

## 新北市校園食品規範執行情形檢核表

學校名稱： \_\_\_\_\_ 輔導訪視日期： \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

- 經營形式
- 設有合作社販賣部：販賣飲品、點心；未設有合作社
- 設有公共服務設施委外商店：販賣飲品、點心；未有公共服務設施委外商店
- 設有飲品自動販賣機；飲品 \_\_\_\_\_ 台、點心 \_\_\_\_\_ 台。其他補充說明：

訪視內容		是	否	備註
行政管理	學校成立校園食品監督專案小組			
	校園食品監督專案小組成員含學校行政人員、家長會代表、教師會代表等。			
	每週定期進行自主管理檢核表按時填寫，檢核結果並陳請校長(學校自營者應經合作社理事主席、經理)進行核閱。			
	合作社設置地點以優先安排在地面層為原則，並應符合建築管理及消防法令之規定。(若非設置在地面層，請學校說明因應措施。)			
	與廠商簽約時應要求廠商保證供應之商品符合政府法令規範，並於契約中針對違規情事訂定違約金，廠商違規情形並納入續約之參考。			
	學校應留存供應商販售食品進貨憑證備查。			
	廠商應至中央主管機關指定之系統平臺登載當日供餐(售)之主食材原料、品名、供應商等資訊。			
食品管理	經學校食品監督專案小組核可同意列冊之飲品(現場販售共：_____項)依教育部校園飲品及點心販售範圍規定並符合本市校園食品認證。但高級中等學校(不含國中部)得不適用符合本市校園食品認證之規定。			
	經學校食品監督專案小組核可同意列冊之點心(現場販售共：_____項)依教育部校園飲品及點心販售範圍規定並符合本市校園食品認證。但高級中等學校(不含國中部)得不適用符合本市校園食品認證之規定。			
	食品包裝完整及清楚標示：品名、內容物(名稱、重量、容量或數量)、食品添加物名稱、廠商資料(名稱、電話、住址)、有效日期(製造日期、保存期限或保存條件)、營養標示表等。			
衛生管理	食品需離牆離地放置或暫存。			
	貨品陳列整齊清潔美觀。			
	冷藏設備溫度應保持 7°C 以下、冷凍為 -18°C 以下。			
	需復熱後供應之食品應保存良好，供應時確實加熱至 75°C 以上，並於當日販售完畢；不得將剩餘品於次日再行復熱販售。			
	食物加熱、復熱器具應加蓋。			
	熱食溫度應維持在 60°C 以上，復熱器械應每日清洗並保持清潔。			
	販售冷凍食品，不得在室溫下解凍或隔夜解凍。			
垃圾桶足夠且加蓋，保持清潔，當天妥善處理。				

不合格品項(商品名稱/製造商/違規類型)：

※ 學校辦理合作社業務負責人簽章： \_\_\_\_\_ ，連絡電話(含分機)：

E. Mail：

本校接受輔導訪視時，並無發生金錢財物短少及其它任何損害情事。

※ 輔導人員簽章：

(影本學校留參並保存 5 年)