

花蓮縣學校午餐【被供應學校】品質暨衛生稽查表

學校名稱_____

年 月 日

到校時間_____離校時間_____

檢查項目		是否合格 Y 或 N 或 不適用 NA	不合格原因 備註
廚工 人員 管理	A1. 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。		
	A2. 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。		
	A3. 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。		
餐食 品質 管理	B1. 送餐時間於規定時間內送達(每日 11 時 50 分前)。		
	B2. 運送之餐桶、湯桶疊放穩固不傾斜，並加蓋緊密。		
	B3. 餐車清潔衛生無異味並定期消毒(可檢附消毒紀錄表)。		
	B4. 餐食送達後放置於合乎衛生之適當地點，避免太陽直接照射、積水、濕滑，並有離地。		
	B5. 餐桶及打菜餐具清潔衛生無損壞情形；打菜餐具應有適當維持衛生措施。		
	B6. 菜餚至用餐時間保溫餐桶溫度適宜。		
	B7. 菜餚及水果經官能檢查無異常情形。		
	B8. 學生打菜時應穿戴整潔之衣帽(頭髮應完整包覆於衣帽內)、口罩、以防異物掉落。		
行政 管理	C1. 每日應在學校打樣(非中央廚房打樣)留存檢體 1 份(每道菜 100 公克)並密封完整，標示製造日期，並置於 7°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)。		
	C2. 學校監廚人員應定期驗收午餐，並確實將午餐衛生驗收自主管理檢核表紀錄、核章並存檔。(請檢核【被供應學校午餐衛生驗收自主管理檢核表】)		
其他(廚房特殊事件記錄)：			

廠商人員簽章：	午餐秘書簽章： 稽查時間：_____時_____分~_____時_____分 <input type="checkbox"/> 已確認本次稽查內容及不合格項目	稽查小組簽章：
---------	---	---------