

114年度國民中小學學校午餐訪視計畫
團膳廠商查核表

■ 縣市：_____ 查核日期：_____

■ 廠商：_____

負責人：_____ 聯繫電話：_____

項目	查核項目	訪視結果 不適用請註明「不適用」或「未見」 【若部份符合，請於後方說明】
從業人員衛生管理	從業人員健康狀況： 1-1 有接觸食品之從業人員，請提供近一年的食品從業人員健康檢查紀錄。	1-1 ☐ 是 ☐ 否 說明：
	衛管與烹調人員： 2-1 依法規設置衛生管理人員，專責每日衛生檢查工作。 2-2 衛生管理人員及廚師每年至少接受8小時衛生講習，請提出參加講習課程佐證資料。 2-3 烹調人員應持有烹調技術證照/廚師證(75%以上)。	2-1 ☐ 是 ☐ 否 2-2 ☐ 是 ☐ 否 2-3 ☐ 是 ☐ 否 說明：
	從業人員服儀： 3-1 進入工作場所穿戴整齊清潔的工作衣帽、鞋，戴網帽需有效覆蓋頭髮。 3-2 工作中人員隨時保持乾淨雙手，不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物、手錶、耳機等。 3-3 作業期間禁止飲食、吸菸、嚼檳榔或其他可能污染食品之行為。 3-4 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理後且無污染疑慮，始能工作。	3-1 ☐ 是 ☐ 否 3-2 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 未見(如戴手套) 3-3 ☐ 是 ☐ 否 3-4 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 未見 說明：
	洗手與衛生習慣： 4-1 於適當地點設置有效之洗手及乾手設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示，必要時設置適當的消毒設施，例如75%酒精消毒手部。 4-2 雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，有穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。	4-1 ☐ 是 ☐ 否 4-2 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 未見 說明：
作業場所設施	作業場所規劃： 5-1 食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。 5-2 工作人員從前處理區至配膳區時需更換工作服或圍裙，以防止交叉污染。	5-1 ☐ 是 ☐ 否 5-2 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 未見 說明：

項目	查核項目	訪視結果 不適用請註明「不適用」或「未見」 【若部份符合，請於後方說明】
規劃、維護與管理	作業場所清潔管理： 6-1 空調、出入口、門窗、通風口、電風扇及其他孔道等保持清潔。 6-2 各作業場所之地面、牆壁、天花板、管線、樓板等保持清潔，避免長霉、剝落、積塵、積水、納垢、濕滑、結露等現象。 6-3 排水、截油、排油煙設施完整暢通，避免有異味。 6-4 排水溝有攔截固體廢棄物之設施，並設置防病媒入侵之設施。 6-5 蓄水池（塔、槽）保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。 6-6 飲用水與非飲用水之管路系統完全分離，出水口明顯區分。 6-7 用於放置食品及物料等層架、推車避免混用以防交叉污染。 6-8 作業場所內之垃圾桶避免使用時接觸到人員手部。 6-9 製備及烹調的動線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。 6-10 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(如私人物品專區)，但不得有污染產線之虞。 6-11 食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。 6-12 用於洗滌食品與洗滌食品容、器具的清洗設備，不可同時混合使用。	6-1 ☐ 是 ☐ 否 6-2 ☐ 是 ☐ 否 6-3 ☐ 是 ☐ 否 6-4 ☐ 是 ☐ 否 6-5 ☐ 是 ☐ 否 6-6 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 不適用 6-7 ☐ 是 ☐ 否 6-8 ☐ 是 ☐ 否 6-9 ☐ 是 ☐ 否 6-10 ☐ 是 ☐ 否 6-11 ☐ 是 ☐ 否 6-12 ☐ 是 ☐ 否 說明：
	作業場所照明： 7-1 一般作業區照明光線達到一百勒克斯(米燭光)以上。 7-2 工作或調理檯面保持二百勒克斯(米燭光)以上。 7-3 照明設備保持清潔，食物暴露正上方之照明設備設有防護措施。	7-1 ☐ 是 ☐ 否 (照度：_____) 7-2 ☐ 是 ☐ 否 (照度：_____) 7-3 ☐ 是 ☐ 否 說明：
	廢棄物與病媒： 8-1 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒或其出沒之痕跡。 8-2 作業場所設有有效防止及排除病媒或其他有害動物進入作業場所之措施(如空氣簾、水溝蓋加細網等)。 8-3 廢棄物依性質分類集存、加蓋及適時清理。易腐敗者密封放置於管制作業區以外之區域等待清運。 8-4 廢棄物依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。	8-1 ☐ 是 ☐ 否 8-2 ☐ 是 ☐ 否 8-3 ☐ 是 ☐ 否 8-4 ☐ 是 ☐ 否 說明：
食品及其原料之	採購與驗收： 9-1 食材有完整包裝及標示完全，且須符合相關衛生規定。 9-2 食材可追溯來源，並製作完整驗收紀錄(包括廠商名稱、產品名稱、先進先出參考依據等)。 9-3 提供原物料來源證明文件(如豬肉、牛肉原產地標示)。 9-4 驗收完成之食材或半成品有依據產品標示儘速貯藏於符合規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以確保衛生安全與品質。	9-1 ☐ 是 ☐ 否 9-2 ☐ 是 ☐ 否 9-3 ☐ 是 ☐ 否 9-4 ☐ 是 ☐ 否

項目	查核項目	訪視結果 不適用請註明「不適用」或「未見」 【若部份符合，請於後方說明】
採購、驗收、處理及貯存	9-5 外購即食食品(如：飯糰、披薩、包子)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等相關驗證之產品)。	9-5 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 不適用 說明：
	器具及設備管理： 10-1 器具、容器有固定處所放置，用前確認清潔，用後清潔、歸定位。 10-2 不得回收使用之器具、容器及包裝，禁止重複使用。 10-3 器具及設備以適當方式清潔、有效消毒。 10-4 與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均有效離地。 10-5 所有用具、刀具、砧板、容器依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須能有效區別。	10-1 ☐ 是 ☐ 否 10-2 ☐ 是 ☐ 否 10-3 ☐ 是 ☐ 否 10-4 ☐ 是 ☐ 否 10-5 ☐ 是 ☐ 否 說明：
	冷凍、冷藏庫： 11-1 冷凍、冷藏庫食材有適當標示及有效的日期，以達到先進先出及相關管理。 11-2 冷藏（庫）櫃保持在7℃以下，凍結點以上。 11-3 冷凍（庫）櫃保持在-18℃以下。 11-4 有效除霜，並保持清潔。 11-5 冷凍、冷藏食物有完整覆蓋或密封包裝、分區貯存，且生熟食有效區隔，避免交叉污染。 11-6 包裝食品皆無變質或過期，依標示條件存放。	11-1 ☐ 是 ☐ 否 11-2 ☐ 是 ☐ 否 顯示溫度____℃ 11-3 ☐ 是 ☐ 否 顯示溫度____℃ 11-4 ☐ 是 ☐ 否 11-5 ☐ 是 ☐ 否 11-6 ☐ 是 ☐ 否 說明：
	倉儲： 12-1 乾貨類食材有適當標示及有效的日期，以達到先進先出及相關管理。 12-2 食材有完整包裝或妥善封口，避免交叉污染。 12-3 包裝食品皆無變質或過期，依標示條件存放。 12-4 溫溼度合宜，並提供紀錄表。	12-1 ☐ 是 ☐ 否 12-2 ☐ 是 ☐ 否 12-3 ☐ 是 ☐ 否 12-4 ☐ 是 ☐ 否 溫度____℃， 相對溼度____% 說明：
	冷凍食品解凍： 13-1 避免暴露於室溫下解凍，但可視產品特性做調整(例如水產品未拆包裝或紮緊袋口流水解凍)。 13-2 避免直接泡水解凍。 13-3 避免與各類原物料交叉污染。	13-1 ☐ 是 ☐ 否 13-2 ☐ 是 ☐ 否 13-3 ☐ 是 ☐ 否 說明：

項目	查核項目	訪視結果 不適用請註明「不適用」或「未見」 【若部份符合，請於後方說明】
	食品添加物與化學物質管理： 14-1 食品添加物須由專人、專櫃、專冊妥善管理，登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。 14-2 清潔劑、消毒劑及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、專冊管理。 14-3 食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。	14-1 ☐ 是 ☐ 否 14-2 ☐ 是 ☐ 否 14-3 ☐ 是 ☐ 否 說明：
餐盒配膳與包裝的衛生管理	配膳環境規劃： 15-1 配膳包裝區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、容器有交叉污染之虞。 15-2 隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境。 15-3 入口處備有乾淨手套與口罩供使用。	15-1 ☐ 是 ☐ 否 15-2 ☐ 是 ☐ 否 15-3 ☐ 是 ☐ 否 說明：
	暫存之規劃： 16-1 待配膳之食品作暫存放時避免遭受污染(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)。 16-2 包裝完成之餐盒及桶餐必要時規劃出貨的暫存區域，可設棧板或層架放置，不得直接放於地面。 16-3 已烹調之熟食須熱存者，溫度應控制在60℃以上。	16-1 ☐ 是 ☐ 否 16-2 ☐ 是 ☐ 否 16-3 ☐ 是 ☐ 否 說明：
	配膳手套更換： 17-1 接觸非食品並有污染疑慮時。 17-2 離開作業場所之後再進入時。 17-3 使用過程中破損時。 17-4 使用時間過長時(如30分鐘)。	17-1 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 未見 17-2 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 未見 17-3 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 未見 17-4 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 未見 說明：
其他管理事項	供膳相關： 18-1 用於包裝菜餚之紙餐盒符合中央主管機關訂定之衛生安全及品質標準。 18-2 運送餐食之籃框、推車等確實清潔。 18-3 桶餐容器保持清潔、有蓋子並具完整密合性。 18-4 餐盒、桶餐容器及運送餐食之籃框或推車有專區存放，不得有污染之疑慮。	18-1 ☐ 是 ☐ 否 18-2 ☐ 是 ☐ 否 18-3 ☐ 是 ☐ 否 18-4 ☐ 是 ☐ 否 說明：
	送餐管理： 19-1 採專用保溫車輛，不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。 19-2 車輛每日確認其清潔，建議每週進行消毒並作紀錄。 19-3 運送人員須穿著清潔之工作衣帽、鞋。	19-1 ☐ 是 ☐ 否 19-2 ☐ 是 ☐ 否 19-3 ☐ 是 ☐ 否 說明：

項目	查核項目	訪視結果 不適用請註明「不適用」或「未見」 【若部份符合，請於後方說明】
	紀錄： 20-1 盒餐或桶餐貯放及運送之時間、數量、地點及人員等資料完整記錄。	20-1 ☐ 是 ☐ 否 說明：
	其他缺失或違規事項：	

營養訪視內容(團膳廠商任選一學校作為填寫依據)

當月午餐食物內容檢核表

學校午餐食物內容及營養基準（教育部國民及學前教育署於109年12月28日公告）

	國小1~3年級		國小4~6年級		國中	
	目標值	階段值	目標值	階段值	目標值	階段值
熱量	620~720大卡		720~830大卡		800~930大卡	
食物種類						
全穀雜糧類	3.5~4.5份/餐	4.5~5.5份/餐	4.5~5.5份/餐	5~6.5份/餐	5~6.5份/餐	6~7.5份/餐
乳品類	每週供應3份	每週供應1份	每週供應3份	每週供應1份	每週供應3份	每週供應1份
豆魚蛋肉類	2份/餐	2份/餐	2份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐
蔬菜類	1.5份/餐	1.5份/餐	2份/餐	2份/餐	2份/餐	2份/餐
	(深色蔬菜必須超過0.5份)		(深色蔬菜必須超過2/3份)		(深色蔬菜必須超過2/3份)	
水果類	1份/餐	每週供應2份 (1份/餐)	1份/餐	每週供應2份 (1份/餐)	1份/餐	每週供應2份 (1份/餐)
油脂與堅果種子類	2份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	3份/餐

1. 是否提供1個月菜單：☐是 ☐否。
2. 菜單是否呈現午餐各類食物份數：☐是 ☐否。
3. 訪視當日是否看到供應菜色：☐是 ☐否，以菜單評估。

※請提供當月菜單及一週菜單(須包含每人各類食材供應克數)

類別	訪視項目	委員針對訪視項目輔導及建議【若為部份符合，請於後方說明】
穀物雜糧類	1-1 全穀及未精製雜糧類平均供應頻率(次/週)，如糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯等。 ※說明： ➤ 精製穀物雜糧類:白米(飯、粥)、白麵包(饅頭)、白麵條等。 ➤ 全穀及未精製雜糧類:糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯等。	供應頻率: _____次/週
	1-2 全穀及未精製雜糧類應佔穀物雜糧(含精製及未精製)食物1/3以上。(全穀及未精製雜糧的重量/穀物雜糧總重量)	全穀及未精製雜糧佔穀物雜糧類: ☐ 幾乎沒有/<5% ☐ 微量/5%~<1/6 ☐ 1/6~<1/3 ☐ 1/3以上 ☐ 無法評估
	1-3 穀物雜糧類替代品平均供應頻率(次/月)，如甜不辣、豬血糕、可樂餅、海鮮堡、蘿蔔糕、芋頭糕、薯條、包子類、雲吞、水餃、桶仔米糕、蔥油餅、披薩、鮮肉湯圓、包餡湯圓等，不得超過2份/週或8次/月。	供應頻率: _____次/月
豆魚蛋肉類	2-1 豆魚蛋肉類平均每日供應份數(份/餐)。	供應份數: _____份/餐
	2-2 豆魚蛋肉類半成品平均供應頻率(次/月)，如各式丸類、蝦捲、魚板、魚排、花枝塊、鱈魚捲、香腸火腿、熱狗、培根、臘肉、鹹豬肉、重組雞塊、麵筋泡、炸豆皮、仿肉製品、燒賣、珍珠丸、魚餃、蝦餃、花枝餃、肉鬆、魚鬆、豬肉乾等，不得超過1份/週或4次/月。	供應頻率: _____次/月
	2-3 豆製品食物平均供應頻率(次/月)，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆干、干絲、豆皮等)，至少2份/週或8次/月以上。	供應頻率: _____次/月
	2-4 魚類及各式海鮮每月平均供應份數(份/月)。 目標值：至少1份/週；階段值：至少2份/月。以階段值的標準評估是否符合。	供應份數: _____份/月
蔬菜類	3-1 蔬菜平均每日供應份數(份/餐)。(蔬菜1份=可食生重100g)	供應份數: _____份/餐
	3-2 每週深色蔬菜日平均量(包括深綠和黃橙紅色，如深色葉菜類、胡蘿蔔、海帶、香菇等)佔總蔬菜量的0.5份以上。	☐ 少於0.5份或沒有 ☐ 0.5份以上

類別	訪視項目	委員針對訪視項目輔導及建議【若為部份符合，請於後方說明】
水果類	4-1 水果平均供應份數(份/週)。 目標值：1份/餐；階段值：2份/週。	供應份數：_____份/週
乳品類	5-1 乳品類平均供應份數(份/週)。 目標值：3份/週；階段值：1份/週。	供應份數：_____份/週
其他	6-1 其他飲品供應頻率(次/週)及品項(如：無糖/低糖豆漿、100%純果汁等)。	供應頻率：_____次/週 品項：
	6-2 午餐供應之飲品應符合「校園飲品及點心販售範圍」。	☐ 符合 ☐ 不符合
	6-3 油炸食物平均供應頻率(次/週)，包括裹粉油炸、過油後再烹製者，或使用油炸之半成品，雖供應時未再油炸，仍須計入油炸品供應次數(例如烤麥克雞塊等)，不超過8次/月。	供應頻率：_____次/月 魚類油炸：_____次/月
	6-4 公告之菜單除菜名外有列出菜餚之食材內容、烹調方式，如炒三丁(玉米、紅蘿蔔、毛豆)。	☐ 符合 ☐ 不符合
	6-5 提供之菜單需標註過敏原「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」。依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」於菜單標示注意易引起過敏的食物，如：甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品。	☐ 符合 ☐ 不符合
	6-6 甜湯平均供應頻率(次/月)及內容，不得超過4次/月。	供應頻率：_____次/月 內容：
	6-7 甜湯以低糖之未精製全穀雜糧類為宜(如：綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等)。	☐ 符合 ☐ 不符合
	6-8 桶餐以定量湯瓢配膳，以控制每位學生之份量。	☐ 符合 ☐ 不符合

- 請委員提醒衛生單位做後續追蹤複查
- 綜合意見：

■ 國教署訪視委員簽名：

■ 國教署代表簽名(國立高中職營養師)：

■ 縣市政府教育局(處)代表簽名：

■ 廠商代表簽名：

日期：