**表一 彰化縣學校午餐聯合稽查紀錄表(自設廚房適用)**

**摘錄**

**附件2**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **驗收作業流程及行政管理** | 1.**驗收作業負責人員：**□午秘　□營養師　□教職員  □其他 。  2.**驗收準備作業情形：**  (1)驗收區與準清潔區及清潔區有所區隔**(時間或空間區隔皆可)**。  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  (2)驗收區與廢棄物處理區及污染源**有區隔**。  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  (3)驗收區離貯存的庫房、廚房等距離近。  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  (4)退貨物品當場退貨或有設置退貨專區。  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  (5)驗收區燈光、空間、食材容器皆應充足。  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  (6)驗收文件(例：契約、訂貨單或驗收表單)及工具(例:秤、溫度計等)準備齊全。  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  3.**驗收作業流程情形：**  (1)驗收內容符合契約驗收條款的規定。  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  (2)當日**驗收食材品項與菜單資料**核對正確完整。  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  (3)食材退(換)貨符合契約規定並留存紀錄。  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  4.**行政管理：**  (1)**學校如有供應特餐時，是否仍符合四菜一湯之原則？**  □未提供特餐。  □符合 □不符合 □其他，原因：＿＿＿＿＿＿＿。（如未提供特餐者，免填）  (2)**午餐肉品(豬肉或牛肉)，使用情況：**   |  |  | | --- | --- | | 生鮮肉品-豬肉 | 生鮮肉品-牛肉 | | □有使用(請繼續以下問題) □無使用 品項為□冷凍-CAS □溫體-生產追溯  **★提供肉品來源證明文件以查驗**  □當日提供  □使用當月月底一次提供  □無法提供 | □有使用(請繼續以下問題) □無使用 品項為□冷凍-CAS □溫體-生產追溯  **★提供肉品來源證明文件以查驗**  □當日提供  □使用當月月底一次提供  □無法提供 |   **(3)學校是否有廚房用小型鍋爐(用於加熱煮水、蒸飯、消毒等功能，非瓦斯爐)?**  **註：職業安全衛生法、職業安全衛生法施行細則及職業安全衛生教育訓練規則規定**  □ 無小型鍋爐。  □ 有小型鍋爐。  □符合法規(學校小型鍋爐操作人員，3年內有接受初訓或在職訓)，有受  訓\_\_\_\_人；證書字號\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。  □不符合法規，學校小型鍋爐操作人員，3年內皆無接受初訓或在職訓。  (不符合者，請於總表註記，以利列管追蹤受訓情形)。 |
| **驗收紀錄及食材登錄** | 1.**驗收紀錄填列情形：(含廠商名稱、產品名稱、品質規格、有效日期及標章種類、證號等)是否填寫完整?是否確實核章?**  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  2.**校園食材登錄平臺登錄情形(請核對學校菜單)：**  (1)稽查前一個月，每日**有**完成登錄作業。  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  (2)稽查前一個月，**抽查其中2天有完整**登錄資料。  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  (3)稽查前一天之**菜色登錄**與菜單資料相符。  □符合 □不符合 □其他，原因： 。  (4)稽查前一天之三章一Q食材**有**確實登錄標章證號。  □符合 □不符合 □前一天無三章一Q食材。  **3.是否設置廚餘回收專區並由專人管理?請簡述後續處理流程(例如：廚餘回收業者、鄉鎮公所回收或午餐供應業者協助回收等)**  □符合，處理流程：＿＿＿＿＿＿。  □不符合□其他，原因：＿＿＿＿＿＿。 |

**表二 彰化縣學校午餐聯合稽查紀錄表(外訂午餐學校適用)**

**摘錄**

|  |  |
| --- | --- |
| **驗收紀錄及食材登錄** | 1.驗收紀錄填列情形：(含規格化、紀錄完整及確實核章)  □符合 □不符合 原因： 。  2.校園食材登錄平臺登錄情形(請核對學校菜單)：  (1)訪視當日菜色登錄與菜單資料相符。  □符合 □不符合 原因： 。  (2)訪視當日三章一Q食材有登錄標章證號。  □符合 □不符合 □當日無三章一Q食材。  3.學校如有供應特餐時，是否符合四菜一湯原則？  □未提供特餐。  □符合 □不符合 □其他，原因：＿＿＿＿＿＿。（如未提供特餐免填）  4.是否設置廚餘回收專區(定點放置)並由專人管理?請簡述後續處理流程(例如：廚餘回收業者、鄉鎮公所回收或午餐供應業者協助回收等)  □符合，處理流程：＿＿＿＿＿＿。  □不符合 □其他，原因：＿＿＿＿＿＿。 |

**表三 食品良好衛生規範準則(GHP)查核表(自辦午餐)**

**摘錄**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **查核重點** | | **查核結果** | | | **缺失說明** |
| **食**  **品**  **良好衛生規範準則查核** | **作業場所及設施衛生管理** | **符合** | **不符合** | **不適用** |  |
| 1. 牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，食品暴露之正上方樓板或天花板不得有長黴、剝落、積塵、納垢或結露現象。 |  |  |  |  |
| 1. 出入口、門窗、通風口、排水溝等應設置防止病媒侵入之設施及實施有效之病媒防治措施，不得發現有病媒或其出沒之痕跡。 |  |  |  |  |
| 1. 冷凍庫(櫃)應保持在攝氏負18度以下，現場測量結果為 ℃；冷藏庫(櫃)應保持在攝氏7度以下凍結點以上，現場測量結果為 ℃，並均應於明顯處設置溫度指示器，且定時記錄。 |  |  |  |  |
| 1. 應設置洗手及乾手設施，並於明顯位置懸掛簡明易懂的洗手方法，必要時應設置適當消毒設施。 |  |  |  |  |
| 1. 設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。 |  |  |  |  |
| 1. 清潔及消毒等化學物質及用具，應存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面。 |  |  |  |  |
| 1. 食品作業場所內不得任意堆置廢棄物，且廢棄物放置場所不得有異味或有害（毒）氣體防止病媒孳生，或造成人體危害。 |  |  |  |  |
| **從業人員衛生管理** |  |  |  |  |
| 1. 新進從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。 |  |  |  |  |
| 1. 在Ａ型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒等疾病之感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。 |  |  |  |  |
| 1. 食品作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽（鞋），以防止異物落入食品中，必要時應戴口罩。   工作中與食品直接接觸者，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。 |  |  |  |  |
| 1. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。 |  |  |  |  |
| 1. 食品從業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。 |  |  |  |  |
| 1. 烹調從業人員之烹調技術士證持證比率與廚師證書查核。   備註：  1.依據食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之持證比率規定如下，供應學校之團膳業；75%、中央廚房式之餐飲業(含學校自設廚房供應他校者)：70%。  2.持有烹調技術士證者，應加入執業所在地之餐飲相關公會，並由主管機關委託其認可公會發給廚師證書。  3.僅供應自校而未供應他校之學校自設廚房(含公辦公營及公辦民營)，本查核項目請勾選**「不適用」**。 |  |  |  |  |
| **製程及品質管理** |  |  |  |  |
| 1. 使用之原材料應有可追溯來源之相關資料或紀錄。 |  |  |  |  |
| 1. 原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。 |  |  |  |  |
| 1. 物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施並保持整潔，不得直接放置地面。 |  |  |  |  |
| 1. 製程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；同時應避免交叉污染，如砧板刀具應區分生、熟食，並明顯標示。 |  |  |  |  |
| 1. 製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放 食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。 |  |  |  |  |
|  | **學校自辦午餐加強管理事項** |  |  |  |  |
|  | 19.照明設備及配管外表保持清潔，工作檯面應光度足夠。 |  |  |  |  |
|  | 20.應有截油設施，並經常清理維持清潔。 |  |  |  |  |
|  | 21.前處理區、準清潔區、清潔區等清潔度要求不同之場所加以有效區分或隔離。 |  |  |  |  |
|  | 22.排油煙機及風扇應保持清潔。 |  |  |  |  |
|  | 23.調理場所不得堆放私人及與烹調無關之物品。 |  |  |  |  |
|  | 24.應設有三槽式洗滌及殺菌設備。 |  |  |  |  |
|  | 25.應建立油炸油品質監控機制，定期換油並紀錄。 |  |  |  |  |
|  | 26.午餐應留樣1份，並妥善包裝，標示烹調日期，冷藏7℃以下留樣48小時。 |  |  |  |  |
|  | 27.留樣冰箱應設有溫度指示器。 |  |  |  |  |
|  | 28.每日開工前檢查員工健康狀況並紀錄及處置。 |  |  |  |  |
|  | 29.注重手部衛生(工作前、工作中吐痰擤鼻涕、入廁或其他可能污染行為，應即洗手。 |  |  |  |  |
|  | 30.從業人員於從業期間接受衛生講習或訓練至少8小時。 |  |  |  |  |
|  | 31.蓄水池(塔、槽)每年至少清潔一次並做成紀錄。 |  |  |  |  |
|  | 32.確實實施衛生自主管理並紀錄。 |  |  |  |  |

表四 食品良好衛生規範準則(GHP)查核表(外訂午餐)

**摘錄**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **查核重點** | **查核結果** | | **缺失說明** |
| **學校應自行辦理事項** | **分數** | **得分** |  |
| **1.放置餐盒、餐桶、餐食、食品器具(湯瓢、湯杓)、餐車及棧板等場所應保持清潔，不得有日光直射、雨淋、病媒出沒或積水等情形。** | **10** |  |  |
| **2.學校應派員與餐盒工廠一起打菜執行午餐留樣，每家餐盒工廠依種類各留存1份。** | **6** |  |  |
| **3.午餐留樣需密封完整，放置攝氏7度以下之冷藏庫48小時，並標示留樣日期及廠商名稱。** | **6** |  |  |
| **4.留樣冰箱應設有溫度指示器。** | **10** |  |  |
| **學校應督導餐盒工廠辦理事項** |  |  |  |
| **1.用於盛裝餐食，直接接觸餐食之設備與器具應保持清潔。** | **10** |  |  |
| **2.食品及其容器、器具應放置於棧板或採取其他有效措施，不得直接放置地面。** | **10** |  |  |
| **3.由餐盒工廠運輸餐食之車輛應保持衛生清潔且不得有造成成品污染之物品。** | **8** |  |  |
| **4.運送餐食到各班學校之餐車應保持清潔。** | **8** |  |  |
| **5.送餐人員接觸熟食時應穿戴衛生手套。** | **8** |  |  |
| **6.送餐人員不得蓄留指甲、擦指甲油及配戴飾品或手部有傷口。** | **8** |  |  |
| **7.送餐人員應穿戴整潔之工作衣帽及工作鞋，並戴口罩。** | **8** |  |  |
| **8.送餐人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食物之行為。** | **8** |  |  |
| **其他** | **10** |  | **依違規情節輕重扣分數** |
| **1.班級張貼菜單，有營養素及熱量標示。** |  |  |  |
| **2.員生社或自動販賣機設置情形。** |  |  |  |
| **3.校園內不得無償提供或販售含糖飲品予學生。** |  |  |  |
| **4.輔導校方專人管理未食用之菜餚依規定存放及處置。** |  |  |  |

表五 彰化縣校園食品輔導訪視表

**摘錄**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 勾選 | 員生社違規販售情事 | 建議改善方式 |
|  | 需復熱之校園食品，加熱後品溫無法維持中心溫度60℃以上。 | 應注意復熱機溫度，加熱後品溫需維持中心溫度60℃以上。 |
|  | 需復熱之校園食品，當天未販售完，將剩餘品於次日再行復熱販售。 | 僅得於當天販售，不可將剩餘品於次日再行復熱販售，以免有衛生安全之疑慮。 |
|  | 販售冷凍食品，在室溫下解凍。 | 直接加熱即可，以免有衛生安全疑慮。 |
|  | 冷藏冷凍設備未保持適當溫度。 | 冷藏冷凍庫應保持適當溫度，冷藏7℃、冷凍-18℃以下，並每天記錄。 |
|  | 冷凍食品拆封後若未一次使用完畢，未封口保存。 | 應封口保存。 |
|  | 有電鍋、黑輪機及蒸包機設備，未每日確實清洗殺菌。 | 應每日確實清洗殺菌，以免有衛生安全之疑慮。 |
|  | 食品未拆除外紙箱，直接置於冷藏庫中。 | (請廠商)上架時先拆除外紙箱，再放入冷藏庫中貯存。 |
|  | 裝有食品、飲品紙箱，直接置於地面或靠牆擺放。 | 應離地、離牆至少5公分以上。 |
|  | 冷凍庫未定期除霜 |  |

‧營養訪視項目：□合格 □不合格，如下表：(除品名/廠商外，請勾選不合格原因)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 點心類 | 品名/廠商 | 無完整標示（1品名2內容不符3效期4營養標示） | 每包裝熱量>250大卡 | 每包裝油脂> 30% | 每包裝鈉>400毫克 | 每包裝添加糖>10%  (添加代糖) | 非  CAS/GMP | 國外製造 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 飲品類 | 品名/廠商 | 無完整標示（1品名2內容不符3效期4營養標示） | 每包裝熱量>250大卡 | 非7大  飲品 | 每包裝鈉>400毫克 | 每包裝添加糖>10%  (添加代糖) | 非  CAS/GMP | 國外製造 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |