

## 花蓮縣學生午餐【廠商廚房】供餐品質暨衛生稽查表







廠商名稱\_\_\_\_\_

年 月 日

本日廚房供餐總人數\_\_\_\_\_

到廠時間\_\_\_\_\_ 離廠時間\_\_\_\_\_

檢查項目		是否合格 Y 或 N 或 不適用 NA	不合格原因 備註
環境 管理	A1. 地面應保持清潔，無塵土、積水、油漬、雜物等。		
	A2. 排水溝應有攔固體廢棄物及防止病媒侵入之設施並保持暢通，不得有異味。		
	A3. 牆壁及天花板應保持清潔，無長霉、積塵、剝落等情形。		
	A4. 配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。		
	A5. 不得有病媒或其出沒之痕跡，應設有紗窗、紗門或空氣簾等防治措施。		
	A6. 禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。		
	A7. 照明設備光度充足(工作與調理台面 200 燭光以上，一般作業區 100 燭光以上)且光源應不致改變食物顏色；照明設備應保持清潔避免污染食品。		
	A8. 廁所不得正面開向作業場所，但如有緩衝設施及有效控制氣流以防止污染者不在此項(如設有空氣簾或關閉門窗)。		
	A9. 廁所應保持整潔，不得有不良氣味；應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。		
	A10. 洗手設備應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾、垃圾桶等設施，並應於明顯處懸掛簡明易懂之洗手方法標示。		
	A11. 清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理(如以空間區隔或以作業時間區隔)。		
	A12. 廢棄物不得堆放於作業場所內，以防孳生病媒，且廢棄物堆積場所等污染源至少距離作業場所 15 公尺。		
	A13. 更衣室應與作業場所有所區隔；工作人員私人物品應擺放整潔。		
	A14. 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水或冰塊應符合飲用水水質標準。(請查看最近一次水質檢驗報告)		
	A15. 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。		
	A16. 設置截油設施，定期清洗以維持清潔，並隨時檢查外水溝之油泥。		
人員 管理	B1. 作業人員應經衛生醫療機構檢查合格始得聘雇，並應每年辦理 1 次健檢。		
	B2. 廠商應指派專責人員管理作業人員每日健康狀況，有身體不適情形者應避免接觸食品及器具。		
	B3. 工作時應穿戴整潔之工作衣帽、工作鞋，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化妝品或藥品等污染食品或器具。		
	B4. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。		
	B5. 手部保持清潔，如廁後或手部受污染時應正確洗手或消毒；若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套。		
	B6. 作業人員個人衣物應放置更衣室，不得帶入食品作業場所。		
	B7. 非作業人員之出入應適當管理，若有進入作業場所之必要時，應符合前列各項有關人員之衛生要求。		
	B8. 從業人員應定期接受衛生主管機關或其認可之機構所辦的衛生講習或訓練。		
	B9. 中餐烹調技術士證，持證比率為 75%。		
	B10. 新進及在職作業人員應定期接受適當之教育訓練並做成紀錄。		
品質 管理	C1. 食材進貨時，不可放置地面，並在驗收後立即適當處理或存放。		
	C2. 業者應於每批食材進貨時進行驗收並做成驗收紀錄。		

檢查項目		是否合格 Y 或 N 或 不適用 NA	不合格原因 備註
	C3. 設備與器具使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨並避免再受汙染。		
	C4. 用具、刀具、砧板、容器等依生、熟食完全區隔，刀具及砧板應明確標示生、熟食用以利區分。		
	C5. 餐食必須當日製作，且製作第一道菜至學生食用時間不得超過4小時。		
	C6. 烹煮後及配膳後之餐食應有適當避免汙染之措施，如加蓋、包覆等。		
	C7. 配膳打菜人員應配戴口罩，避免熟食受到汙染。		
	C8. 洗滌餐具應使用洗碗精或中性洗滌劑，不得使用洗衣粉。		
	C9. 清潔劑、消毒劑等化學物質除維護維護衛生必須使用之藥劑外，不得存放於食品作業場所內。		
倉儲管理	D1. 冷凍冷藏庫應每日檢查溫度，並有溫度顯示器或溫度計以供查核；冷凍冷藏庫應定期清理。(冷凍溫度應 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，冷藏溫度應 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ )		冷凍： $^{\circ}\text{C}$ 冷藏： $^{\circ}\text{C}$
	D2. 食材原料、配料、調味料等皆應有正確標示(如：進貨日期、有效日期等)，並依先進先出原則使用且在保存期限內。		
	D3. 食材存放應遵守離牆離地原則，未使用完之食材應完整覆蓋、妥善存放，避免交叉汙染。		
	D4. 清潔及消毒用品應專人專櫃定位管理並記錄其用量。		
食材驗收	E1. 食材之來源符合食材供應商名冊。		
	E2. 食材外觀(含包裝)良好、無異味。		
	E3. 食材是否使用具有三章一Q或其他政府機關優良食品標章認證(如：CAS台灣優良農產品、產銷履歷農產品、臺灣有機農產品、屠宰衛生檢查合格標誌、台灣優良食品等)。【請列出至少3項食材名稱及其標章編號】		
	     		
	E4. 本日是否供應有機蔬菜(外箱上應有有機農產品標章)?		供應之蔬菜名稱：
E5. 食材供應量符合公告菜單明細表之重量(數量)規定。		抽查之食材及重量(數量)：	
行政管理	F1. 每日密封留存檢體1份(每份至少200公克)，標示製造日期，並置於 $7^{\circ}\text{C}$ 以下，冷藏保存48小時，以備查驗。(週五供應之午餐食物應保存72小時)。		
	F2. 業者應指派衛生管理人員，將建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄。		
其他(廚房特殊事件記錄)：			

廠商人員簽章：	稽查小組簽章		
	教育單位	衛生單位	農政單位