

彰化縣所屬中小學外訂學生午餐衛生管理檢查表

■ 對象：團膳廠商

■ 廠商：\_\_\_\_\_

訪視日期：\_\_\_\_\_

檢查項目	編號	訪視內容說明	訪視結果 (備註：請明列原因)
從業員工衛生管理	1	從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、手部皮膚病、A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、性病、眼疾等；從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。若罹患或感染可能造成食品污染之疾病，感染期間應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸工作。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	2	每年至少接受衛生講習一次。管理衛生人員及廚師1年應至少受訓8小時。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	3	作業場所應設置員工專用更衣室，並保持清潔衛生。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	4	從事食品製作之員工應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽，且工作服須每日清洗。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	5	進入各作業場所及調製食物前應洗手，離開作業場所或如廁應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手並以酒精消毒。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	6	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	7	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	8	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	9	直接接觸或處理不經加熱即行食用之食品配膳人員，雙手應徹底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩，並防止與原料、不潔器物接觸後再處理熟食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	10	應設置管理衛生人員，專責每日衛生檢查工作。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
廢棄物處理 與病媒管制	11	作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒或其蹤跡。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	12	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	13	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	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用

檢查項目	編號	訪視內容說明	訪視結果 (備註：請明列原因)
		食品貯存區。	原因：
	14	有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	15	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
作業場所設施規劃、維護與管理	16	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	17	處理或調製食品的設施(工作台、灶台、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器...)及器具容器等，使用前應清潔乾淨，使用後應洗淨，並應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	18	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	19	各作業場所使用之器具、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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	20	作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	21	各作業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔、避免積水或濕滑。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	22	作業場所排水設施須通暢，應有截流設備及防病媒入侵之設施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	23	作業場所照度：一般作業區100LUX、工作台面200LUX以上，並有防護措施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	24	制訂衛生自主檢查表，並每日衛生檢查(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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	用水衛生與洗手	25	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。
26		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，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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：

檢查項目	編號	訪視內容說明	訪視結果 (備註：請明列原因)
食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存	27	洗手處所應備有效清潔劑或肥皂。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	28	洗手處所應有標示洗手圖示或掛圖，作業人員要遵守洗手掛圖之步驟，從手指、手掌到手肘確實清洗(包括可能碰觸到食物的地方)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	29	管理衛生人員應確實督促處理食品人員洗手的時機，如： ● 進入工作場所開始工作前。 ● 觸摸未烹調食品(生食)、不潔器物後。 ● 如廁後。 ● 吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後。 ● 處理垃圾、擦地板或休息過後。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	30	廁所須與各作業場所有效區隔，不得設於作業區內且不得正面開向作業場所，以防污染食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	31	作業場所作業中不得有驗收物料情形。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	32	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	33	使用食材應有完整包裝及明確標示，並可追溯來源，且須符合相關衛生規定，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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	34	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)，以防止受到污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	35	冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品溫度為0℃-7℃間，冷凍食品溫度為-18℃以下；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	36	冰箱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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
37	冷凍(藏)庫應設層架管理，食品物料、半成品等應分類、分區，不放地面、先進先出，標示入庫時間。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	
38	食品添加物須由專人、專櫃、專冊妥善管理。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	
39	乾貨類食品物料存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架分類、離牆、離地管理，以先進先出為原則，不可有過期食材，入庫須標示日期。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	
40	各類原料之處理應分類、分區或分時，並有專責處理	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

檢查項目	編號	訪視內容說明	訪視結果 (備註：請明列原因)
		人員。	<input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	41	冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與各類原物料交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	42	前處理完成備用的物料及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉或二次污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	43	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	44	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
食品烹調與製備的衛生管理	45	烹調人員應持有烹調技術證照(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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	46	製備及烹調的動線應依不同清潔度之要求作規劃：備料區→烹調區→備膳放置區。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	47	清潔衛生、乾燥及舒適的作業環境，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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	48	食物製備使用之器具、設備等應隨時保持清潔，且應定期消毒。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	49	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	50	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，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	51	與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	52	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)，並經常保持清潔。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	53	備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作台上及地面。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
餐盒配膳	54	餐盒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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	55	配膳區入口處應有洗手及消毒設施，可隨時提供作業	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合

檢查項目	編號	訪視內容說明	訪視結果 (備註：請明列原因)
與包裝的衛生管理		員工洗手、消毒，備有乾淨手套與口罩供使用。	<input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	56	配膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境，溫度設定保持於攝氏28°C以下。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	57	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、遭機械性或化學性污染等危害)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	58	配膳人員手套應適時更換： ● 接觸非食品後。 ● 離開作業場所之後再進入。 ● 使用過程中破損時。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	59	使用外購及即食食材(如：漢堡、披薩)應為符合GMP(TQF)或CAS認證之食品廠商，並有定期的支持文件證明品質。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	60	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
其他管理事項	61	用於包裝菜餚之紙餐盒應為衛生署評鑑符合之廠商製造或經衛生檢驗符合之產品，運送餐食之籃框應確實清洗，桶餐容器應清潔、有蓋子並具完整密合性，並有專區存放不得有污染之疑慮。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	62	有專用之盒餐或桶餐運送車輛，且不得與運送生鮮或其它物料車輛共用，並保持乾淨清潔，具密閉性功能；運送人員須穿著清潔之工作衣帽。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	63	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1個月以上備查。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	64	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	65	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	66	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	67	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，並詳實紀錄備查。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	68	應定期有大腸桿菌群細菌之定性檢測(每月至少1次)，並詳實紀錄備查。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：

檢查 項目	編號	訪視內容說明	訪視結果 (備註：請明列原因)
其他 (自行填寫)			

■ 綜合意見：

■ 學校代表簽名：

■ 廠商代表簽名：

日期：