

【附件三】

110 年度團膳廠商及食材供應商查核表

- 縣市：\_\_\_\_\_
- 廠商：\_\_\_\_\_ 訪視日期：\_\_\_\_\_
- 對象：團膳廠商      食材供應商（自編號 22 後，不必填寫）
- 選定依據(可複選)：供應商溯源      委員、各單位建議  
近 2 年未曾受訪之業者      曾發生校園食品中毒案件或過去較多缺失者  
縣市教育局(處)提供之學校午餐相關廠商清單      其他\_\_\_\_\_

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於 <input type="checkbox"/> 內標記)	結果 (備註：請明列原因)
從業員工衛生管理	1	從業人員健康狀況： <input type="checkbox"/> 從業人員應健康檢查，檢查項目：A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病等。 <input type="checkbox"/> 從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。 <input type="checkbox"/> 從業人員若經醫師診斷其罹患或感染上述疾病，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸工作。 <input type="checkbox"/> 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理後始能工作，並禁止參與食品製作。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	2	<input type="checkbox"/> 應設置衛生管理人員或管理衛生人員，專責每日衛生檢查工作。 <input type="checkbox"/> 每年至少接受衛生講習一次。 <input type="checkbox"/> 衛生管理人員及廚師 1 年應至少受訓 8 小時。 <input type="checkbox"/> 烹調人員應持有烹調技術證照/廚師證(75%以上)。 ※衛福部最新修正公布「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」第 5 條	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	3	從業人員服裝及態度： <input type="checkbox"/> 從事食品製作之員工應穿戴整齊清潔的工作衣帽。 <input type="checkbox"/> 頭髮需有效覆蓋或戴網帽。 <input type="checkbox"/> 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，注意洗手的時機，不得蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。 <input type="checkbox"/> 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及嬉戲笑罵等行為。 <input type="checkbox"/> 工作人員從前處理區至配膳區時需更換工作服或圍裙。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	4	<input type="checkbox"/> 進入各作業場所及調製食物前應洗手。 <input type="checkbox"/> 離開作業場所或如廁應除去工作服或圍裙。 <input type="checkbox"/> 進入工作場所再穿工作服及洗手並以酒精消毒。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內標記)	結果 (備註：請明列原因)
	5	若有直接接觸或處理不經加熱即可食用之食品配膳人員， <input type="checkbox"/> 雙手應徹底洗淨及消毒，或穿戴清潔的不透水手套與口罩。 <input type="checkbox"/> 防止與原料、不潔器物接觸後再處理熟食品。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
作業場所設施規劃、維護與管理	6	作業場所規劃： <input type="checkbox"/> 作業場所作業動線規劃應兼顧操作習慣及衛生安全，依清潔程度要求之不同劃分作業區域，並適當的分區隔離(如：行政區、更衣室、物料驗收、物料前處理、物料貯存區、製備烹調區、熟食切割區、配膳包裝區、餐盒出貨區、清洗區、廢棄物處理區)。 <input type="checkbox"/> 凡作業場所設有更衣室，應與食品作業場所隔離，並應有個人存放衣物之箱櫃、保持清潔衛生。 <input type="checkbox"/> 廁所須與各作業場所有效區隔，不得設於作業區內。 <input type="checkbox"/> 廁所不得正面開向作業場所，以防污染食品。 <input type="checkbox"/> 處理食品的作業場所之入口處應有洗手及消毒(或乾手)設備。 <input type="checkbox"/> 各分區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當處所設洗手及消毒(或乾手)設備，其設施須適當的維護及可用。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	7	作業場所清潔： <input type="checkbox"/> 照明、空調、出入口、門窗等設備應保持清潔。 <input type="checkbox"/> 處理或調製食品的設施(工作台、灶台、冰箱、清洗槽、工具櫃…)及器具容器等，使用前應清潔乾淨，使用後應洗淨及保持乾燥。 <input type="checkbox"/> 上述設施應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。 <input type="checkbox"/> 各作業場所之地面、牆壁、天花板、管線、樓板等應保持清潔，避免長霉、剝落、積灰、積水納垢、濕滑、結露等現象。 <input type="checkbox"/> 排水、截油、排油煙設施須通暢，應有截流設備及防病媒入侵之設施。 <input type="checkbox"/> 儲水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施(如逆止閥)並有定期清洗。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	8	<input type="checkbox"/> 應設層架、推車分別用於放置食品及物料等，以避免生熟食交叉污染。 <input type="checkbox"/> 器具、容器應有固定處所放置，用後與用前均應保持清潔，且用後應歸定位。 <input type="checkbox"/> 應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內標記)	結果 (備註：請明列原因)
	9	作業場所照度應良好： <input type="checkbox"/> 一般作業區 100LUX 以上。 <input type="checkbox"/> 工作台面 200LUX 以上。 <input type="checkbox"/> 食物暴露正上方之照明設備應設有防護措施。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	10	洗手處所應具備： <input type="checkbox"/> 洗手、乾手及消毒設備。 <input type="checkbox"/> 有效清潔劑或肥皂。 <input type="checkbox"/> 洗手圖示或掛圖。 <input type="checkbox"/> 作業人員要遵守洗手掛圖之步驟。 <input type="checkbox"/> 保持清潔。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	11	<input type="checkbox"/> 衛生管理人員/管理衛生人員應確實督促處理食品人員洗手的時機。 上述時機包含： <input type="checkbox"/> 進入工作場所開始工作前。 <input type="checkbox"/> 觸摸未烹調食品(生食)、不潔器物後。 <input type="checkbox"/> 如廁後。 <input type="checkbox"/> 吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後。 <input type="checkbox"/> 處理垃圾、擦地板或休息過後。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	12	廢棄物處理與病媒管制： <input type="checkbox"/> 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒或其蹤跡。 <input type="checkbox"/> 作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如空氣簾等)。 <input type="checkbox"/> 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。 <input type="checkbox"/> 垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。 <input type="checkbox"/> 有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	13	<input type="checkbox"/> 制訂衛生自主檢查表，並每日衛生檢查。 註：本項目自 104 學年起由原保留 3 個月修正延長為 5 年。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
<b>食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存</b>	14	環境規劃： <input type="checkbox"/> 製備及烹調的動線應依不同清潔度之要求作規劃：前處理區→烹調區→配膳包裝區→成品暫存區。 <input type="checkbox"/> 應為清潔衛生、乾燥及舒適的作業環境。 <input type="checkbox"/> 處理與烹調食物所使用的設備，排列整齊及有足夠操作的作業空間。 <input type="checkbox"/> 與食品製備無關之任何物品不可放置於食品作業區內。設有專區除外(如飲水專區)。 <input type="checkbox"/> 前處理區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內標記)	結果 (備註：請明列原因)
		垃圾等留置工作台上及地面。 <input type="checkbox"/> 其他。	
	15	採購與驗收： <input type="checkbox"/> 作業場所作業中不得有驗收物料情形。 <input type="checkbox"/> 食材應有完整包裝及明確標示，且須符合相關衛生規定。 <input type="checkbox"/> 食材應可追溯來源，並製作完整驗收紀錄(包括廠商名稱、產品名稱、有效日期等)。 <input type="checkbox"/> 有定期的支持文件證明品質(如豬肉、牛肉原產地標示)。 <input type="checkbox"/> 驗收完成之物料或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以確保衛生安全。 <input type="checkbox"/> 外購即食食品(如：飯糰、披薩、包子)應為符合相關驗證之食品廠商(如 TQF、HACCP、CAS、縣市衛生局優良餐飲業者生產之產品等相關驗證等)。 <input type="checkbox"/> 運送水產品、肉類等易腐敗原料之貨車，應隨時保持清潔及有適當的冷藏(凍)設備。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	16	器具及設備： <input type="checkbox"/> 應隨時保持清潔。 <input type="checkbox"/> 應定期消毒。 <input type="checkbox"/> 烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施(如水洗、過濾)。 <input type="checkbox"/> 盛裝物料與熟食之容器或設備應以顏色明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。 <input type="checkbox"/> 切割生、熟食物的刀具及砧板應分開使用與管理，防止生熟食交叉污染。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	17	冷凍、冷藏庫： <input type="checkbox"/> 冷凍、冷藏庫食材應標示入庫時間，以達先進先出。 <input type="checkbox"/> 可由庫房外部檢視溫度及保持清潔，並詳實紀錄備查。 冷凍庫顯示溫度_____℃；冷藏庫顯示溫度_____℃。 (如有多個冷凍、冷藏庫，請填寫量測地點_____) <input type="checkbox"/> 冷藏食品溫度為 0℃-7℃ 間。 <input type="checkbox"/> 冷凍食品溫度為-18℃ 以下。 <input type="checkbox"/> 盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。 <input type="checkbox"/> 應設層架管理，食材應有效離地管理至少 5 公分。 <input type="checkbox"/> 食品物料、半成品等應分類、分區存放並完整覆蓋。 <input type="checkbox"/> 拆封後的食品封口要封好並註記拆封日期。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於 <input type="checkbox"/> 內標記)	結果 (備註：請明列原因)
		<input type="checkbox"/> 其他。	
	18	貯存： <input type="checkbox"/> 乾貨類食品以先進先出為原則，入庫須標示日期。 <input type="checkbox"/> 各類原料之處理應分類、分區或分時，並有專責處理人員。 <input type="checkbox"/> 食材應完整包裝避免交叉或二次污染。 <input type="checkbox"/> 不可有過期食材。 <input type="checkbox"/> 乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔。 <input type="checkbox"/> 乾貨類食品設層架分類存放，離牆、離地管理至少 5 公分。 <input type="checkbox"/> 前處理完成備用的物料及半成品應妥善放置。 <input type="checkbox"/> 與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。 <input type="checkbox"/> 拆封後的食品封口要封好並註記拆封日期。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	19	冷凍食品解凍方式及條件應正確 <input type="checkbox"/> 避免暴露於室溫下解凍。 <input type="checkbox"/> 避免直接泡水解凍。 <input type="checkbox"/> 應避免與各類原物料交叉污染。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	20	<input type="checkbox"/> 用於洗滌食品與洗滌食品容、器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	21	食品添加物與環境用藥用具管理： <input type="checkbox"/> 食品添加物須由專人、專櫃、專冊妥善管理。 <input type="checkbox"/> 環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理，不得放於食品處理區或食品貯存區。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
餐盒配膳與包裝的衛生管理	22	環境規劃： <input type="checkbox"/> 配膳包裝區應規劃為獨立的作業場所，並有良好的作業動線，避免導致與物料、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。 <input type="checkbox"/> 應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境。 <input type="checkbox"/> 溫度設定保持於攝氏 28°C 以下。 <input type="checkbox"/> 入口處應有洗手及消毒設施，可提供作業員工進場時洗手、消毒。 <input type="checkbox"/> 入口處備有乾淨手套與口罩供使用。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內標記)	結果 (備註：請明列原因)
	23	放置區： <input type="checkbox"/> 待配膳之食品應設層架作暫存放置，避免污染(如放於空調系統出風口下、地面上、遭物理性或化學性污染等危害)。 <input type="checkbox"/> 包裝完成之餐盒及桶餐應規劃出貨的暫存區域，可設棧板或層架放置，但不得放於地面。 <input type="checkbox"/> 已烹調之熟食須熱存者溫度應在 60°C 以上。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	24	配膳人員手套應適時更換： <input type="checkbox"/> 接觸非食品後。 <input type="checkbox"/> 離開作業場所之後再進入。 <input type="checkbox"/> 使用過程中破損時。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
其他管理事項	25	<input type="checkbox"/> 用於包裝菜餚之紙餐盒應為衛生福利部評鑑符合之廠商製造或經衛生檢驗符合之產品。 <input type="checkbox"/> 餐盒上應印廠商名稱、地址、製造日期、食用時間及隔餐勿用等，以供判定製造時間(4 小時)。 <input type="checkbox"/> 第一道菜製作完成至學生食用時間應在 4 小時之內。 <input type="checkbox"/> 運送餐食之籃框應確實清洗。 <input type="checkbox"/> 桶餐容器應清潔、有蓋子並具完整密合性。 <input type="checkbox"/> 有專區存放，不得有污染之疑慮。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	26	運送盒餐或桶餐的車輛 <input type="checkbox"/> 為專用車輛，不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。 <input type="checkbox"/> 保持乾淨清潔。 <input type="checkbox"/> 具密閉性功能。 <input type="checkbox"/> 運送人員須穿著清潔之工作衣帽。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	27	紀錄： <input type="checkbox"/> 盒餐或桶餐貯放及運送之時間、數量、地點及人員等資料應完整記錄及保存 5 年以上備查。 <input type="checkbox"/> 每日製造完成之菜餚，應依規定分類適量留存冷藏冰箱 48 小時，並詳實紀錄冰箱溫度備查。 <input type="checkbox"/> 盒餐或桶餐應定期有金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌之檢測(每季或每批至少 1 次)，並詳實紀錄備查。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	28	菜單設計： <input type="checkbox"/> 菜單設計應符合健康營養原則(參考教育部「學校午餐食物內容及營養基準」)。 <input type="checkbox"/> 菜單應標示各類食物份數，且保留 1 年備查。 註：本項目自 104 學年起由原保留 3 個月修正延長為 1 年。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

簽名處	
訪視委員：	縣市政府教育局(處)：
食藥署代表： (請註明科別單位)	縣市政府衛生局：
農委會代表： (請註明科別單位)	縣市農政單位：
國教署代表： (國立高中職營養師)	其他：

■ 綜合意見：