

114年度國民中小學學校午餐訪視計畫 食材供應商查核表

■ 縣市：_____ 查核日期：_____

■ 廠商：_____

負責人：_____ 聯繫電話：_____

■ 供應形式：

☐批發物流 食材 / 食品 ☐截切 ☐生產製造加工

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、管衛與食品從業人員： 2-1 衛生管理人員每年至少應接受8小時衛生講習，請提出參加講習課程佐證資料。 2-2 管理衛生人員及食品從業人員於從業期間，有接受衛生主管機關或其認可、委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。	2-1 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 不適用 2-2 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 不適用 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：

作業場所設施規劃、維護與管理	作業場所規劃： 5-1 作業場所作業動線規劃兼顧操作習慣及衛生安全，依清潔程度要求的不同劃分作業區域，並有效區隔(如：行政區、更衣室、物料驗收、物料前處理、物料貯存區、清洗區、廢棄物處理區等)。 5-2 肉類/水產品作業區溫度15℃以下。	5-1 ☐ 是 ☐ 否 5-2 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 不適用 說明：
	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 排水系統完整暢通，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 與作業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。 6-8 食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。	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 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 作業場所所有防止及排除病媒或其他有害動物措施(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、驗	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 驗收完成之物料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 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、器具、容器等均有 效離地。	10-1 ☐是 ☐否 10-2 ☐是 ☐否 10-3 ☐是 ☐否 10-4 ☐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。	12-1 ☐是 ☐否 12-2 ☐是 ☐否 12-3 ☐是 ☐否 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：
	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 ☐不適用 14-2 ☐是 ☐否 14-3 ☐是 ☐否 說明：
其他管理事項	運送食材的車輛： 15-1 冷凍冷藏車輛定期測量溫度，提供紀錄表。 15-2 車輛保持乾淨清潔。 15-3 運送人員須穿著清潔之工作衣帽鞋。	15-1 ☐是 ☐否 15-2 ☐是 ☐否 15-3 ☐是 ☐否 說明：

	16-1 生產產品具有認證標章	標章種類及產品名稱 (亦可拍照回傳)：
	其他缺失或違規事項：	

■ 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：