

新北市自立午餐作業程序及表單目錄

新北市自立午餐作業程序及使用表單一覽表	III
作業程序 1 從業人員衛生管理	1
作業程序 2 監廚及查核	4
作業程序 3 菜單設計	7
作業程序 4 製餐前準備	8
作業程序 5 原料採購及驗收	9
作業程序 6 原料倉儲管理	13
作業程序 7 原料前置處理(含領、備料).....	15
作業程序 8 製備烹調	18
作業程序 9 配膳	21
作業程序 10 配送餐	23
作業程序 11 用餐指導	25
作業程序 12 收餐(含剩食及廚餘管理).....	27
作業程序 13 餐具器具清潔貯存	28
作業程序 14 設施設備清潔	30
作業程序 15 廚房衛生及安全	33
作業程序 16 食安通報	34
新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表	37
新北市學校廚房從業人員健康管理紀錄表(公辦民營適用).....	39
新北市學校廚房從業人員健康暨服儀自主查檢表	43
新北市學校廚房從業人員專門職業暨技術證照人員彙總表(公辦民營適用).....	45
新北市學校廚房從業人員教育訓練紀錄表	47
新北市學校廚房午餐監廚紀錄表	49
新北市公辦民營廚房監廚紀錄表	50
新北市中央餐廚學校監廚檢核表	51
新北市學校餐食驗收自主管理檢核表(中央餐廚學校/受供餐學校).....	55
新北市學校餐食留樣紀錄表	56
新北市學校廚房供應商名冊	57

新北市學校廚房豬肉肉品萊克多巴胺快篩檢驗紀錄表	58
新北市學校廚房油炸油品質紀錄表	59
新北市學校廚房(庫房)食材盤點紀錄表	60
新北市學校廚房(庫房)食品用化學清潔用品管理紀錄表	61
新北市學校廚房冷凍冷藏設備溫度及清潔紀錄表	62
新北市學校廚房庫房溫溼度及清潔紀錄表	63
新北市學校廚房設施設備及器具清潔紀錄表	64
新北市學校廚房容器具澱粉及脂肪殘留檢查表	65
新北市學校廚房餐車衛生檢查及出餐紀錄表	66
新北市學校廚房水塔清洗紀錄表	67
新北市學校廚房廢棄物清運紀錄表	69
新北市學校廚房鍋爐作業前檢查表	70
新北市學校午餐滿意度調查表(範例)	71
新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表	72
新北市高級中等學校食品販售衛生自主管理檢核表(販賣部)	73
新北市高級中等學校食品販售管理督考表(販賣部)	75
新北市高級中等學校餐廳廚房衛生自主管理檢核表(美食街熱食部)	77
新北市高級中等學校餐廳廚房管理督考表(美食街熱食部)	79
新北市學校疑似食品中毒事件處理流程	81
附錄：新北市自立午餐作業程序參考法規文件	87
自立午餐相關條碼 QR Code	88

新北市自立午餐作業程序及使用表單一覽表

作業階段	作業程序	使用表單
備餐 ▽	作業程序 1 從業人員衛生管理	1-新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表 2-新北市學校廚房從業人員健康管理紀錄表
	作業程序 2 監廚及查核	2-新北市學校廚房從業人員健康暨服儀自主查檢表 2-新北市學校廚房從業人員專門職業暨技術證照人員彙總表
	作業程序 3 菜單設計	2-新北市學校廚房從業人員教育訓練紀錄表 3-新北市學校廚房午餐監廚紀錄表
	作業程序 4 製餐前準備	3-新北市公辦民營廚房監廚紀錄表 3-新北市中央餐廚學校監廚檢核表
	作業程序 5 原料採購及驗收	4-新北市學校餐食驗收自主管理檢核表 5-新北市學校餐食留樣紀錄表
製餐 ▽	作業程序 6 原料倉儲管理	6-新北市學校廚房食材供應商名冊 6-新北市學校廚房豬肉肉品萊克多巴胺快篩檢驗紀錄表
	作業程序 7 原料前置處理	6-新北市學校廚房油炸油品質紀錄表 6-新北市學校廚房(庫房)食材盤點紀錄表
	作業程序 8 製備烹調	6-新北市學校廚房食品用化學清潔用品管理紀錄表 6-新北市學校廚房冷凍冷藏設備溫度及清潔紀錄表
出餐 ▽	作業程序 9 配膳	6-新北市學校廚房庫房溫濕度及清潔紀錄表 6-新北市學校廚房設施設備及器具清潔紀錄表
	作業程序 10 配送餐	6-新北市學校廚房容器具澱粉及脂肪殘留檢查表 6-新北市學校廚房餐車衛生檢查及出餐紀錄表
用餐 ▽	作業程序 11 用餐指導	6-新北市學校廚房水塔清洗紀錄表 6-新北市學校廚房廢棄物清運紀錄表
	作業程序 12 收餐	6-新北市學校廚房鍋爐作業前檢查表 7-新北市學校午餐滿意度調查表
收餐	作業程序 13 餐具器具清潔貯存	7-新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表 8-新北市高級中等學校食品販售衛生自主管理檢核表(販賣部)
	作業程序 14 設施設備清潔	8-新北市高級中等學校食品販售管理督考表(販賣部) 8-新北市高級中等學校餐廳廚房衛生自主管理檢核表(美食街熱食部)
	作業程序 15 廚房衛生及安全	8-新北市高級中等學校餐廳廚房管理督考表(美食街熱食部) 9-新北市學校疑似食品中毒事件處理流程及附件
	作業程序 16 食安通報	10-附錄

作業程序 1 從業人員衛生管理

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)相關人員，含餐飲從業人員、助廚、營養師等；另午餐秘書餐飲衛生督導人員及中央餐廚送餐人員，如於製備餐期間與食品接觸，併予適用。

2. 定義：

- 2.1. 餐飲從業人員：指廚房內參與食品製備(作)，與食品直接接觸之人員，如廚師(工)。
- 2.2. 食品作業場所：指食品之原料(食材)處理、製造、加工、調配、包裝及貯存場所。
- 2.3. 廚房：指具烹飪設施及進行食品原料驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為之固定場所。
- 2.4. 自立午餐：學校設有廚房製備餐食者，自設廚房供餐型態包含公辦公營及公辦民營。

3. 作業內容：

餐飲從業人員應符合下列規定

3.1. 健康管理

- 3.1.1. 新進人員應取得健康檢查合格證明：新進人員任職報到前，須到符合規定之醫療院所辦理健康檢查，持健康檢查合格證明，始可任用，健康檢查報告正本留任職學校備查。
- 3.1.2. 在職人員每年定期健康檢查：每學年開學前兩週，學校餐飲從業人員及設有廚房之衛生管理人員須完成健康檢查。公辦公營學校餐飲從業人員及衛生管理人員(如營養師及午餐秘書)，其健康檢查費用由學校午餐相關經費項下支應。
- 3.1.3. 健康檢查項目：

餐飲從業人員應依食品良好衛生規範準則規定進行體檢，體檢項目如一般體檢(身高、體重、視力、色盲與聽力)、胸部X光、A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒(糞便)、結核病、法定傳染疾病或其他可能造成食品污染之疾病。

公辦民營及中央餐廚送餐人員，每學期開學前三週，須另完成「沙門氏桿菌、仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌及志賀氏桿菌」等四菌查驗，並登載於「新北市學校廚房從業人員健康管理紀錄表」。

- 3.1.4. 餐飲從業人員若經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒、結核病或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。

3.2. 證照管理

- 3.2.1. 持證比率應達75%：學校餐飲從業人員屬衛生福利部公告「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之「應置技術證照人員的食品業，依產業類別應置之技術證照人員」範圍，其持證比例應適用「三、供應學校餐飲之餐飲業：75%」。爰學校僱用餐飲從業人員(含計時人員)，仍須以具備烹調技術士證照者為優先，並符合持有效期證比率至少75%。

- 3.2.2. 證書(照)效期4年：公辦民營廚房餐飲從業人員及公辦公營聯合供餐學校的烹調技術士證照，除須符合持證比率至少75%外，持有烹調技術士證者，應加入新北市之餐飲相關公會或工會，並由新北市政府衛生局委託其認可之公會或工會發給廚師證書。廚師證書有效期間為4年，期滿須辦理換證。
- 3.2.3. 有關餐飲從業人員專門職業或技術證照人員等資料，應彙整記錄於「新北市學校廚房從業人員專門職業暨技術證照人員彙總表」。
- 3.3. 教育訓練
 - 3.3.1. 公辦公營新進從業人員，應接受學校或衛生單位教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；學校餐飲衛生督導人員，每年應定期接受教育局辦理相關之「學校餐飲衛生管理研習」，並持有證明。
 - 3.3.2. 公辦民營廠商應定期舉辦食品安全、衛生與品質教育訓練，如異物樣態處理、手部清潔及學校所提注意事項等，並記錄於「新北市學校廚房從業人員教育訓練紀錄表」。
 - 3.3.3. 學校餐飲從業人員於從業期間，應接受教育局、衛生局或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練；每年至少8小時衛生講習。
- 3.4. 服裝儀容
 - 3.4.1. 在廚房內工作，須穿戴整潔之工作帽(完整包覆頭髮為原則)、工作服、圍裙、工作鞋(如雨鞋或廚師鞋，不得赤足或穿拖鞋、涼鞋)，並配戴口罩；工作手套得視作業需求穿戴。
 - 3.4.2. 與食品直接接觸之餐飲從業人員，頭髮保持清潔整齊、不蓄鬚不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物(含手錶)等，不得於肌膚上塗抹化粧品(如：種睫毛)及藥品等污染食品或食品接觸面之物質。
 - 3.4.3. 設更衣室(或指定地點)提供餐飲從業人員換穿工作衣帽，設置物櫃供放置個人衣物，個人衣物不得帶入食品作業場所。
 - 3.4.4. 製備餐階段，進入廚房前應換上工作服及雨鞋或廚師鞋；離開廚房工作區域則須換下雨鞋或廚師鞋，避免交叉污染。
- 3.5. 衛生要求
 - 3.5.1. 進入廚房前，須自我再檢視服裝儀容及身體狀態是否符合規定，並在「新北市學校廚房從業人員健康暨服儀自主查檢表」簽名確認；營養師或午餐秘書餐飲衛生督導人員應隨機抽查，並記錄於「新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表」。
 - 3.5.2. 進入作業場所前或如廁或休息後，如移動轉換作業區(如一般作業區轉換到烹調區、熟食區或配膳區)時，須重新依正確步驟洗手及消毒(如75%酒精)。
 - 3.5.3. 作業中手部應經常保持清潔，手部受污染時須依正確步驟洗手及消毒；或在接觸食物(或食品接觸表面)前須檢視手部是否清潔，必要時須洗手(每進行下一個不同動作前，須將手部澈底清潔)。

- 3.5.4. 工作中吐痰、擤鼻涕、處理垃圾、擦地板或有其他可能污染手部之行為後，須立即依正確步驟洗手及消毒後再工作。
 - 3.5.5. 以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時(如水果)，須穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒，配戴口罩。
 - 3.5.6. 工作中須戴口罩、不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或聊天、唱歌、佩戴耳機聽歌或觀賞節目等其他可能污染食品之行為。
 - 3.5.7. 飲用水統一放置管理，得於廚房前處理區及烹調作業區，設層架專區放置。
 - 3.5.8. 作業中若不慎切傷手指等職業傷害，須立即包紮或送醫診治，如要繼續工作，須戴防水、長度及肘上之橡膠手套(傷口完全包覆及覆蓋)，始可繼續工作。
 - 3.5.9. 廚房內之不同作業區域，須設可辨識之作業圍裙及手套等。
 - 3.5.10. 非午餐從業人員不得於製備餐期間出入廚房；若須進入廚房，應符合3.5等各款之衛生要求。
- 3.6. 廚工之進用應依勞動基準法相關規定辦理，並依「新北市政府所屬機關學校非編制人員管理要點」所附之不定期契約範本，與廚工簽訂勞動契約。

4. 使用表單：

- 4.1. 新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表
- 4.2. 新北市學校廚房從業人員健康管理紀錄表
- 4.3. 新北市學校廚房從業人員健康暨服儀自主查檢表
- 4.4. 新北市學校廚房從業人員專門職業暨技術證照人員彙總表
- 4.5. 新北市學校廚房從業人員教育訓練紀錄表

作業程序 2 監廚及查核

1. 適用範圍：自設廚房學校(含公辦公營或公辦民營)、無自設廚房學校(含他校供應或外訂盒桶餐中央餐廚學校)。午餐相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存 5 年。
2. 定義：
 - 2.1. 監廚：指派員監督學校或團膳盒桶餐業者之廚房，視察製備餐及環境衛生情形。
 - 2.2. 查核：無自設廚房學校針對供餐服務進行查核驗收；或高級中等以下學校餐食及校園食品自主檢核及學校查核。
 - 2.3. 群長學校：以校群方式推動學校中央廚房或成立食材聯合採購聯盟，其承辦學校稱之為群長學校。
3. 作業內容：
 - 3.1. 組織：依學校衛生法規定，高級中等以下學校辦理午餐應成立學校午餐供應會或相當性質之組織，管理學校供餐品質。如成立午餐委員會，應設置主任委員一人(校長兼任)，委員由學校各處室主任、教師代表、家長會代表(現任家長應占四分之一以上)組成，並置執行秘書一人，自設廚房學校由營養師或午餐秘書兼任，無自設廚房學校由餐飲衛生督導人員擔任。另高中職學制，可邀請學生代表共同參與。
 - 3.2. 執掌：執行秘書與工作小組執掌，得參照「新北市學校餐飲衛生工作手冊」之第肆章第一節學校午餐委員會組織、職掌及功能辦理，並應置監廚小組，規劃監廚相關事宜(如輪值表)，並協助監廚作業順利執行。
 - 3.3. 召開頻率：公辦公營每學期至少 3 次、公辦民營每月 1 次、無自設廚房學校每月 1 次。
 - 3.4. 監廚事項
 - 3.4.1. 餐飲從業人員衛生管理：餐飲從業人員依規定穿戴工作服(帽)、圍裙、口罩、手套等，不化妝、身上無飾物等。
 - 3.4.2. 食品作業場所衛生管理：廚房保持衛生，排水溝保持清潔通暢，地面不濕滑，垃圾、廚餘及廢棄物不得留置作業場所內，並應專區處理存放。餐具依規定放置。
 - 3.4.3. 原料、半成品及成品之儲存管理：儲存環境清潔、溫溼度管理、入庫原料標示、放置及效期管理等。
 - 3.4.4. 製備餐食品質與交叉污染管理：含肉類、蔬果等品質新鮮潔淨；食材依規定清洗、每日使用之食材，包括米、魚、肉、調味料等，須在符合衛生環境下製備，如分類分區放置，避免生熟食交叉污染，亦不得置地上處理；菜色與菜單是否相符等。

- 3.4.5 配膳環境(配膳器具)、餐食保溫溫度管控及配送程序符合餐飲衛生要求。
- 3.5. 監廚守則：
- 3.5.1. 依據檢核項目，確實查核。發現問題可詢問衛生管理相關人員(委外辦理學校有廠商營養師及衛生管理人員)，並完整註記。遇缺失應請現場相關人員，立即改善，如屬重大餐食衛生安全違失或違約事項，須立即向業管單位反映，並依契約及食安法相關規定辦理。
- 3.5.2. 監廚人員如罹患感冒等傳染性疾病、發燒或腹瀉等不適症狀避免前往監廚；進入廚房前，須穿著指定服裝、佩戴全罩髮帽、口罩、工作鞋或套鞋套，不得配戴手錶、手鐲、戒指、耳環等飾品，並須正確洗淨及消毒雙手。
- 3.5.3. 監廚紀錄如有異常或待改善事項，應提午餐供應會列案討論或持續追蹤列管至完成改善止。另中央餐廚學校應將「新北市中央餐廚學校監廚檢核表」回傳教育局，倘有不合規定處，教育局將函送至衛生局加強查察，透過橫向跨局處溝通及聯繫，加強對團膳業者監督。
- 3.6. 公辦公營廚房監廚
- 3.6.1. 監廚時間原則為每日上午 8 時至 11 時 30 分之間，各校得依實際作業情形自行調整。
- 3.6.2. 監廚人員採隨機方式進行午餐菜色品評，並依據「新北市學校廚房午餐監廚紀錄表」，勾稽當日廚房各項餐食製備作業衛生是否符合規定，簽名後將紀錄表送交業管單位。
- 3.7. 公辦民營廚房監廚
- 3.7.1. 監廚人員依據「新北市公辦民營廚房監廚紀錄表」，採定期或不定期，以不預警方式抽查當日廚房各項餐食製備作業衛生是否符合規定，簽名後將紀錄表送交業管單位。
- 3.8. 無自設廚房學校監廚及查核作業
- 3.8.1. 中央餐廚學校，依據教育局每學期排定日期，由監廚小組到團膳業者廠區進行監廚，並填寫「新北市中央餐廚學校監廚檢核表」；如午餐係由他校供應者，監廚小組得採定期或不定期，以不預警方式到校進行監廚。
- 3.8.2. 無自設廚房學校(含他校供應或外訂盒桶餐)：供餐當日依「新北市學校餐食驗收自主管理檢核表」，進行查核。
- 3.8.3. 依各校午餐契約規範，定期或不定期至廠商廠區(或群長學校廚房)訪查，瞭解食材來源、供餐作業是否符合食品安全，記錄於「新北市中央餐廚學校監廚檢核表」，廠商如違反契約規範，應依契約相關罰則辦理。

3.9. 高級中等以下學校餐食及校園食品查核作業

- 3.9.1. 學校於校園內販售食品，應組成監督小組(得併午餐供應會等同性質組織)，每週進行監督及查核膳食衛生作業。
- 3.9.2. 高中職學校經營者每日依「新北市高級中等學校食品販售衛生自主管理檢核表(販賣部)」、「新北市高級中等學校餐廳廚房衛生自主管理檢核表(美食街熱食部)」自主檢核。
- 3.9.3. 高中職學校每週依「新北市高級中等學校食品販售管理督考表(販賣部)」、「新北市高級中等學校餐廳廚房管理督考表(美食街熱食部)」查核。
- 3.9.4. 學校販售校園食品，應依「新北市各級學校員生消費合作社辦理販售食品實施要點」及教育部「校園飲品及點心販售範圍」等規定辦理，每週應完成自主檢核。

4. 使用表單

- 4.1. 新北市學校廚房午餐監廚紀錄表
- 4.2. 新北市公辦民營廚房監廚紀錄表
- 4.3. 新北市中央餐廚學校監廚檢核表
- 4.4. 新北市學校餐食驗收自主管理檢核表
- 4.5. 新北市高級中等學校食品販售衛生自主管理檢核表(販賣部)
- 4.6. 新北市高級中等學校食品販售管理督考表(販賣部)
- 4.7. 新北市高級中等學校餐廳廚房衛生自主管理檢核表(美食街熱食部)
- 4.8. 新北市高級中等學校餐廳廚房管理督考表(美食街熱食部)

作業程序 3 菜單設計

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)及中央餐廚學校，食材應提供三章 1Q 國產生鮮食材。
2. 原則：依教育部 109 年修訂「學校午餐食物內容及營養基準」及「新北市學校餐飲衛生工作手冊第貳章學校午餐飲食設計」原則設計菜單。菜單格式包含主食、主菜、副菜、青菜、湯品、附餐(如豆奶、鮮乳、水果等)、營養份數及熱量等。
3. 菜單公開：依照「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 9 條規定，自設廚房學校及供應商(含團膳業者、校園食品)每日至教育部校園食材登錄平臺登載當日供餐之主食材原料、品名及供應商等資訊。另學校午餐專區之菜單，應加註「未使用輻射污染食品」、「食品過敏原標示規定」。
4. 作業內容：
 - 4.1.1. 餐食需求：學校餐食需求及供應內容(如用餐人數、乳品、水果供應次數)，應送請午餐供應會討論通過，並做為公辦民營及中央餐廚學校，辦理午餐招標參考及評估。
 - 4.1.2. 餐食調價：學校依照「新北市學校調整午餐價格原則及流程」，於午餐供應會討論午餐供應內容，包含主菜及附餐(乳品、水果等)之供應頻率，經會議決議後辦理家長意願普查，達 8 成以上訂餐家長支持調價選項，報教育局核定後公告，始得進行價格調整。
 - 4.2. 餐食菜單設計
 - 4.2.1. 公辦公營：營養師或午餐秘書陳核機關首長後據以實施，菜單應公告於學校午餐專區(含新北校園通午餐APP)，並將食品相關資訊確實登載至指定之平臺(如：教育部校園食材登錄平臺、食安智慧監控系統)。
 - 4.2.2. 公辦民營：公辦民營營養師每月十五日前(午餐供應會會議前)將菜單送至學校營養師處審核確認；再提到午餐供應會通過後依案實施。同時須依據「新北市學校午餐委外辦理採購契約書」規定辦理，並將菜單(每週或每月)公告於學校午餐專區(含新北校園通午餐APP)及確實登載食品相關資訊至指定之平臺(如：教育部校園食材登錄平臺、食安智慧監控系統)。
 - 4.2.3. 中央餐廚：每月由中央餐廚營養師設計菜單，經學校承辦人員審核確認，提午餐供應會審核次月菜單菜色及營養分配情形。中央餐廚菜單之設計，另應符合「新北市所屬學校中央餐廚服務午餐採購契約書」內容辦理。
5. 使用表單：
 - 5.1. 智慧化校園餐飲服務平臺菜單(範例EXCEL表單)
 - 5.2. 教育部校園食材登錄平臺菜單(範例EXCEL表單)
6. 連結網址：
 - 6.1. 智慧化校園餐飲服務平臺<https://ijia.k12ea.gov.tw/op/schLogin.aspx>
 - 6.2. 教育部校園食材登錄平臺<https://fatraceschool.k12ea.gov.tw>
 - 6.3. 食安智慧監控系統https://fsmc.ntpc.gov.tw/NTP_FoodMonitor

作業程序 4 製餐前準備

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)，應配置平面配置圖。廚房出入口應設置防止病媒侵入之紗窗、紗門、空氣簾、正壓系統設施或其他設施(如抽排氣機、通氣孔要有紗網)。另洗手處，應備擦手紙(或烘手器)，建議置面鏡、洗手步驟及 75%酒精消毒。
2. 定義：
 - 2.1. 清潔作業區：配膳區、熟食餐食暫存區、餐食配送暫存區、餐具消毒或儲存區(櫃)。
 - 2.2. 準清潔作業區：烹煮區(含各類型烹煮設備)、備料放置之緩衝區。
 - 2.3. 一般作業區：驗收區、前處理區(洗滌解凍分切暫存等)、原料貯存區(含冷凍或冷藏設備、乾貨間、米庫等)、餐飲器具容器洗滌區。
 - 2.4. 非食品作業區：辦公室、更衣室、廚工休息室、員工廁所、資源回收及廚餘暫置區、工具間、鍋爐室或電機房。
3. 作業內容：
 - 3.1. 作業區配置區域分明：製備烹調作業流程之各階段概分「原料驗收、領料或撥料暫存、原料前處理、備料暫存、烹調製備、半成品餐食暫存、餐食配膳、成品暫存、餐食配送、收餐暫存、去除殘菜廚餘進行洗滌、餐器具上層架推車、入庫消毒」等。各階段處理餐食製備烹調的作業區域，須區域分明，以管制生熟食等交叉污染。
 - 3.2-1. 作業區應維持清潔：各作業區域，使用前、後須確實清潔，必要時消毒；使用前須再確認其清潔無虞。
 - 3.2-2. 使用容器維持清潔：使用之器具容器工具等，使用後須確實清潔，必要時消毒；使用前須再確認其清潔無虞。
 - 3.3-1. 物流動線：如 3.1. 之製備烹調作業流程，由清潔度要求較低之一般作業區，往要求較高之準清潔作業區及清潔作業區移動，避免生原料與熟食交叉汙染。
 - 3.3-2. 人流動線：
 - 3.3-2.1. 作業人員須先自我檢視健康及服裝儀容是否符合規定，在「新北市學校廚房從業人員健康暨服儀自主查檢表」上簽名確認，再洗手及消毒後進入廚房開始作業。
 - 3.3-2.2. 廚房作業區區分「清潔作業區、準清潔作業區、一般作業區」者，人流動線須分流或由高清潔度區往次清潔度區，或往低清潔度區域流動。
 - 3.3-2.3. 廚房作業區區分「清潔作業區與準清潔作業區共用、及一般作業區」者，人流動線須由高清潔度區往次清潔度區，或往低清潔度區域流動，低清潔度區域往高清潔度跨區移動，須重新洗手消毒。
 - 3.3-2.4. 廚房作業區如僅有「一個共同作業區」者，在跨不同清潔度區作業，須重新洗手及消毒。
 - 3.4. 管理及記錄：衛生管理人員每日作業前及製備餐食期間，須留意物流及人流動線，並巡檢廚房所有作業區之清潔、設備設施之功能及清潔、器具容器工具之功能其清潔狀況，記錄於「新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表」。
4. 使用表單
 - 4.1. 新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表
 - 4.2. 新北市學校廚房從業人員健康暨服儀自主查檢表

作業程序 5 原料採購及驗收

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)原料之採購及驗收，食材應提供三章 1Q，必要時應請業者提供檢驗報告。
2. 定義：
 - 2.1. 原料：係指製備(作)餐食或食品所需要的原始材料(簡稱原料或食材)及包裝材料。
 - 2.2. 採購品項：依契約完成食材購買，包括食米、蔬菜、水果、生鮮(肉品、水產)、蛋、冷凍食品、加工食品、調味品、乳品、果汁等飲品、點心或其他食材。
 - 2.3 三章 1Q：學校供應膳食其食材應採購三章 1Q 國產食材(有機標章、產銷履歷標章、優良農產品標章及可溯源條碼)，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。另依據「新北市學校午餐採用國產可追溯源食材獎勵金實施計畫」，申請食材獎勵金。
3. 作業內容：
 - 3.1. 原料採購
 - 3.1.1.1. 公辦公營：午餐供應會通過次學年度午餐需求及午餐供應形式之決議後，應擬定午餐食材採購契約【請至新北市政府教育局學校午餐專區下載範本】。再依政府採購法規定，上網公開招標，在當年度8月份前確定該學年得標廠商並簽訂合約，並建立合格供應商名冊「新北市學校廚房食材供應商名冊」。
 - 3.1.1.2. 公辦公營午餐經費支出之主副食、食油及調味品等，應占當學年度收入比例百分之70以上；本市偏遠地區學校，應占當學年度收入比例百分之65以上。
 - 3.1.2.1. 公辦民營：依「新北市所屬學校午餐委外辦理採購契約範本」辦理【請至新北市政府教育局學校午餐專區下載範本】。
 - 3.1.2.2. 中央餐廚：每年2至3月(依據學校期程)，召開午餐供應會，依學校例行性需求評估與調查的結果，討論並決議次學年度學校午餐需求及午餐供應形式，並參照「新北市政府管理各校辦理午餐採購標準作業流程」及「新北市所屬學校中央餐廚服務午餐採購投標須知及契約範本」辦理【請至新北市政府教育局學校午餐專區下載】。
 - 3.1.3. 高中職美食街熱食部供應學校，納入班聯會(或學生會)、家長會等意見，彙整至學校午餐委員會或員生消費合作社會議討論，以利於學校餐食設計及供應參考。
 - 3.1.4. 採用美食街模式供應者，請參閱附錄：新北市政府所屬學校委託辦理販售業務契約書。
 - 3.1.5. 採買程序：依審核之菜單及食材供貨明細，分別向合格廠商訂貨；食材廠商依「食材供應合約書」之相關規定將食材送到學校廚房待驗收。
 - 3.1.6. 農糧署食米申購(依據「撥售學校用餐食米作業要點」辦理)
 - 3.1.6.1. 申請期限：每月20日至隔月5日止，請至農糧署學午糧網購系統申請。
 - 3.1.6.2. 出倉單列印：每月19日前自行列印「糧食出倉單」(第五聯)及糧食銷售收據，逾期需以公函申請補發。
 - 3.1.6.3. 午餐食米用量請紀錄於「新北市學校廚房(庫房)食材盤點紀錄表」。

- 3.1.7. 安心蔬菜4+1（一週供應4天產銷履歷蔬菜+1天有機蔬菜）申購
- 3.1.7.1. 方式：新北市果菜運銷股份有限公司-安心蔬菜調度平台操作手冊下載，可至檔案下載區下載。
- 3.1.7.2. 申購期限：學期中每周四下午三點前，至安心蔬菜調度平台訂下周的蔬菜。
- 3.1.7.3. 有機蔬菜訂購，請務必與有機農友連絡確定品項再訂購。
- 3.2. 原料驗收作業
- 確認進貨食材或成品的數量、品質和價格，決定允收或退貨。
- 3.2.1. 驗收區：
- 驗收區設在前處理區或貯存設備(冷凍冷藏庫)旁，避免與廢棄物處理區或其他有污染源地點，也須與烹調區及配膳區適度區隔，驗收區域應有空間足夠、光線 200 米燭光以上，光源不會改變食材或成品顏色，地面容易清洗清潔，食材數量多時須設層架或棧板暫存管理，規劃專用區域供放置退貨食材。
- 3.2.2. 驗收人員：驗收與採購由不同人員擔任。
- 3.2.3. 進貨與驗收時段：
- 採購時須與供應商確認食材送達時間，建議新鮮食材上午進貨，乾貨或加工品下午進貨，用於午餐之成品可於中午供餐前或下午時段進貨。食材送達後隨即驗收，避免食材或餐食暴露常溫過久，影響品質或安全性。
- 3.2.4. 驗收用工具：
- 磅秤、量尺、溫度計、瘦肉精試劑、刀具、推車、抽樣工具、標籤紙、筆、紀錄表單或網路操作平台，其他輔助驗收之儀器、試劑(紙)等。
- 3.2.5. 驗收時應注意事項：
- (一)核對契約及食材規格說明書(包含：食材的品種、品牌、外觀、大小、重量、容量、包裝、衛生及安全要求等)，須符合採購契約內容。
- (二)驗收時，依訂單檢查品名、數量、規格是否符合採購標準，進行驗收。
- (三)數量檢查：斤兩數量（需扣除包裝物）、稱重（公制）、數量清點、廢棄率（去根、去外葉或削皮）。
- (四)品質檢查：品種、大小、部位、品牌、成熟度、色澤、新鮮度、硬度、乾燥度、氣味。
- (五)冷藏品：冷藏食品中心溫度，須凍結點以上，7°C 以下或表面溫度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，外包裝完整無損毀，並符合合約書所列採購及驗收標準。
- (六)冷凍品：冷凍食品中心溫度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ （表面溫度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ ），外包裝完整乾淨，且在冷凍狀態，並符合合約書所列採購及驗收標準。
- (七)豬肉肉品之驗收，除須遵循前列各項規定外，每月2次進行萊克多巴胺快篩抽測檢驗，記錄於「新北市學校廚房豬肉肉品萊克多巴胺快篩檢驗紀錄表」，並於學期中

當月月底上傳校務行政系統。

(八)乾物料：外包裝完整無損毀，且乾淨，沒有碰撞痕跡，並符合合約書所列採購及驗收標準。

(九)驗收紀錄：

(1)食材採購驗收應確實驗收及明確記錄產品名稱、品質規格（如CAS或TQF標章等）、生產廠商、供應商、有效日期或製造日期及有效期限等，才能確保食材來源及可被追溯驗收。相關食材驗收表單可由新北市政府教育局學校午餐專區或教育部校園食材登錄平臺下載。

(2)可使用食登平臺APP驗收(請確認網路環境能穩定正常連線)，食材驗收資料將自動上傳至校園食材登錄平臺。

(3)進(退)貨單與驗收單應妥善收存。

(十)其他注意重點：

(1)磅秤須每年定期校正。

(2)整箱貨品需檢視下層，外箱或外籃需完整、乾淨。

(3)包裝破損或有水漬否(真空包裝品須緊縮堅硬)。

(4)含冰量測量(退冰之後測量實際重量)。

(5)冷凍食材可採抽樣解凍驗收以明瞭品質(解凍後做外觀、顏色、氣味、彈性、是否灌水等判定)。

(6)蔬菜水果可採切割驗收(根莖類蔬菜如蘿蔔或大白菜、水果如蘋果，常有外觀正常，但內部空心、發黑，在驗收時隨機抽樣切割查看，才能確保品質)。

(7)黃豆製品無過氧化氫等非法添加物，且非基因改造黃豆的產品。

(8)不同種類勿一起秤重。

(9)確實分別抽檢(單價高的食材可採全部檢查，單價低的食材抽樣檢查)、抽樣量是否足夠。

(10)檢查保存期限與標示，不得超過有效期限二分之一。

(11)確認送貨單上列的品項、金額、品質等無誤才簽收。

(12)簽收後如需廠商推入庫房，需確認運送置放地點、數量無誤。

(13)如有退貨需做退貨記錄。

(十一)驗收退貨：進貨物品拒收原因如下

- (1)驗收時冷凍或冷藏品溫度未達要求，隨即退貨。
 - (2)規格不符。
 - (3)價格不符。
 - (4)多餘項目或數量。
 - (5)逾期食品。
 - (6)包裝不完整。
 - (7)標示不完全（加工品應有品名、內容物、成分、生產或代理廠商名稱及地址與電話、重量或容量、保存期限、營養標示等）。
 - (8)未按所約定時間進貨。
 - (9)抽檢驗未通過。
- (十二)退貨處理：可當場退貨者，當場退貨並換替代品，否則應暫存退貨區，請廠商依契約處理。
- (1)集中並分類管理(專區標識)，放置地點應與食材分開，避免被誤用。
 - (2)填寫退貨單或「新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表」。
 - (3)聯絡廠商收回。

3.3. 食材廠商運輸車輛清潔：

供應商或運送廠商運輸車輛須保持清潔，運送冷凍冷藏品須避免溫度劇烈變動，若同時運送原料、餐食、廚餘等廢棄物，須提供清洗消毒紀錄表「新北市學校廚房餐車衛生檢查及出餐紀錄表」。

4. 使用表單

- 4.1. 新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表
- 4.2. 新北市學校廚房餐車衛生檢查及出餐紀錄表
- 4.3. 新北市學校廚房食材供應商名冊
- 4.4. 新北市學校廚房豬肉肉品萊克多巴胺快篩檢驗紀錄表
- 4.5. 食材驗收表單(請至新北市政府教育局學校午餐專區下載或使用食登平臺食材驗收APP)
- 4.6. 午餐食米用量登記表(農糧署學午糧網購系統下載<https://rice2.afa.gov.tw/>)

作業程序 6 原料倉儲管理

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)，原料應妥善覆蓋包裝，並依性質貯存。
2. 作業內容：
 - 2.1. 原料依其貯存特性，驗收完成後，應分別送入冷凍冷藏或常溫乾貨庫房分類貯存，或立即送至前處理作業區進行前處理。
 - 2.2. 貯存設備：
 - 2.2.1. 原料貯存：須考量品質產生之變化、劣變、污染及損耗，依其特性及安全性高低，分類貯存於「冷凍及冷藏之低溫設備」或常溫庫房。
 - 2.2.2. 貯存設備：設置低溫之冷凍庫冷藏庫、留樣專用冰箱或區域；常溫之食材包材及用具庫房、常溫之化學品(含清潔消毒用品)等。
 - 2.2.3. 分類分區置放：依貯存原料分區放置(如食品庫房、包材庫房、器具用具工具庫房)，化學品及藥品貯放櫃應予專管專櫃適當區隔。
 - 2.2.4. 依清潔度不同區分：原料、半成品、成品、包裝、有無清洗(去土去根或截切)、雜項物品、報廢品及退貨品等貯存區域。
 - 2.2.5. 其他：低溫及常溫貯存設備，須設層架或棧板供放置貯存原料等，貨物架及棧板等居中或靠牆放置，層架及其隔層具通氣性，有足夠的空間供搬運，且離地至少10公分，離牆有效距離至少5公分，離燈源或天花板至少45公分。
 - 2.3. 貯存設備管理
 - 2.3.1. 設專人負責管理：各類貯存設備之庫房門須上鎖，非廚房作業人員，禁止進入管制污染。
 - 2.3.2. 冷凍設備(空間)：溫度須達 -18°C 以下，避免溫度劇烈變動；步入式冷藏庫及冷凍庫，可在庫房門入口處加裝塑膠簾，避免開啟庫房時冷空氣外洩。
 - 2.3.3. 冷藏設備(空間)：溫度須維持在凍結點以上至 7°C 以下。
 - 2.3.4. 常溫庫房：溫度維持 28°C 以下，相對溼度維持在40% RH ~70% RH(相對溼度單位)，得安裝冷氣機或除濕機或抽排氣機以維持貯存之溫溼度與保持乾燥，保持清潔、無發霉、積塵積垢，抽排氣機的風扇與建物外接觸面(外牆)須加裝紗網防昆蟲及病媒侵入。
 - 2.3.5. 最大裝載量：低溫貯存設備存放各類原料，以低於有效容積70%，且不堵住出風口，以利氣流循環。
 - 2.3.6. 清潔維護：以上設備設施清潔及使用維護，由作業人員於每日或每餐期(如早餐、午餐、晚餐)作業結束，清洗清潔及整理貨架並排列整齊。
 - 2.3.7. 異常處理：如遇不預警連續停電，致冷凍及冷藏設備異常，應啟動緊急供餐機制；倘因此造成存放食材產生質變不良，應視同廢棄物處理，並將停電異常事件記錄於「新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表」。
 - 2.3.8. 管理記錄與清潔維護：每日記錄「新北市學校廚房冷凍冷藏設備溫度及清潔紀錄

表」及「新北市學校廚房(庫房)溫濕度及清潔紀錄表」。

2.4. 貯存管理原則

- 2.4.1. 入庫(上架)標示：依規劃存放層架或棧板定位放置、標示品名、入庫日期、有效日期，由驗收人員執行。
 - 2.4.2. 先進先出且在有效期限內使用：存放時應將原有存貨移出至可先取用之位置，以利先進先出作業，常用食材放置容易取得位置。
 - 2.4.3. 食材依原料性質不同貯存：含各類水產品、肉品、蔬菜、水果、乾貨食材、調味料、生熟食原料、貯存脆弱性等，依規劃放置位置分開存放且完整覆蓋。具特殊氣味或易影響其他食材氣味之辛香料，須分開包覆完善放置。
 - 2.4.4. 須拆包裝入庫貯存品：驗收區確認包裝完整性及品質，拆箱換箱須將原標示資訊填寫新標籤上，標籤資訊含「品名、製造商、產地、有效日期、拆封日期」等標示，張貼於換箱容器明顯處。紙箱如已拆箱未使用，當日應回收勿放置於貯存區。
 - 2.4.5. 多次取用之食材拆封後管理：須多次取用之食材，採分裝後再依原貯存條件貯存為原則，若須拆封後再以原包裝貯存之食材，須完整包覆減緩品質劣變及影響其他食材，同時填寫標示標籤，資訊含「品名、開封日期、使用期限、原有效日期、分裝包裝或拆封包裝者簽名」等，張貼於容器明顯處。
 - 2.4.6. 存放於各類貯存設備之原料，須依規劃位置存放於層架或棧板或活動層架推車上，不得放置在地面上，且離地至少10公分，離牆有效距離至少5公分，離燈源或天花板至少45公分。
 - 2.4.7. 管理與清潔維護：以上由作業人員於每日作業時間執行，管理衛生人員每日須巡檢所有貯存設備內之原料進出貨日期，若有異常，記錄於「新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表」。
- 2.5. 盤存管理：每月月底須盤點含低溫及常溫所有貯存設備之原料等數量、品質、效期，同時清點變質、毀損或不堪使用之原料及物品，確實掌握進貨、使用及庫存數量，記錄於「新北市學校廚房(庫房)食材盤點紀錄表」。

3. 使用表單

- 3.1. 新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表
- 3.2. 新北市學校廚房冷凍冷藏設備溫度及清潔紀錄表
- 3.3. 新北市學校廚房(庫房)溫濕度及清潔紀錄表
- 3.4. 新北市學校廚房(庫房)食材盤點紀錄表
- 3.5. 新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表

作業程序 7 原料前置處理(含領、備料)

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)，製備餐前完成食品原料(食材/原料/半成品)之各項準備，準備烹調。
2. 通則：
 - (1)防止交叉汙染，除作業場所依清潔程度區分(人流、物流管制)，善用顏色識別區分作業器具(砧板刀具應區分生熟食使用)、盛裝容器及抹布。
 - (2)先進先出且在有效期限內使用。
3. 作業內容：
 - 3.1. 原料領料
 - 3.1.1. 現貨領料：屬當日須製備烹調者，原料在驗收合格後，去除外箱後送至前處理作業區分類放置，準備進行前處理。
 - 3.1.2. 庫房領料：前一日已驗收完成入庫貯存之原料，屬生鮮食材，須清洗分切等處理者，領料及確認品質無誤，量秤配料之數量或重量或容量與當日菜單核對無誤，送至前處理作業區分類放置，準備進行前處理；屬調味料或不須前處理之原料，確認數量、重量、容量及品質後，送至烹調作業區暫存，準備製備烹調。
 - 3.1.3. 解凍及醃漬食材：解凍之肉品及水產品，及前一日調味醃漬之原料，若不須前處理者，確認數量、重量、容量及品質後，烹調前送至烹調作業區暫存，準備製備烹調(易腐敗海鮮、蛋品等食材勿置放室溫下過久)。
 - 3.1.4. 確認原料品質：前處理或製備烹調前，須確認原料品質無劣變腐敗、先進先出、無逾有效期限、毀損或受汙染。
 - 3.2. 前處理區配置
 - 3.2.1. 前處理區設置原則：設置於烹調區旁並鄰驗收區，可明確區分蔬菜類、肉品類、水產品類、水果類及乾貨類等各類原料處理區域，各類原料處理區域須設置足夠之洗滌水槽及工作檯，並有足夠作業空間。
 - 3.2.2. 前處理區面積或水槽數量不足：依原料類別，採分類、分時、分段處理，避免交叉汙染；洗滌及分切等處理順序，為「乾貨類→加工食品類→蔬菜水果類→豬肉類→雞鴨禽肉類→蛋→水產品類。並善用機動式設備(推車等)，挪出中間區域，當運送通道供運送及暫存，提升空間使用率。
 - 3.2.3. 前處理使用盛裝容器：蔬菜類、水果類、肉品類、水產品類，依照顏色區隔使用。(建議蔬菜類使用綠色疏籃、水果類使用黃色疏籃、肉品類使用紅色密籃、水產品類使用藍色密籃。)
 - 3.2.4. 前處理使用砧板及刀具：蔬菜類、水果類、肉品類、水產品類，依照顏色區隔使用(建議蔬菜類綠色砧板，刀具亦以綠色標示識別；肉品類紅色砧板，刀具亦以紅色標示識別；水產品類藍色砧板，刀具亦以藍色標示識別)，必要時設置消毒櫃。

- 3.2.5. 前處理之設備：切菜機、切丁機、洗米機、磨豆機、磨皮機或洗菜機等視需要購置使用，須做好清潔維護及定位管理。
 - 3.2.6. 作業前清潔安全確認：管理衛生人員及作業人員須在前處理作業前，確認前處理作業區使用之設備機具、容器、工作檯面、水槽、刀具、砧板等清潔，並確實遵照使用規定，始可開始作業。
 - 3.2.7. 其他衛生事項：食品作業檯面至少200米燭光、套裝於洗滌槽之水龍頭上的水管，須高於洗滌槽溢流口；洗滌槽溢流口及排水孔須通暢無阻塞，以免溢流造成汙染作業區；其他規範之事項請參閱「食品良好衛生規範準則(GHP)」。
- 3.3. 前處理作業
 - 3.3.1. 依當日「菜單」領用各項原料，並依原料類別分置各處理區進行前處理。
 - 3.3.2. 各類別原料，依3.2.3. 前處理使用盛裝容器規定盛裝，廠商盛裝原料容器須換籃。
 - 3.3.3. 肉品及水產品等易腐敗之原料，若無法立即處理，須送入冷凍庫或冷藏庫暫存。
 - 3.3.4. 原料於前處理作業時，須使用台車或墊底籃置放，不得與地面直接接觸。
 - 3.3.5. 蔬菜清洗後，換乾淨疏籃盛裝，由前處理區送至烹調區烹煮，或加蓋送至冷藏暫存。
 - 3.3.6. 蔬菜根蒂處，易有泥沙卡積，須清洗乾淨，不可使用清潔劑浸洗。蔬菜先洗再切，減少營養素流失，清洗後蔬菜應使用乾淨疏籃容器盛裝，以利瀝乾水分。
 - 3.3.7. 使用機械方式如切菜機，盛裝容器須墊高離地，不可直接置於地面。
 - 3.3.8. 易褐變的蔬菜，如牛蒡、蓮藕、馬鈴薯等，去皮後立刻泡水，不得使用如次氯酸鈉浸泡。
 - 3.3.9. 颱風豪雨或產季尾端蔬菜，恐有蝸牛或菜蟲等附著，可採用流動自來水及較長時間浸泡。
 - 3.3.10. 蛋品須先清洗蛋殼上排泄物等夾雜物，使用前再將蛋敲打於乾淨硬器上，撥開蛋殼，蛋白與蛋黃等放入容器內，並檢視有無腐壞。
 - 3.3.11. 乾貨原料泡發，若須於烹調前一天處理時，先清洗再加水浸泡，加蓋或完整包覆，標示泡發日期及使用日期後，放置冷藏備用。
 - 3.3.12. 依菜單原料種類檢查、清洗，並依據菜單所需的形狀切割。洗滌、切割妥當之食材，應分類置於盛物盤或容器內備用，並加以覆蓋。
 - 3.3.13. 每一種原料洗滌後，須將水槽水澈底排清，洗滌清潔，更換水再洗滌次一種原料，每次更換水前，須將水槽清洗乾淨，及確認無其他異物。若無專用清洗槽，依3.2.2. 前處理區面積或水槽數量不足方式作業。

3.4. 解凍(禁止在室溫下解凍)

3.4.1. 肉品類及水產品類解凍，應使用密籃塑膠或不鏽鋼容器盛裝使用，如需放置於冷藏解凍須加蓋或包覆，標示開始解凍日期及使用日期；若採用流水解凍，須在專用水槽解凍；流水解凍前水槽須清洗乾淨，原料以塑膠袋完整包裝，不可有浸水或滲水，再進行解凍；解凍後原料須使用完畢，不可解凍再冷凍，避免原料變質。

3.4.2. 解凍後之肉品類及水產品類等清洗，須適量分批清洗或分切，清洗時須將動物毛根、內臟、魚鱗、魚鰓等澈底清洗乾淨無殘存；海鮮類水產品不得加鹽洗滌，以免殘存腸炎弧菌孳生。

3.4.3. 原料解凍方法：冷藏解凍0°C至7°C(當天或前一天)、流水解凍以21°C以下水溫且水面蓋過原料食材方式、微波解凍(適少量原料)、直接加熱解凍(一次烹調量)。

3.5. 醃漬調味

肉品類及水產品類等確實清洗乾淨後，再進行醃製作業，如需放置於冷藏進行解凍，須加蓋或包覆，標示開始解凍日期及使用日期且於次日使用完畢。

3.6. 完成前處理之清洗、分切及盛裝的原料，依不同種容器盛裝，瀝乾水分後，再送至烹調場所分類分區暫存，等候烹調。

3.7. 其他衛生管理

3.7.1. 作業中洗手時機：處理所有生鮮原料前後、接觸不同原料、上廁所後及再回到工作場所、擦鼻涕、咳嗽等汙染食品接觸面之行為者。

3.7.2. 器具容器等接觸面管理：處理原料食材所使用之刀具、砧板等器具及盛裝容器，須以顏色區別，避免混用，造成交互汙染。

3.7.3. 防止異物混入

3.7.3.1 在驗收區拆除綑綁蔬菜塑膠繩、橡皮筋、標籤紙等，以及紙箱之封箱釘針，放置在固定專用容器盛裝或立即丟入垃圾桶中，應避免混入原料中或造成作業人員傷害。

3.7.3.2. 其他如米穀類之棉線、標籤、調味料包裝或小型塑膠袋等解開殘留物或產生之碎片夾雜，混入原料中。

3.8. 管理及記錄：衛生管理人員每日作業中須巡檢，確保原料前置處理合乎衛生安全，並記錄於「新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表」。

4. 使用表單

4.1. 新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表

作業程序 8 製備烹調

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)製備烹調，應至少符合準清潔作業區作業內容。
2. 原則：製備完成之菜餚，應於起鍋前完成溫度測量，並上傳本市食安智慧監控中心。
3. 作業內容：
 - 3.1. 製備烹調準備
 - 3.1.1.1. 烹調作業區設置原則：設於前處理區旁鄰配膳區，烹煮設備須區分葷食及素食，並依供餐數量、烹調方式及作業人員數等，評估所需作業空間。
 - 3.1.1.2. 烹調作業區設備：蒸氣迴轉鍋、炒/煮/炸鍋、蒸飯箱或煮飯電鍋、烤箱、保溫櫃、用於烹調之各類型不銹鋼容器、推車、層架、工作檯等；若空間足夠可採個別設置為宜。
 - 3.1.2. 烹調設備及面積不足：依餐食保存性質及類別，採分段、分時、分類烹煮，避免交叉污染。
 - 3.1.3. 水源安全衛生：用於烹調及洗滌用水，須符合飲用水標準，無異常顏色或味道；每年至少清洗水塔1次記錄於「新北市學校廚房水塔清洗紀錄表」，並做水質檢驗符合標準，以上紀錄應保存5年。
 - 3.1.4. 其他有關衛生事項：須符合「食品良好衛生規範準則(GHP)之附表一食品業者之場區及環境良好衛生管理基準、附表二食品業者良好衛生管理基準及附表三食品製造業者製程管理及品質管制基準」等規定。
 - 3.2. 烹調作業
 - 3.2.1. 烹調餐食動線：各類原料→烹煮→量測溫度→起鍋→保溫或熱存→暫存等候配膳或直接配膳，烹煮完成之餐食運送動線，應直接配送至指定位置。
 - 3.2.2. 烹調前確認作業區安全清潔：管理衛生人員及作業人員須在製備烹調作業前，確認作業區清潔，包含使用於烹調設備機械、容器、工作檯面、水槽、刀鏟鍋砧板等器具、量測儀器清潔、食品暴露正上方無污染源、地面清潔、無積水、無異味，始可開始作業。製備餐食過程中使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。
 - 3.2.3. 原料及成品餐食應區隔置放：已完成之備料，如蔬菜類、肉品類及水產品類等食材原料放置區域，須與完成烹煮之成品餐食有效區隔，若空間足夠應分區設置為原則。
 - 3.2.4. 調味料管理：當餐期未使用完之調味料(如鹽、糖或胡椒粉等辛香料及醬料)，須以不銹鋼容器盛裝並標示品名、開封日期及使用效期，掌握先進先出並緊密覆蓋後放置乾燥適溫處。若有粉末物結塊、發霉、異味酸敗或有液體調味品沉澱物等情形須

即報廢。

- 3.2.5. 盛裝餐食容器：用於盛裝煮熟餐食容器及其烹調工具，須經消毒並放置專區備用。湯桶使用前須經確認空桶、清潔及盛裝前再以煮沸之熱水消毒；烹調過程用於盛裝煮熟餐食之容器，不得與盛裝原料容器共用或混用。
- 3.2.6. 盛裝烹調原料及容器管理：依作業程序7_原料前置處理3.2.3.前處理使用盛裝容器：蔬菜類使用綠色疏籃、水果類使用黃色疏籃、肉品類使用紅色密籃、水產品類使用藍色密籃。以上盛裝原料之容器，烹調前放置清潔之工作檯面、推車或墊底籃，食品暴露正上方視其有無污染源決定是否加蓋；且離地至少10公分，離牆有效距離至少5公分，離燈源或天花板至少45公分，不得與地面直接接觸或易遭致污染。
- 3.2.7. 烹調作業前，作業人員(廚師)須再確認作業區及使用之容器、工具等清潔無污染，始可進行作業。
- 3.2.8. 廚師在烹調前或烹煮作業中，有碰觸與食品接觸表面之器具容器，須確認手部清潔，必要時洗手及消毒；用於洗手消毒之食品用洗潔劑等，須放置於專用洗手水槽規劃之專用位置，避免產生化學性污染。
- 3.2.9. 烹調作業中若有烹調工具(如炒鏟子等)須重複使用於不同菜餚烹煮，須洗滌清潔，始可再使用。
- 3.2.10. 烹調餐食品質管理：廚師在烹調餐食過程，須原料至煮熟的每個過程全程監控，以官能之視覺、嗅覺及味覺確認餐食品質及味道；每道餐食起鍋配膳前，由營養師(或監廚人員)或指定人員品嚐，記錄於「新北市公辦民營廚房監廚紀錄表」或「新北市學校廚房午餐監廚紀錄表」，品嚐餐食口味時，須以小碟或小碗(杯)盛裝適量進行，不可以烹調器具直接就口或手取品嚐。
- 3.2.11. 烹調餐食起鍋溫度界線：每一道菜餚烹調起鍋前，廚師或指定人員使用探針式溫度計量測菜餚中心溫度，除青菜類須超過75°C外，其餘菜餚中心溫度須超過85°C。
- 3.2.12. 菜餚中心溫度量測方式：量測完成烹調菜餚中心溫度「1. 75%酒精消毒溫度計量測食品之接觸面(由筆針處往握把處擦拭)、2. 取該道菜餚體積最大固形物(烹煮菜餚之最冷點)、3. 夾起固形物，離火離鍋，迅即使用探針式溫度計插入量測菜餚體積之中心點，4. 溫度計數值須超過起鍋溫度界線」；完成中心溫度量測，拍照上傳「新北市食安智慧監控中心」。
- 3.2.13. 湯品量測方式：烹煮過程，取其體積最大之主原料(如整顆蘿蔔)，完成烹煮後夾起，離火離鍋，直接量測該整顆蘿蔔，亦可得之量測中心溫度之最冷點，該蘿蔔中心溫度須超過85°C，即可推測整鍋湯品固形物均超過85°C。
- 3.2.14. 油炸油管理：油炸每週不超過2次。油炸食物須使用新油，油炸油不得回收使用。

若有長時間且大量油炸食物，油炸過程中，可以使用快速測試法之酸價試紙檢測，結果若是「第一格呈黃色或咖啡色(油炸醃漬食品) 或試紙第一格及第二格呈綠色」，整鍋油炸油全部換新；或使用「油脂品質量測儀」，量測總極性化合物(total polar compounds)，若其含量達到25%以上($\geq 25\%$)，整鍋油炸油全部換新。檢測結果記錄於「新北市學校廚房油炸油品質記錄表」。

3.2.15. 熱存或保溫設備：完成烹煮須熱存或保溫之菜餚，放置原烹煮設備或菜餚熱存設備(設定溫度 $\geq 65^{\circ}\text{C}$)或保溫櫃暫存待配膳。

3.2.16. 水果等即食餐食製備：水果清洗在前處理區，分時分區處理，分切及包裝(裝盒、裝袋)在配膳區專區處理，作業人員作業前須洗淨雙手並配戴拋棄式手套，手套有破損之虞時須更換；或洗淨雙手、拭乾，再以75%酒精噴灑手部消毒，始可操作。

3.2.17. 冷卻：須冷卻之菜餚，在完成烹調後置於管制作業區(烹煮)降溫，2小時內放置當日當餐期使用之雙通備料冰箱(僅限當餐期使用者)。

3.3. 其他衛生管理

3.3.1. 作業人員衛生行為：處理所有生鮮原料前後須洗手、接觸不同原料、上廁所後及再回到工作場所、擦鼻涕、咳嗽等汙染食品接觸面之行為者。

3.3.2. 器具容器等接觸面管理：處理原料所使用之刀具、砧板等器具及盛裝容器，須以顏色區別，避免混用，造成交叉汙染。

3.3.3. 防止異物混入：不使用鋼絲刷子、拆封調味料等包裝避免棉線或碎片或瓶罐類調味品之瓶蓋掉落。作業前及作業中須隨時檢視廚具、盛裝器具及天花板燈罩及抽油煙機之完整性。

3.3.4. 溫度計管理：每次使用後，應完成清潔並放置固定處所保管，且依使用狀況適時(或每年)更換新品，或送請廠商進行校正。

3.4. 管理及記錄：管理衛生人員每日作業中須巡檢，維持餐食製備烹調過程之衛生安全，並記錄於「新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表」。

4. 使用表單

4.1. 新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表

4.2. 新北市學校廚房午餐監廚紀錄表

4.3. 新北市公辦民營廚房監廚紀錄表

4.4. 新北市學校廚房水塔清洗紀錄表

作業程序 9 配膳

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)食品之熱藏，溫度應保持在攝氏 60°C 以上，屬清潔作業區。
2. 定義及通則：
 - 2.1. 區隔：指食品作業場所，依位置、時間、空氣流向等條件，予以有形或無形隔離之措施。
 - 2.2. 配膳與用餐之間隔時間：不超過3小時為原則，間隔時間越短越好。
3. 作業內容：
 - 3.1. 配膳前準備
 - 3.1.1. 配膳區設置：設於烹調區旁，個別設置，若與烹調作區共同使用，其作業時須能有效區隔管理。
 - 3.1.2. 配膳動線：各類菜餚依序送入配膳區→放置定位→確認菜盆清潔後放入塑膠籃→盛菜餚放入塑膠籃中的菜盆→組合飯菜入塑膠籃→依配膳之班級及校內外供餐數量→放推車暫存；完成配膳餐食，不可暴露在前處理或洗滌餐具汙物等一般作業區。
 - 3.1.3. 配膳作業區及環境清潔維護：地面應保持清潔、乾燥；並管制氣流或其他可能造成物理性、化學性汙染之物品等。
 - 3.1.4. 確認配膳餐量：核對各班訂餐數(含葷食及素食)，並與開立的菜單吻合。
 - 3.1.5. 配膳設備：配膳前確認含「工作檯及其檯面或檯面下層架、菜盆放置層架或推車、盛裝餐食之餐車、餐具、菜盆、飯盆、湯桶、專用抹布設備、盛裝餐食容器及使用之湯匙筷子等工具器具，已放置定位；無異物、無破損、無病媒附著、清洗清潔及有效消毒；同時備妥足量之1次性衛生手套(如NBR手套)、75%酒精、垃圾桶等。
 - 3.1.6. 配膳時間：供餐前3小時始可配膳，餐食送入配膳區須達到60°C(≥60°C，並)放置於輸送帶或配膳動線適當位置。
 - 3.1.7. 盛裝容器定位：配膳前餐桶、配膳用具在配膳開始前30分鐘(若前一天已送入配膳區須有效護蓋無汙染)，依當日訂餐數量取適量盛裝菜盆、飯盆、餐具、塑膠盆及餐桶等，放置於乾淨工作檯面或層架推車或板車待用，食品接觸面之餐桶等開口朝下倒置或側向放置，若需開口朝上放置須有加蓋或有完善保護措施。
 - 3.1.8. 其他有關衛生事項：須符合「食品良好衛生規範準則(GHP)之附表一食品業者之場區及環境良好衛生管理基準、附表二食品業者良好衛生管理基準及附表三食品製造業者製程管理及品質管制基準」等規定。
 - 3.2. 配膳人員：
 - 3.2.1. 工作衣帽：須穿戴配膳區之工作衣帽(配戴口罩、頭髮完全包覆在髮帽內、穿著配膳專用圍裙)，確認已完成洗手、消毒及使用黏把等方式黏除衣服等塵屑、配戴手套。
 - 3.2.2. 工作手套：手部完成洗手消毒後，先配戴乾淨棉質手套，外層再加至少2層拋棄式

衛生手套。外層拋棄式手套若有破損、污染、超過30分鐘，或要配不同菜餚時須更換。

3.2.3. 配膳一次完成：配膳過程操作須專一性，須一氣呵成完成一項或所有餐食配膳。在負責區域及工作完成前，不可離開位置或隨意走動。配戴手套之雙手，不得接觸其他食品接觸面，如手摸器具器物、摸口罩、整理頭髮等行為，配膳區內不得飲水，手套污染應立即更換。

3.3. 其他配膳之衛生管理：

3.3.1. 汙染之餐食：配膳過程若汙染餐食，如掉落配膳檯、未經消毒的器具或手等之碰觸，若可矯正可復熱處理，若無法矯正(如掉在地上)須廢棄處理。

3.3.2. 配膳餐食完成盛裝：須立即加蓋，檢查其密閉性、清潔、水漬、或接觸其他菜渣、異物或湯汁或水滴落蓋子上，應使用乾淨消毒過之抹布或紙巾等擦拭清潔。

3.3.3. 完成配膳餐食暫存：菜盆、飯盆等完成裝填後，須放置清潔乾淨之推車或工作檯面等候送至配送區，禁止接觸地面。

3.3.4. 抹布清洗及消毒：配膳過程使用於清潔擦拭之抹布，在完成處理配膳後統一清洗、消毒、晾乾備用，紙巾使用後丟棄以垃圾處理。

3.3.5. 配膳完成後，如有未使用之菜盆、飯盆等，使用前須再次清洗清潔及消毒。

3.3.6. 完成配膳並將餐食送至配送區後，作業人員須迅即清洗配膳區，對工作檯等與食品接觸之器具工具等，完成清洗後須消毒以利下一餐次使用。

3.3.7. 配膳區工作檯及層架等消毒以75%酒精為宜；地面排水溝及送餐推車等消毒以200ppm次氯酸鈉溶液消毒為主。

3.4. 餐食留樣：

3.4.1. 每餐製備完成後，須進行餐食留樣，留樣以一道(組)菜餚為單位，每道(組)至少300公克。

3.4.2. 留樣採樣人員：學校指派專人負責。

3.4.3. 取樣：用於留樣之筷子或夾子或湯匙，夾菜餚前須有效消毒；採樣人員須洗手消毒始可取樣，必要時取樣前再以75%酒精消毒，夾起菜餚迅速裝入經消毒之專用容器。

3.4.4. 留樣餐食檢體貯存：取樣前須事先填妥標示日期、取樣人員、丟棄日期之標籤，取樣後將檢體容器密閉後，貼上標籤，置於專用冷藏冰箱(7°C以下)保存至少48小時，並記錄在「新北市學校餐食留樣紀錄表」備查。

3.5. 管理與清潔維護：作業人員於每日配膳結束，須進行配膳作業區之清洗及消毒作業；管理衛生人員每日須巡檢，記錄於「新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表」。

4. 使用表單

4.1. 新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表

4.2. 新北市學校餐食留樣紀錄表

作業程序 10 配送餐

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房) 及其供餐學校、中央餐廚學校
2. 配送餐：廚房完成配膳作業後，餐桶配送至指定地點暫存保管(不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處)。
3. 作業內容：
 - 3.1. 配送前
 - 3.1.1. 配送區設置原則：設於配膳區旁，個別設置，若與配膳區或其他區域共同使用，須有效區隔及管理防止汙染，且不會影響菜餚品質。
 - 3.1.2. 配送推車：用於配送餐食之推車，使用前須確認清潔，使用後須清洗乾淨，再放置固定地點晾乾備用。
 - 3.1.3. 配送餐食車輛：配送餐食車輛，其車廂須完整無破損且具密閉功能。使用前須確認清潔不得有異味，使用後車廂須清洗乾淨，並以200ppm次氯酸鈉溶液消毒；若該輛上午用於載送原料食材、中午用於配送外校餐食，隨後再運送外校學童午餐剩食回廚房之情形，則須在運送食材原料到校及運送外校學童午餐剩食回廚房這二次配送後，車廂須清洗乾淨再以200ppm次氯酸鈉溶液擦拭消毒，並記錄於「新北市學校廚房餐車衛生檢查及出餐紀錄表」備查。
 - 3.1.4. 配送人員服裝：穿戴清潔之工作衣帽、工作鞋。
 - 3.1.5. 配送時間：依據學校作息或合約時間配送，如配送校外，車程以30分鐘為原則。
 - 3.2. 餐食配送原則
 - 3.2.1. 在本校內，依餐食供應所規定時間及出餐順序進行配送，送餐人員將餐食依班級順序放置推車上，依序配送至各班級。
 - 3.2.2. 配送外校，送餐人員依據分配之責任學校、樓層、年級或班級，將餐食推送至各班級指定位置，再檢視餐食是否正確無遺漏。
 - 3.3. 配送注意事項
 - 3.3.1. 餐食每日上午11時30分送至學校用餐或存放地點，若遇冷藏即食品（例如：鮮奶、豆漿）時，送餐人員於 中午12時前（依合約調整時間），始可送至指定點。學校應將到校時間回傳至「[新北市食安智慧監控中心](#)」。
 - 3.3.2. 餐食運送過程，應採用保溫及遮蓋等衛生安全措施，防止其他外來雜物混入食品。
 - 3.3.3. 運送之餐食須密蓋，勿隨意掀開餐蓋，並採堆疊方式保持穩固。
 - 3.3.4. 完成配送到指定地點餐食不得直接放置地面、陽光直接照射或無防止雨淋或有汙染疑慮之處所。
 - 3.3.5. 送餐人員須配戴口罩、手套，頭髮完整包覆於髮帽內，穿工作鞋(非廚房工作雨鞋)。
 - 3.3.6. 打菜器具須以塑膠袋或密閉容器盛裝，避免汙染。
 - 3.3.7. 下課時間不運送餐食，避免學生走廊奔跑，造成撞傷，且送餐過程不影響班級上課。
 - 3.3.8. 送餐經過上課教室時，速度應放慢，須注意周邊有無學生，送餐人員在送餐車前方

位置拉車，以防學生突然衝出。

- 3.3.9. 完成送餐，推車須推回廚房或置放樓層角落固定，避免學生不慎絆倒及撞傷。
- 3.3.10. 維持校園送餐路線清潔，如有污染(傾倒或水漬)，須立即擦拭整理，維護及清潔環境。
- 3.3.11. 放膳檯在每次抬餐後，須以抹布清潔乾淨，若有汙染嚴重須清洗消毒，每週另以200ppm次氯酸鈉消毒。
- 3.3.12. 維持送餐電梯清潔，學校定期保養送餐電梯，送餐人員亦須攜帶手機，預防電梯故障受困。
- 3.4. 異常情況之預防及補救措施
 - 3.4.1. 送餐人員在配送前，須確實進行班級數及人數核對，餐食送至班級指定地點後，須再次核對餐食對象及數量正確性，如有餐食不符，須立即通知廚房或午餐相關人員處理。
 - 3.4.2. 送餐須注意地面高低差之路況，避免餐食翻倒，如有翻倒情形，須立即通知廚房或午餐相關人員補餐，現場應立即擦拭整理，維護及清潔環境。
- 3.5. 指導學生抬餐服務注意事項
 - 3.5.1. 學校可指定人員擔任學生抬餐指導人員。
 - 3.5.2. 指導學生依序排隊抬餐及協助搬運餐食服務學生，在抬餐過程不可嬉戲玩鬧。
 - 3.5.3. 每個餐桶務必請二位學生一起抬，搬運過程須配戴防護的厚棉防滑手套，以免學生發生燙傷事件。
 - 3.5.4. 抬(補)餐過程，勿隨意掀開餐蓋，以免造成意外及汙染。
 - 3.5.5. 抬餐注意事項及用餐禮儀等，可融入食育課程、活動。
- 3.6. 運輸車輛使用規定
 - 3.6.1. 運輸車輛應於裝載餐食前，檢查裝備，如五油三水、輪胎胎壓、胎紋、起重尾門功能等，並保持清潔衛生(車內無積水、積垢、異味)。
 - 3.6.2. 餐食裝載未超過最大裝載量、分類放置、堆疊穩固、無交叉汙染疑慮。
 - 3.6.3. 運輸過程中，餐食避免日光直射、雨淋、劇烈溫度或濕度變動、受撞擊。
 - 3.6.4. 有汙染餐食來源之推車、物品或包裝材料，須有效區隔放置，防止交叉汙染。
 - 3.6.5. 運輸車輛進出校園須遵守學校規定，運送車輛行照及駕駛人員駕照，須於開學前送交學校備查。
 - 3.6.6. 運輸車輛應每日定期清洗及消毒，完成清洗及消毒後，記錄於「新北市學校廚房餐車衛生檢查及出餐紀錄表」。
- 3.7. 管理與清潔維護：管理衛生人員每日須巡檢，記錄於「新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表」。

4. 使用表單

- 4.1. 新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表
- 4.2. 新北市學校廚房餐車衛生檢查及出餐紀錄表

作業程序 11 用餐指導

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房) 及其供餐學校、中央餐廚學校。

2. 作業內容：

2.1. 指導時機：

班導師須分別在午餐「用餐前」、「用餐中」及「用餐後」指導學生做好午餐衛生及生活教育工作，確實掌控用餐時間、衛生與品質，學校午餐衛生及生活指導要點如下：

2.1.1. 用餐前的準備：

- (1) 安排班上學生，成立午餐服務隊，協助班級餐食運送。
- (2) 午餐服務隊需注意自身衛生。
- (3) 運送餐食過程需加蓋，勿隨意掀開，避免異物進入。
- (4) 餐食擺放需離牆離地至少10公分，勿直接放置於地面。
- (5) 菜單相關資訊可至學校午餐專區、新北校園通午餐APP模組或教育部校園食材登錄平臺查詢。
- (6) 桶餐數量及菜色應與菜單相符，如有數量異常或餐食疑似有異味或異樣時，班導師應暫停配膳、進食，並立即向營養師、午餐秘書或餐飲衛生督導人員等反映，確認餐食無虞後再配膳(打菜)用餐。

2.1.2. 整理用餐環境：收拾桌上用品，擦拭桌面，保持清潔。

2.1.3. 餐前洗手：餐前要用肥皂(洗手乳)洗手，洗過的手不要再碰各種物品。

2.1.4. 備妥餐具：

- (1) 儘量不發出聲音，手指不可放入乾淨的碗盤中。
- (2) 餐具若不慎掉地必須洗乾淨後才使用。

2.1.5. 分配(打)菜餚：

- (1) 午餐服務隊應穿戴工作衣帽及口罩。
- (2) 正確的使用菜勺、夾子等餐具分配菜餚。
- (3) 食物如不慎掉落地面，不可再食用。
- (4) 排隊領取食物，分完後應向服務同學輕輕地點頭，表示謝意。
- (5) 若有飯、菜量不足情形，班級老師可派學生至備餐區補充不足之餐點份量，如有常態性份量不足，可向營養師、午餐秘書或餐飲衛生督導人員等反映，加量供應。

2.1.6. 餐食異常處理：

打菜及用餐過程，若發現有異物或異狀時，請班導師立即向營養師、午餐秘書或餐飲衛生督導人員等反映，拍照留樣並視情況更換乾淨之餐食，處理人員須填寫「新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表」。

2.2. 用餐時的指導：

2.2.1. 保持良好的進餐姿勢

- (1) 趴著吃、姿勢歪斜或盤腿，均不是良好的進餐姿勢。
- (2) 進食中不要離開座位。
- (3) 不要搖擺身體，保持安靜進食為宜。
- (4) 咳嗽或打噴涕時，要用手帕或衛生紙掩住口鼻，避免病毒或細菌隨飛沫傳播給

別人。

(5)餐中交談要細聲，口裡有食物時不要說話。

2.2.2. 進餐前的感謝：要有感恩惜福的心，一粥一飯，當思來處不易，提醒孩子感謝並要珍惜地吃。

2.2.3. 保持愉快的心情細嚼慢嚥

(1)放進口裡的食物，一次不宜過多。

(2)要養成細嚼慢嚥的習慣，咀嚼數為15-20次為宜。

(3)不提不愉快的話題或動作。

(4)空盤運動，不偏食不挑食，分配到的食物應全部吃完為原則。

(5)進食速度不宜太快或太慢，進餐時間以20-30分鐘左右為宜。

2.3. 用餐後指導

2.3.1. 餐具收拾與整理

(1)殘餘菜餚要依種類如廚餘、堆肥廚餘、垃圾等倒入不同容器。

(2)用衛生紙將桌面及餐盒擦乾淨。

(3)指導小心收拾餐具，以免損壞。

(4)注意不踩踏落在地上的食物。

(5)清理桌面、收拾桌墊，並把桌椅歸還原位。

(6)學生用餐完畢後，督導餐具回收作業及用餐區膳後清潔，並將餐盆送回廚房或指定地點。

(7)檢視各班廚餘量，做為供應量增減及菜單設計參考。

2.3.2. 用餐後潔牙指導：午餐後潔牙將滯留口腔內食物殘渣除去，阻斷細菌孳長機會，用餐後潔牙也是預防齲齒最直接、最有效之途徑，可以有效降低齲齒罹患率。

(1)飯後要漱口刷牙，取用刷牙用具時要安靜。

(2)刷牙後要把牙刷、杯子的水份瀝乾，再放入櫃子裡。

(3)配合學校作息，潔牙後使用含氟漱口水。

2.3.3. 用餐後適度休息，餐後不做激烈的活動。

2.4. 用餐滿意度調查

2.4.1. 設計「學校午餐滿意度調查表」。

2.4.2. 每位訂餐用餐之學童及教職員各填寫1張滿意度調查表。

2.4.3. 調查方式：請學校各班級老師在選定調查日期當天，用餐前協助發放給每位用餐學童1張滿意度調查表，用完餐後當場填寫及繳回；教職員則由業管單位在選定調查日期當天，用餐前協助發放給每位用餐教職員1張滿意度調查表，用完餐後當場填寫及繳回。

2.4.4. 調查結果：由業管單位彙整統計後，提學校午餐供應委員會報告。

3. 使用表單

3.1. 新北市學校午餐滿意度調查表(範本)

3.2. 新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表

作業程序 12 收餐(含剩食及廚餘管理)

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)出、收餐數量應相符。
2. 原則：剩食未於 30 分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用(如需隔餐食用者應確實復熱)；殘菜廚餘應專區存放，並以當日處理完成為原則。
3. 作業內容：
 - 3.1. 收餐作業
 - 3.1.1. 校內收餐：用餐完畢後，應將養豬廚餘、堆肥廚餘、垃圾等殘餘菜餚倒入不同不漏水加蓋容器，並將餐具集中，由負責午餐服務隊同學將其送回廚房或指定地點。
 - 3.1.2. 校外收餐回送：用餐完畢後，應將養豬廚餘、堆肥廚餘、垃圾等殘餘菜餚倒入不同不漏水加蓋容器，留受供餐學校處理。另菜盆、飯盆、湯桶、塑膠籃筐及餐具等集中，由負責送餐人員原車輛將其送回原供應的廚房或指定地點。
 - 3.2. 送回之菜盆等容器餐具處理
 - 3.2.1. 清點數量：將收回之菜盆、飯盆、湯桶、塑膠籃筐及餐具等先予清點數量，每一個容器具均須打開檢視並送至洗滌區待洗。
 - 3.2.2. 廚餘處理：盛裝廚餘容器集中於餐器具洗滌區，將廚餘倒入廚餘桶，垃圾則倒入垃圾桶，統一集中暫存。廚餘瀝乾後加蓋盛裝，避免動物翻食或孳生蚊蟲。
 - 3.2.2.1 公辦公營廚房完成清潔作業後，將廚餘送至固定地點，進行清運處理。
 - 3.2.2.2 公辦民營廚房由廠商於當日清運回收。
 - 3.2.3 廚餘桶每日作業後，須清洗晾乾放置於定點備用，放置地點之周邊環境須維持清潔，無異味及病媒孳生。收餐作業完成後，須記錄於「新北市學校廚房廢棄物清運紀錄表」。
 - 3.3. 清點數量：出餐及收餐的餐箱、湯桶數量，應記錄於「新北市學校廚房餐車衛生檢查及出餐紀錄表」，如有數量不符或其他異常情形，應即查明，防止隔餐誤食。
4. 使用表單
 - 4.1. 新北市學校廚房餐車衛生檢查及出餐紀錄表
 - 4.2. 新北市學校廚房廢棄物清運紀錄表

作業程序 13 餐具器具清潔貯存

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)，餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，並存放在清潔區域。
2. 定義：
 - 2.1. 有效殺菌：係指有效殺滅有害微生物之方法，但不影響餐具品質或食品安全之適當處理作業。
 - 2.2. 機械式洗滌設備：以輸送帶式或類似型式具洗滌、沖洗、有效殺菌功能之高溫自動洗滌設備。
 - 2.3. 人工洗滌：清洗設備具有洗滌、沖洗、有效殺菌三項功能。
 - 2.4. 食品用清潔劑：指直接使用於清潔食品設備、器具、容器及包裝材料，且不得危害食品之安全及衛生之物質。
 - 2.5. 清潔：係指去除塵土、殘屑、污物或其他可能污染食品之不良物質之清洗或處理作業。
 - 2.6. 消毒：係指以符合食品衛生之有效殺滅有害微生物方法，但不影響食品品質或其安全之適當處理作業。
3. 作業內容：
 - 3.1. 餐具器具洗滌作業
 - 3.1.1. 洗滌作業區：獨立設置，並有足夠作業空間；若受限於空間等因素，須與前處理區、烹調區或配膳區等共用空間，其作業動線、水槽清潔及消毒、清洗時間等須詳細規劃，避免交叉污染。
 - 3.1.2. 洗滌作業區域：
 - 3.1.2.1 污染暫存區域：指已收回之餐具器具，未處理前暫存放置場所或清除廚餘暫存場所。
 - 3.1.2.2 洗滌作業區域：指餐具器具進入洗滌作業之水槽處所或進入自動洗滌設備機器。
 - 3.1.2.3 清潔放置區域：指餐具器具完成洗滌消毒程序，放入烘乾消毒庫(櫃)或餐具櫃或層架等貯存場所。
 - 3.1.2.4 以上洗滌動線由「污染暫存區域→洗滌作業區域→清潔放置區域」移動，完成洗滌(或消毒)之餐具器具，不可逆向運送至清潔度較低之區域。
 - 3.1.3. 洗滌設備：機械式洗滌設備(含單槽、雙槽及三槽設備)、傳統式人工洗滌(含單槽、雙槽及三槽水槽)；以上須設工作檯、活動推車、作業層架等。
 - 3.1.4. 高溫自動洗滌設備及傳統式人工三槽式洗滌設備，均須具備「充足流動自來水洗滌、沖洗及有效殺菌」等功能；水龍頭高度須高於水槽滿水位(溢流口)高度，防水逆流污染。
 - 3.1.5. 人工三槽式洗滌設備：洗滌槽第 1 槽具有 43°C 至 49°C 含洗滌劑之熱水，第 2 槽具有充足流動之室溫自來水沖洗槽，及第 3 槽有效殺菌之水槽。
 - 3.1.6. 有效殺菌作業方式：水溫應在 80°C 以上浸泡 2 分鐘以上、餘氯量 200ppm 氯液浸泡 2 分鐘以上、蒸氣 100°C 以上加熱時間 2 分鐘以上。乾熱消毒 110°C 加熱 30 分鐘以上。
 - 3.1.7. 洗滌用水：符合「食品良好衛生規範準則」有關用水規定，如使用地下水源者，須

具水源水質證明備查。

3.1.8. 其他設備：得設置貯存層架、運送密閉容器、可密閉式運送車、貯存餐具器具之消毒庫或消毒櫃等防止病媒入侵設施。

3.2. 清洗人員衛生管理

3.2.1. 清洗作業人員須符合「食品良好衛生規範準則」中，有關人員衛生之規定外，執行清洗作業前須澈底洗淨雙手，作業中謹遵衛生行為，避免二次污染發生。

3.2.2. 清洗作業人員若手指有外傷，須立即包紮，如需繼續清洗工作，需穿戴乳膠手套，方可繼續工作。

3.3. 洗滌及乾操作業：

3.3.1. 餐具器具洗滌順序：飯盆、菜盆、湯桶及用餐餐具先洗，塑膠外箱次之。

3.3.2. 高溫自動洗滌設備洗滌作業：刮除廚餘殘菜→沖水去除殘菜油脂等→以清潔劑刷洗→沖水去除清潔劑→放盛籃或直接放置輸送帶→進入自動洗滌程序→冷卻→乾燥處理程序。

3.3.3. 人工三槽式洗滌設備：刮除廚餘殘菜→沖水去除殘菜油脂等→進入第1槽之清潔劑刷洗→進入第2槽之以流動自來水沖除殘留清潔劑及污物→進入第3槽之有效消毒(如「食品良好衛生規範準則」第23條或3.1.6.有效殺菌)。

3.3.4. 乾燥處理：洗淨之餐具器具若未經乾燥，不得重疊放置，乾燥處理可採以下方式之一「110°C以上乾熱加熱30分鐘以上、使用食品用乾燥劑(須有安全性資料證明)，或放置於通風良好、無病媒及灰塵入侵設備場所，自然晾乾再以適當容器或櫥櫃盛放」。

3.4. 其他相關規定

3.4.1. 完成洗滌之餐具器具，先以感官檢視是否有異物或清潔劑殘留，如未洗淨則重新再洗滌消毒。

3.4.2. 經洗淨乾燥之餐具器具，立即送至清潔區域存放。

3.4.3. 清洗消毒完成之餐具器具之放置場所，須有良好之防止病媒入侵設施。

3.4.4. 清洗消毒完成之餐具器具，若72小時以上未使用，使用前須重新洗滌。

3.4.5. 完成清洗餐具器具清潔度檢測，每週應以檢驗試劑進行簡易檢測「油脂殘留(辣椒紅試劑)、澱粉殘留(碘測試劑)，記錄於「新北市學校廚房容器具澱粉及脂肪殘留檢查表」。

3.4.6. 餐具器具有破損、龜裂、缺口等須更換，以免影響衛生安全。

3.4.7. 餐具清洗作業完成後，應將工作區餐車、水槽、水溝、地面清洗乾淨，並定位放置。

3.4.8. 領用「食品用洗滌劑」等化學品，須記錄於「新北市學校廚房食品用洗滌劑等化學品管理紀錄表」，領用以一次使用量為原則，未用完須放置於指定位置。

4. 使用表單

4.1. 新北市學校廚房食品用洗滌劑等化學品管理紀錄表

4.2. 新北市學校廚房容器具澱粉及脂肪殘留檢查表

作業程序 14 設施設備清潔

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)，每日清潔，定期清消。

2. 作業內容：

2.1. 作業區設施設備清洗及消毒：用於廚房製備烹調餐食之設施、設備、機械器具與器具等之清洗，廚師及工作人員依分配於每個餐期(次)結束或當日結束時，進行清洗(必要時消毒)，清洗作業完成記錄於「新北市學校廚房設施設備及器具清潔檢查紀錄表」。本表由各校依廚房現狀及需要自行調整內容；午餐衛生管理人員等在清潔作業結束後檢查記錄於「新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表」，若有影響清潔衛生安全事項，隨時要求改善，必要時填寫「新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表」，同時列入追蹤改善，以防止類似情形再發生，並列為內部教育訓練內容。

2.2. 盤點廚房內各作業區使用之設施、設備、機械器具與器具，建立如下一覽表，並將其編號：

作業區	設備設施(編碼係供清洗消毒操作說明)
驗收區	磅秤(1)、層架(2)、物流籃(3)、洗手台(5)、L型推車(35)、步入式冷凍庫(23)
前處理區	磅秤(1)、物流籃(3)、密封籃(4)、垃圾桶(43)、平板車(36)、L型推車(35)、水槽(6)、刀具(32)、砧板(33)、刀具消毒櫃(31)、工作檯(7)、小型切菜機(34)、層架(2)、層架車(39)、步入式冷藏庫(22)、四門冷藏櫃(26)、調理盆(29)
乾貨庫房	層架(2)、儲運箱(3)、密封籃(4)、棧板(17)、L型推車(35)、雙層車(38)
冷藏凍庫	層架(2)、物流籃(3)、密封籃(4)、調理盆(29)
緩衝區	雙門雙通冷藏冷凍櫃(25)、四門雙通冷藏冷凍櫃(26)、雙通保溫櫃(18)
烹煮區	層架(2)、洗手台(5)、工作檯(7)、不鏽鋼容器(30)、爐灶及炒鍋(9)、抽油煙機(10)、煮飯機(11)、蒸烤箱(12)、三層式蒸櫃(13)、四層式蒸櫃(14)、餐具烘乾櫃(21)、垃圾桶(43)、蒸汽迴轉鍋(45)、平板車(36)、雙層車(38)、保溫配膳車(16)、保溫餐車(17)、調理盆(29)
配膳區	密封籃(4)、工作檯(7)、雙層車(38)、配膳輸送帶(27)、保溫配膳車(16)、保溫餐車(17)、餐盤推車(37)、雙通保溫櫃(18)、取餐雙通櫃(19)、不鏽鋼容器(30)、L型推車(35)、水槽(6)、垃圾桶(43)、餐器具(29)
洗滌區	水槽(6)、三層車(39)、洗碗機(28)、垃圾桶(43)、廚餘桶(44)、餐器具(29)、雙通餐具烘乾櫃(20)、保溫配膳車(16)、保溫餐車(17)、不鏽鋼容器(30)
其他	門窗、風扇、空氣門、排水系統、截油槽(41)、抹布(42)...

2.3. 各作業區域使用之設施、設備等，逐項說明如下：

- 2.3.1. 磅秤：磅秤完成使用後，以乾淨抹布沾水擦拭，晾乾後放置定位備用。
- 2.3.2. 層架：層架每 2 週大清潔 1 次，隨時保持乾淨。
- 2.3.3. 物流籃、儲運箱：物流籃使用完成後，沖洗乾淨，晾乾備用，每 2 週大清洗 1 次。
- 2.3.4. 密封籃：密封籃使用完成後，沖洗乾淨，晾乾備用；用於貯存時保持清潔乾淨，每 2 週清洗 1 次後晾乾。
- 2.3.5. 洗手台：洗手台當日作業結束後，工作人員清洗乾淨。
- 2.3.6. 水槽：作業結束後，工作人員應清洗乾淨，每 2 週大清洗 1 次。
- 2.3.7. 工作檯：由工作人員於作業結束後進行清洗，清洗方式先以清潔劑刷洗，再以清水沖洗乾淨後擦乾。
- 2.3.8. 爐灶及炒鍋：作業結束後由工作人員以自來水加清潔劑洗滌，再以自來水沖洗晾乾。
- 2.3.9. 排油煙機：每天水洗油煙罩水箱換水，油煙罩外部每月 1 次以清潔劑大清洗。排油煙機油煙罩內部、風車、風管等，建議每年委外清洗。
- 2.3.10. 煮飯機：每週 1 次以乾淨抹布擦拭煮飯機內外及瓦斯管線，每月 1 次大清理，洗煮飯機內外及瓦斯管線。
- 2.3.11. 蒸烤箱：作業結束後依該設備清潔保養手冊進行清潔保養。
- 3.3.12. 蒸櫃：作業完擦拭乾淨，每月 1 次大清洗內外。
- 2.3.13. 保溫配膳車：作業結束後，以清水洗淨，放置晾乾，每 2 週大清洗 1 次。
- 2.3.14. 保溫餐車：作業結束後以濕抹布擦拭，保持乾淨，如有髒汙隨時清洗，每週大清洗 1 次。
- 2.3.15. 雙通保溫櫃：保持清潔乾淨，如有髒汙隨時以乾淨濕抹布(白色)擦拭，每週內外大清洗 1 次。
- 2.3.16. 取餐雙通櫃：保持清潔乾淨，如有髒汙隨時以乾淨濕抹布(白色)擦拭，每週內外大清洗 1 次。
- 2.3.17. 雙通餐具烘乾櫃：保持清潔乾淨，如有髒汙隨時以乾淨濕抹布(白色)擦拭，每週內外大清洗 1 次。
- 2.3.18. 餐具烘乾櫃：餐具烘乾櫃保持清潔乾淨，如有髒汙隨時清洗，每週 1 次大清洗內外。
- 2.3.19. 步入式冷藏庫：每 2 週清洗 1 次，隨時保持清潔，每月大清洗 1 次。
- 2.3.20. 步入式冷凍庫：每 2 週清洗 1 次，隨時保持清潔，每月大清洗 1 次。
- 2.3.21. 雙門雙通冷藏櫃/冰箱：每週大清洗 1 次，隨時保持清潔。
- 2.3.22. 四門雙通冷藏櫃/冰箱：每週大清洗 1 次，隨時保持清潔。
- 2.3.23. 配膳輸送帶：配膳前以酒精消毒及擦拭。每餐配膳後以乾淨濕抹布(白色)擦拭乾淨，每天 1 次清洗乾淨。
- 2.3.24. 洗碗機：作業結束後清洗濾網，每月 1 次大清洗內外、濾網、沖洗臂等。
- 2.3.25. 自動洗碗機清洗消毒之餐器具、調理盆：使用洗碗機清潔前須依照操作手冊進行確認與操作；清洗消毒後之餐器具，存放於雙通餐具烘乾櫃烘乾備用，避免遭受污染。清洗消毒後之調理盆，存放於層架瀝乾備用。餐具清潔檢查每週 1 次檢測「澱粉、油脂」，檢測結果記錄於「新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報

廢品處理紀錄表」。

- 2.3.26. 不鏽鋼容器：作業結束後，由工作人員以洗碗機清洗，清洗後，放置餐具烘乾櫃烘乾消毒。
- 2.3.27. 刀具消毒櫃：刀具消毒櫃保持清潔乾淨，如有髒汙隨時以乾淨抹布沾水擦拭，每週1次將砧板架及刀具架取出，以自來水加清潔劑刷洗。
- 2.3.28. 刀具：作業結束後清洗乾淨，放入刀具消毒櫃消毒。
- 2.3.29. 砧板：作業結束後清洗乾淨晾乾，每天1次以200ppm漂白水消毒。
- 2.3.30. 小型切菜機：作業結束後，刀片及履帶由工作人員清洗乾淨，每月大清洗1次。
- 2.3.31. L型推車：作業結束後清洗乾淨後放置定位晾乾。
- 2.3.32. 平板推車：作業結束後清洗乾淨後放置定位晾乾。
- 2.3.33. 餐盤推車：保持清潔乾淨，如有髒汙隨時以乾淨濕抹布擦拭，每週大清洗1次。
- 2.3.34. 雙層車：作業結束後進行清洗後放置定位晾乾。
- 2.3.35. 三層車：作業結束後進行清洗後放置定位晾乾。
- 2.3.36. 除濕機：隨時保持清潔，以濕抹布擦拭，滿水後立即倒除，濾網每月清洗1次。
- 2.3.37. 棧板：保持清潔乾淨，如有髒汙隨時清洗，每月大清掃1次。
- 2.3.38. 垃圾桶：垃圾桶使用完畢後，由工作人員將內容物淨空，隨時保持清潔，每天清洗晾乾。
- 2.3.39. 廚餘桶：廚餘桶使用完畢後，由工作人員將內容物淨空，隨時保持清潔，每天清洗晾乾。
- 2.3.40. 蒸汽迴轉鍋：作業結束後清洗乾淨應洩壓倒扣。
- 2.3.41. 截油槽：每餐期工作結束需將漏網上之菜渣去除，槽內之浮油撈除，進行清潔；每周進行槽內大刷洗。
- 2.3.42. 抹布：每餐期工作結束應清洗、消毒、晾乾備用(應備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用品或物品)。

3. 使用表單


- 3.1. 新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表
- 3.2. 新北市學校廚房設備設施及器具清潔檢查紀錄表
- 3.3. 新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表

作業程序 15 廚房衛生及安全

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)餐飲衛生管理，應符合「食品安全衛生管理法」第 8 條第 1 項所定之食品良好衛生規範準則。
2. 作業內容：
 - 2.1. 作業區設備設施
 - 2.1.1. 設備設施應依照相關作業規定操作及保養檢修，並實施從業人員教育訓練。
 - 2.1.2. 清洗及消毒須每日盤點確認：午餐督導人員須於每日作業結束，檢視「整個廚房所有作業區及所有設施設備之清潔情形、放置定位備用、水電瓦斯或鍋爐等關閉」，記錄於「新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表」及「新北市廚房鍋爐作業前檢查表」，若有影響清潔衛生安全事項，隨時改善，必要時填寫「新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表」。
 - 2.2. 每週及學期結束時，執行上開事項，並對整個廚房所有設備設施進行功能評估，若須維修或汰換，及早規劃在寒暑假期間處理。
 - 2.3. 每學期開學前，工作人員進行「整個廚房所有作業區及所有設施設備清洗清潔及放置定位備用」、「水電瓦斯或鍋爐等」功能檢測及盤點，記錄於「新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表」及「新北市廚房鍋爐作業前檢查表」，若有影響清潔衛生安全事項，隨時改善，必要時填寫「新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表」。
 - 2.4. 廚房環境(門把、門窗玻璃、牆壁、層架、調理台、地板等)每週至少消毒一次。請參照附錄有效殺菌之氣液殺菌法辦理。
 - 2.5 每年委託專業廠商作病媒防治計畫(鑑別病媒種類、研判病媒孳生來源、病媒防治方法、使用藥劑說明、病媒防治專業技術人員、須可之環境用藥等)，病媒防治 1 年至少 1 次為原則。
 - 2.6 水質安全衛生：用於烹調及洗滌用水，須符合飲用水標準，無異常顏色或味道；每年至少清洗水塔 1 次記錄於「新北市學校廚房水塔清洗紀錄表」，水質檢驗應符合飲用水標準。
 - 2.7 建築物公共安全與消防安全設備檢修申報，配合政府法規及其相關期程辦理。
3. 使用表單
 - 3.1. 新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表
 - 3.2. 新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表
 - 3.3. 新北市廚房鍋爐作業前檢查表
 - 3.4. 新北市學校廚房水塔清洗紀錄表

作業程序 16 食安通報

1. 適用範圍：自立午餐(公辦公營廚房、公辦民營廚房)及其供餐學校、中央餐廚學校、美食街熱食部。
2. 定義及通則：
 - 2.1. 食品中毒：食品中毒是指 2 人或 2 人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀；若因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。
 - 2.2. 疑似食品中毒責任通報：學校應於發生事件第一時間，先以電話告知教育局駐區督學(或教育局業務科)，並通報校安通報及衛生局。
 - 2.3. 教育部校園食材登錄平臺食安事件回報：依據教育部校園食材登錄平臺食安通報及行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所之農產品農藥殘留檢驗結果報告辦理，各校應於接獲食安通報訊息後 2 小時內，完成回報是否有使用到疑似問題食材。
 - 2.4 產品責任險：外購盒餐食品及團體膳食之廠商，應依規定投保產品責任險。
3. 作業內容：
 - 3.1. 食品中毒處理：若有疑似食品中毒的情事發生時，應依「新北市學校疑似食品中毒事件處理流程」辦理如下：
 - 3.1.1. 疑似食品中毒事件發生時，應緊急啟動校園緊急傷病處理系統及工作小組，儘速將患者送醫救治，校方亦應派員全程陪同就醫。
 - 3.1.2. 校內應立即向教育局及衛生局進行通報，並提交「新北市學校疑似食品中毒事件通報表」及「新北市學校疑似食品中毒學生名冊」。
 - 3.1.3. 通知家長學童狀況，請參考「給家長的一封信範本」。
 - 3.1.4. 應立即通知衛生局前往學校進行檢體採集。
 - 3.1.5. 保留剩餘食物、留樣餐食及患者的排泄物或嘔吐物，等待衛生單位之檢驗。
 - 3.1.6. 依教育部「校園安全及災害事件通報作業要點」，「食品中毒」意外事件，各校應於知悉食品中毒事件後，至遲不得逾 24 小時校安通報網通報。如屬緊急事件者，應於知悉後 2 小時內完成通報。
 - 3.1.7. 事發當日及隔日均需調查患者攝食狀況，記錄於「新北市學校疑似食品中毒事件個案訪問表(1 人填寫 1 張)」，並於隔日向教育局回報患者就醫或復原之情形。
 - 3.1.8. 公辦民營廚房，依合約書辦理停餐，並聯絡備位廠商替代供餐，後續應靜待衛生局複驗結果後再依規定辦理；公辦公營廚房須立即停止供餐，改由合格中央餐廚供餐或洽鄰近自設廚房學校支援，並靜待衛生局複驗結果後再依規定辦理。
 - 3.1.9. 事件處理完畢後，全案應提午餐供應會檢討，加強預防，避免類似事件再度發生，記錄於「新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表」。

- 3.2 食安稽查：本市各級學校，應確實配合教育局、衛生局等相關單位到校稽查，並指派營養師、午餐秘書或餐飲衛生督導人員、單位主管陪同，提供必要資料文件，相關稽查意見，應提午餐供應會專案報告，並依其改善意見確實改進，稽查資料及改善情形應專冊妥存。
- 3.3.1 自立午餐及校園食品輔導訪視：本市公辦公營、公辦民營廚房及高級中等學校美食街熱食部學校，每年度分上半年及下半年，由教育局委託衛生專業機構或團體，到校進行輔導訪視，學校應備妥相關資料並指派專人全程陪同，必要時得邀請校長參與。每次輔導訪視情形，應提午餐供應會專案報告，並依其改善意見確實改進，輔導訪視資料及改善情形應專冊妥存。
- 3.3.2 無自設廚房學校之午餐及校園食品輔導訪視：本市無自設廚房學校(含中央餐廚學校及自立午餐受供餐學校)，每年度分上半年及下半年，由本市學校營養師代表本局不定期到校或致電協助學校餐食相關業務。
- 3.4. 食安自主檢核及相關系統填報
- 3.4.1.1 教育部校園食材登錄平臺(含智慧化校園餐飲服務平臺)：自立午餐學校及美食街熱食部應於每學期開學前完成自我檢核準備作業。
- 3.4.1.2 教育部校園食材登錄平臺(含智慧化校園餐飲服務平臺)：自立午餐學校及美食街熱食部應於每學期完成基本資料校正更新，供餐當日之菜單及食材各項資料，應確實自主檢核如實登錄。
- 3.4.1.3 為落實食登平臺之食安事件查詢及回報，請各校午餐相關人員(含中央餐廚學校及自立午餐受供餐學校)應配合完成 LINE 群組帳號綁定，綁定路徑請掃描條碼。
- 
- 3.4.2 新北市食安智慧監控中心：自立午餐學校應依規定時間完成溫度及到校時間回報。帳號密碼應妥善保管，列入移交，另可以設定多人權限，以利即時回報。
- 3.4.3 農糧署學午糧系統帳號密碼，應妥善保管，並於每學期完成基本資料校正更新。
- 3.4.4 新北市安心蔬菜平臺帳號密碼，應妥善保管。
- 3.4.5 學校如供應校園食品，應依「新北市員生消費合作社辦理販售食品實施要點」及教育部「校園飲品及點心販售範圍」規定辦理。
4. 使用表單
- 4.1. 新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表
- 4.2. 新北市學校疑似食品中毒事件處理流程(含附件1新北市學校食品中毒事件通報表、附件2新北市學校疑似食品中毒學生名冊、附件3新北市學校疑似食品中毒事件個案訪問表及給家長的一封信範本)

新北市學校廚房食品衛生自主管理檢核表

學校名稱：

年 月份，第 周

供餐型態： <input type="checkbox"/> 公辦公營 <input type="checkbox"/> 公辦民營 <input type="checkbox"/> 中央廚房供應他校		星期	一	二	三	四	五	備註
本校最大供餐人數： 他校供餐最大人數：		日期						
供餐學校名單：		供餐人數						
類別	項目	合格 V 不合格 X 不適用 /						
一、調理場所衛生	1. 牆壁支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗、配管等應保持清潔無塵。							
	2. 牆壁支柱、天花板、地板、紗門窗應無破損孔洞。							
	3. 廚房內外排水系統完整暢通，地板(面)無積水，應有攔截固體廢物之設施。							
	4. 調理場所採光足夠且通風排氣良好，並應保持照明設備之清潔，以避免污染食品。							
	5. 食物應在工作檯面上調理，不得直接放置於地面。							
	6. 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。							
	7. 刀具和砧板必須有兩套以上（生、熟食分開處理），確實洗淨，且不得有裂縫							
	8. 冷凍、冷藏設施，保持冷藏7℃以下；冷凍-18℃以下，且生食、熟食需分開儲存，避免相互污染。							
	9. 有缺口或裂縫之餐具，不得再盛放食物供人食用。							
	10. 洗滌餐具應使用食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉洗滌。							
	11. 餐具洗滌後不得再以抹布擦拭。							
	12. 抹布應洗淨殺菌並確實執行。							
	13. 廚餘及其他廢棄物，應使用加蓋垃圾桶或廚餘桶當日應處理清潔。							
	14. 工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物、牲畜。							
	15. 不得發現有病媒出沒之痕跡，並實施病媒防治措施。							
	16. 清潔度要求不同之作業場所，應加以有效區隔及管理。							
	17. 依規定完成留樣，並記錄留樣冰箱溫度。							
二、工作人員衛生	1. 工作時必須穿戴整潔工作衣、帽及口罩。							
	2. 工作中不得有吸菸、嚼食檳榔及口香糖、飲食等可能污染食品等行為。							
	3. 應保持雙手乾淨，經常洗手，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物等。							
	4. 手指不可觸及餐具內面及食物本體；作業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴清潔不透水手套或將手部澈底洗淨。							
	5. 凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。個人衣物不得帶入食品作業場所。							

類別	合格 V 不合格 X 不適用/	星期	一	二	三	四	五	備註
	項目	日期						
三、倉庫	1. 倉庫內物品應分類放置於貨架或棧板上，不可直接置於地面，掌握先進先出原則，並保持良好通風及溫溼度控制。							
	2. 不得發現有病媒出沒之痕跡，並實施病媒防治措施。							
	3. 清潔劑、消毒劑、病媒防治劑及其他有毒化學物品，應依相關主管機關之規定使用，並針對有毒化學物質應明確標示其毒性、使用方法及緊急處理辦法，妥善存放於固定場所（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），不得污染食品或食品接觸面，並應指定專人負責保管。							
	4. 凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用貯存設施，其相關機具應置專用場所妥善保管。							
四、其他	1. 與食品或容器直接接觸、清洗之用水及冰塊，應符合「飲用水水質標準」。							
	2. 足夠的水量及供水設施。							
	3. 使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持十五公尺以上之距離。							
	4. 廁所應與調理食品之場所隔離，不得正面開向食品作業場所，於明顯處標示「如廁後應洗手」字樣，廚房作業區應完備洗手設施，備有清潔劑、清潔刷、乾手器或擦手紙、消毒酒精、面鏡等。							
	5. 製造場所限制非相關工作人員進出。							
	6. 工作人員之休息室應有專人負責清潔打掃。							
	7. 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所舉辦之衛生講習或訓練。							
	8. 人員動線管理-從清潔度高到低，在清潔區的工作人員可以進入準清潔區，準清潔區人員不得進入清潔區。							
五、指定平臺登錄	1. 食物份量內容確實填寫(含六大類食物份量與熱量標示)							
	2. 午餐菜色名稱與照片詳實上傳無缺漏							
	3. 食材應填寫必要認證標章外，菜色、原料、品牌及供應商名稱資訊，應與當日供餐內容相符。							
	4. 調味料應填寫必要認證標章外，原料、品牌及來源資訊，應與當日供餐內容相符。							
	5. 食安監控系統之溫度及到校時間依時完成上傳							
檢查人員請簽名								

承辦人：

單位主管：

校長：

新北市學校廚房從業人員健康檢查表(公辦民營適用)

廚房從業人員姓名

新北市學校廚房從業人員四菌紀錄表(公辦民營適用)

廚房從業人員姓名

新北市學校廚房從業人員健康暨服儀自主查檢表說明

各位親愛的同仁，請您每天上工前自我檢視以下事項，符合規定始可進入食品作業場所。

1. 填寫量測之溫度，確認有無發燒症狀(請填 1 空格)。
2. 是否有嘔吐、持續腹瀉、呼吸道症狀等(請填 2 空格)。
3. 手部手指等有無傷口及化膿創傷，是否完整包覆(請填 3 空格)。
4. 每天穿戴整齊清潔之工作衣服及帽子(請填 4 空格)。
5. 檢查毛髮有無完整包覆不露出帽子外(請填 5 空格)。
6. 穿入作業場所的鞋子須清潔勿帶塵土 (請填 6 空格)。
7. 檢查指甲是否修剪短、有無戴首飾及戒指(請 7 空格)。
8. 其他項目，如：有無攜帶飲料進入作業區等衛生相關事項(請填 8 空格)。
9. 進入作業場所時，穿戴之工作服須符合作業規定。
10. 作業期間，非屬廚房作業人員，管制進入，必要時實名制。

新北市學校廚房從業人員專門職業暨技術證照人員證件(公辦民營適用)

廚房從業人員姓名

新北市學校廚房從業人員教育訓練紀錄表

課程名稱		訓練日期	年 月 日		
訓練機構	<input type="checkbox"/> 1. 內部自訓講師： <input type="checkbox"/> 2. 外聘訓練講師： 公司名稱：電話：				
訓練地點		時數			
課程內容大綱					
參加人員簽名					
備註	附件： <input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 參考書籍 <input type="checkbox"/> 照片 其他：_____				

承辦人：

單位主管：

校長：

午餐相關人員教育訓練(講習) 備忘紀錄

項次	人員姓名及 職稱	教育訓練(研 習)名稱	辦理 日期	辦理單位	教育訓練 (講習) 時數	教育訓練 (講習) 證明	備註

註 1：臺北 e 大線上數位課程(請選擇衛生單位開設餐飲衛生相關課程)

註 2：學校午餐廚勤人員廚勤人員 e 化培力課程系統

註 3：教育局、衛生局寒暑假衛生講習

註 4：其他自費課程

新北市學校廚房午餐監廚紀錄表

日期： 年 月 日(星期) 時間：8：30~11：30 監廚人員額溫： °C

檢 查 項 目	符合	待改善														
1. 服裝儀容整潔(工作衣、帽子、工作鞋、口罩、無蓄、留指甲及配戴飾物)，作業場所內無抽菸、嚼食檳榔、吐痰及飲食等行為。																
2. 手部清潔，確實洗手，接觸熟食(如起鍋餐食或配膳等)須配戴衛生手套。																
3. 庫房原材料分類分區放置整齊，密封加蓋，維持清潔，離牆至少5公分，離地至少10公分，原料分類，不得與地面直接接觸。																
4. 冷藏(0°C~7°C)及冷凍(-18°C以下)溫度正常、設備無破損、清潔、無結霜、無異味。																
5. 原材料管理須先進先出，入庫標示完整無逾期，放置分類分區放置整齊，密封加蓋，維持清潔。屬免貼標示者，須可查詢其資料。																
6. 各類食材品質良，前處理依乾貨類、蔬菜類、肉品、蛋品、水產品分區或分時段處理，並確實清洗乾淨。																
7. 洗菜、洗米等前處理產生之污水殘渣，不得傾倒地面，隨時保持地面乾燥清潔。																
8. 用於分切生熟食之刀具砧板須分色及標示管理，避免交叉污染。																
9. 完成烹煮之餐食應適當保溫、遮蓋等衛生安全措施，盛裝餐食容器不可直接放置地面。																
10. 不得以鍋鏟、湯杓或手直接沾餐食測試或品嚐味道，須盛於小碟或碗中再予測試味道。																
11. 前處理、烹調及配膳作業期間，不得使用及放置清潔劑(清潔用品應專區存放)。																
12. 與食品接觸之工作檯面、餐具、容器等須維持清潔、排放整齊、無凹陷破損缺口。																
13. 作業區走道寬敞、地面、水溝保持清潔，無積水、菜渣、無濕滑、油黏及病媒出沒之痕跡。																
14. 垃圾、廚餘不得留置廚房隔夜，廢物桶應清洗乾淨。																
15. 菜色與菜單是否相符(有無擅自修改菜單)： <input type="checkbox"/> 符合、 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：																
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">試吃結果</th> <th style="width: 10%;">主食</th> <th style="width: 10%;">主菜</th> <th style="width: 10%;">副菜</th> <th style="width: 10%;">青菜</th> <th style="width: 10%;">湯品</th> <th style="width: 10%;">水果</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">備註：V可, △待改善, ×</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	試吃結果	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	水果	備註：V可, △待改善, ×								
試吃結果	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	水果										
備註：V可, △待改善, ×																
缺失已現場改善：																
待追蹤改善事項：																

監廚人員簽名：

營養師/午餐秘書：

單位主管：

校長：

新北市公辦民營廚房監廚紀錄表

日期： 年 月 日~ 月 日

監廚人員額溫： °C

檢查結果：V 或 X

項次	檢查項目	一	二	三	四	五	備註
1	從業人員衛生管理						
2	作業場所病媒防制						
3	作業場所設施規劃、維護及管理						
4	洗手及其清潔設備的管理						
5	食品及其原料採購、驗收、處理與貯存						
6	食品烹調與製備的衛生管制						
7	配膳作業與成品分裝及其配送的衛生管理						
8	食品器具、容器之清洗、消毒及管理						
9	垃圾廚餘與廢棄物的管理						
10	其他衛生事項						

上述有未符合規定內容或其它記錄：

監廚者簽名

廠商營養師簽名

業者(廠商名稱)回覆

學校營養師：

單位主管：

校長：

新北市中央餐廚學校監廚檢核表

廠商名稱		訪廠日期/時間	年 月 日 時
廠商地址		業者簽名	
項目		訪廠結果(√或×)	未符規定內容 或其他紀錄
一、從業員工衛生管理			
二、作業場所的病媒防制			
三、作業場所設施規劃及管理			
四、洗手及其設備的管理			
五、	食品及其原料的採購、驗收、處理與貯存管理		
	豬肉產地來源為國產		
	落實萊劑快篩自主檢驗並妥善紀錄		
六、食品烹調與製備的衛生管制			
七、配膳與餐盒包裝的衛生管理			
八、食品器具、容器之清洗、消毒及管理			
九、廢棄物處理			
十、其他衛生事項			
十一、其他			
訪廠學校名稱		訪廠學校人員職稱及姓名	訪廠學校人員職稱及姓名

承辦人：

單位主管：

校長：

註：1、學校應依教育局排定期程進行訪廠作業，倘需調整日期，請逕行與其他學校協調後，先行電話告知教育局承辦人。

2、監廚檢核情形應列為午餐供應會工作報告或提案；訪廠缺失除依契約規定辦理外，違反食品安全衛生管理法之重大缺失並得送相關衛生主管機關處理。

新北市中央餐廚學校監廚參考表(分項說明)/公辦民營適用

檢查項目	內容說明
一、從業員工衛生管理	(1) 從業人員雇用前應接受健康檢查，檢查項目包括：肺結核、皮膚病、A型肝炎、傷寒、性病、眼疾等，從業期間每年應接受一次健康檢查，並保有完整紀錄。
	(2) 從業人員需定期接受衛生講習、職前訓練、在職訓練等。
	(3) 業者應依衛生主管機關法律規定，申請食品業者登錄，聘用之營養師、食品技師、廚師及相關衛管人員須有相關登錄及證照供備查。
	(4) 中餐烹調人員需持有證照，並保有完整紀錄（75%）。
	(5) 作業場所應設置員工專用的更衣室，並保持清潔衛生。
	(6) 從事食品製作之員工應穿戴整齊清潔的白色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時得戴口罩。
	(7) 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有效洗手。
	(8) 工作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；手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理後，才能工作（並避免參與食品製作）。
	(9) 調製食品時禁止飲食、吸煙、嚼檳榔及嬉戲笑罵等行為。
	(10) 直接接觸或處理不經加熱即行食用之食品，雙手應徹底洗淨及消毒或穿戴清潔之不透水手套，並防止與原料、不潔器物接觸後再處理熟食品。
二、作業場所的病媒防制	(1) 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及其蹤跡。
	(2) 有效及定期的病媒防治捕殺措施（備消毒紀錄）。
	(3) 使用環境衛生藥品或化學藥劑應注意其殘效性，不得對食品有產生危害。
	(4) 環境衛生用藥及化學藥劑等應有專櫃分開存放，專人管理，不得放於食品處理區或食品貯存區。
三、作業場所設施規劃及管理	(1) 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…）應具易清洗、不納垢、無毒。
	(2) 與食品接觸之設備、器具等應清洗清潔及有效消毒、專銷貯放。
	(3) 用於放置食品或物料之層架、推車，盛裝容器、抹布，以顏色或形狀區分管理，避免混用後使食品遭受污染。
	(4) 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。
	(5) 各作業區、營業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔、乾燥；排水設施通暢，並有防止垃圾及菜渣流入之設施，廢棄物流放系統應有截流設備、防逆流及防病媒入侵之設施。
四、洗手及其設備的管理	(1) 處理食品的作業場所（前處理區、烹調區等）入口應有洗手設備，其設施須適當的維護。
	(2) 切割熟食或即食食品作業區應有完善的洗手及消毒設備，並有乾淨手套及口罩備用。
	(3) 洗手處所應備液體清潔劑及乾手設備，並標示洗手圖示或掛圖，洗手設備應定期清洗及維護，並有維護紀錄。
	(4) 洗手要遵守食品從業人員正確洗手步驟，從手指、手掌到手肘（包括可能碰觸到食物的地方），約需20秒。
	(5) 管理人員應確實注意所屬部門處理食品的作業人員洗手時機：a、進入工作場所。b、開始工作。c、觸摸未烹調食品（生食）、不潔器物。d、如廁後洗手。e、吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為，應洗淨後再工作。f、處理垃圾、擦地板或休息過後等都要洗手。

檢查項目	內容說明
五、食品及其原料的採購、驗收、處理與貯存管理	(1) 驗收區應隨時保持清潔的環境，驗收用之器具、容器應清洗及保持清潔，設專門的驗收人員在適當的時間進行驗收。
	(2) 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；完整及不透水的包裝與明確的標示，最好有溫度紀錄。
	(3) 確認所用豬肉食材之產地及外包裝標示，並留意業者是否落實豬肉肉品瘦肉精自主快篩檢驗。
	(3) 對於各類食品的驗收應注意品質、鮮度等具有可食用性，對於不符合預期品質的產品，應予拒收，並建立完整的紀錄。
	(4) 驗收完成之原料或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所，分類、分區貯放備用，具有防止交叉污染的措施。
	(5) 非基因改造食材是否具非基因改造食材標示及相關進貨或檢驗證明文件。
	(6) 冰箱的冷藏溫度維持於攝氏0°C—7°C，冷凍溫度維持於攝氏-18°C以下，並可由冰箱外部檢視溫度，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。
	(7) 乾貨類食品物料應設層架分類、離牆、離地存放，貯藏處所應通風良好、低溫乾燥、保持清潔，並設有溫濕度計，以表格方式記錄溫濕度。
	(8) 冷凍食品解凍方式及條件應正確（冷藏解凍、流動涼水解凍、微波解凍），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。
	(9) 各類原料之處理應分區、專用刀具砧板及有專責處理人員；刀具、砧板或盛裝容器用完後均需清洗及消毒，專區貯放。
	(10) 外購半成品物料應有完善的品質管控、清洗及製備等需有完整的紀錄備查。
(11) 外購組合成品品質應有支持文件及紀錄備查（如檢驗報告）。	
六、食品烹調與製備的衛生管制	(1) 清潔衛生及舒適的作業環境（地面乾燥、排水採光通風良好等）；處理、烹調所使用的設備，排列整齊及有足夠的作業空間，規劃良好的動線，防止交叉污染。
	(2) 食物製備過程，手部、器具、設備等應隨時保持清潔。
	(3) 盛裝物料與煮熟食物的容器應能明顯區分，以防止生熟食間交叉污染。
	(4) 切割熟食食物應設專區、設洗手水槽，並有專用的刀具與砧板，以防止生熟食間交叉污染，切割熟食食品應戴乾淨手套。
	(5) 與食品製備無關之物品不可放置於烹調製備區內。
	(6) 盛裝食品之容器、器具使用前應注意其清潔程度及專區貯放備用。
	(7) 備料區及烹調應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作台上及地面。
	(8) 烹調完成之食品，放置或運送之配膳區過程不可有污染情形。
	(9) 配合食安智慧監控系統監控溫度：起鍋時菜餚中心溫度需 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ，若未達標準應持續加熱；確認溫度為上午9時測量，菜餚中心溫度需 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，若未達標準應復熱至 75°C （若為9時後出餐則不必填寫確認溫度欄位）。
七、配膳與餐盒包裝的衛生管理	(1) 配膳區應隨時保持清潔衛生及舒適的作業環境，與食品配膳包裝無關之物品或人員不得隨便進入。
	(2) 配膳工作人員除應穿戴整齊清潔之工作衣帽外並應戴口罩及清潔乾淨的衛生手套，裝膳過程不得有污染食品之行為。
	(3) 患有呼吸道疾病或有受外傷者，不得從事配膳工作及避免進入配膳區。
	(4) 配膳區內備用之食品或器具應設置層架放置，有效保護或覆蓋以防止污染。
	(5) 用於盛裝食品之餐盒，使用前應確認清潔未受污染，出餐時應以不鏽鋼容器盛裝，加內外層不鏽鋼蓋。

檢查項目	內容說明
八、食品器具、容器之清洗、消毒及管理	<p>(6) 配膳作業區使用之機械應定期維護，留意化學性物質之污染。</p> <p>(1) 食品器具、容器清洗及消毒的動線應妥善規劃，避免清洗及消毒完成之器具、容器再受污染；清洗完成之器具、容器專區存放，以防止任何污染。</p> <p>(2) 食品容器、器具等使用後，應儘速以正確有效的洗滌及消毒。</p> <p>(3) 清潔劑應為食品級，清潔劑及消毒化學藥劑應專櫃貯放管理不可放置於有食品之區域。</p> <p>(4) 食品容器、器具之洗滌設施，應定期維護及檢測，避免化學物質污染。</p>
九、廢棄物處理	<p>(1) 廢棄物依性質分類集存，放置地點應有防止污染食品或避免蟲鼠或其他動物侵害。</p> <p>(2) 盛裝廢棄物之容器應有防止不良氣味溢出、防漏、防水、防蟲、防病媒孳生；廢棄物清除後，容器應洗滌清潔。</p> <p>(3) 廢棄物不得堆放於食品或食品添加物驗收、處理、烹調、加工、販賣、用餐等場所內。</p> <p>(4) 清潔劑及清潔用品應專區放置，使用後歸定位（在各作業場所亦然）。</p> <p>(5) 承包廢棄物處理的廠商應為環保署認可之合格及合法的廢棄物處理廠商。</p>
十、其他衛生事項	<p>(1) 食品或盛裝食品之容器、器具不得直接放置於地面，最好設層架放置。</p> <p>(2) 運送膳食之車輛應保持乾淨清潔，不得使用在非指定用途之裝載運輸，且應具適當保溫設施；運送人員穿著專用清潔之工作衣帽。</p> <p>(3) 包裝完成之餐盒應設層架或清潔容器放置，不可放於地面、清潔衛生不佳、放置廢棄物或其他易影響食品品質之處所。</p> <p>(4) 餐盒運送之時間、數量、地點、人員等資料有否完整紀錄。</p>

新北市學校餐食驗收自主管理檢核表(中央餐廚學校/受供餐學校)

V 優良 Δ 尚可 x 不良

供應廠商名稱：									
供餐數量：_____人次									
午餐供應會每月召開，最近1次召開日期：									
	項次	檢核重點	檢核日期(月/日)						備註
			/	/	/	/	/	/	
現 場 檢 核	1	送貨正常均為訂購廠商盒(桶)餐，無轉包。							
	2	送達後依菜單抽檢(味道、包裝、菜色等)							
	3	運送車輛及貯存容器衛生狀況							
	4	運送人員衛生習慣，應留意衣著、指甲衛生、禁檳榔、禁菸。							
	5	運送之貯存效果良好，桶菜(盆)應加蓋、具保溫設施等。							
	6	餐盒(桶)需標示完整，如廠商名稱、地址、電話、製造日期、隔餐勿食等。							
	7	送達時間不得逾中午12時，並應與回傳食安智慧監控平臺之到校時間相符。							
	8	餐盒(桶)送達後放置合乎衛生之適當地點，應與地面有適當隔離、餐盒(桶)放置處避免太陽直接照射、積水、濕滑等。							
	9	當次餐食由學校依契約規定完成留樣，標示廠商名稱、日期，完整包覆保鮮膜立即置於攝氏0°C-7°C，冷藏48小時，並確實紀錄。							
	10	餐桶(餐箱及湯桶)如數送回指定地點							
食 登 平 臺 線 上 查 核	10	菜單及食材內容確實填寫無缺漏(含六大營養份量、熱量標示、照片、供餐者資訊等)							
	11	食材資訊項目中，除認證標章外，菜色、原料、品牌及供應商名稱資訊，依當日供餐內容確實填寫。							
	12	調味料項目中，除認證標章外，原料、品牌及來源資訊，依當日供餐內容確實填寫。							
	13	停餐設定完成(如補假、結業式等)。							
	14	校園食品當周確實完成紀錄檢核。							
	15	中央餐廚業者依契約內容上傳檢驗報告資訊?(於每月最後一週檢核)							
待改善事項									
備註		本表由餐飲衛生督導人員或學校指派專人填寫，紀錄留存學校備查至少5年。							

檢查人：

單位主管：

校長：

新北市學校餐食留樣紀錄表

日期： 年 月

頻率：每餐(應標示日期、餐次、菜式，每份應達 300 克，置專用冰箱 7°C 以下冷藏至少 48 小時)。

日期	冰箱溫度°C	取樣時間	取樣者	丟棄時間	處理者	確認者
範例9/1	4	11:30	王00	9/3 12:00	黃00	張00
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

承辦人：

單位主管：

校長：

新北市學校廚房豬肉肉品萊克多巴胺快篩檢驗紀錄表

食材抽檢驗

頻率：每月2次，每月月底上傳校務行政系統

學校		
抽測日期		
抽測品項		
檢驗結果(陰性/陽性)		
檢驗照片		
核章區		
檢測人員	單位主管	校長

- 註1：初次檢驗為陽性者，請再行檢驗1次，倘仍呈現陽性，請電話聯繫教育局，停止使用是項肉品，並儘速將肉品寄送至檢驗機構進行化學檢驗。
- 註2：其他食材抽檢驗，各校得依實際狀況及驗收需求，自行設計增列其他食材抽檢驗項目。
- 註3：其他食材抽檢驗如有異常，應依契約辦理，退貨或聯繫農業局、衛生局等單位進一步處理。
- 註4：各校如接獲教育部食登平臺食安通報訊息後2小時內，應向教育局(或使用食安通報小尖兵 LINE 群組)完成回報是否使用到疑似問題食材。

新北市學校廚房油炸油品質紀錄表

日期	油品名稱	酸價試紙檢測：第一格呈黃色或咖啡色(油炸醃漬食品)或試紙第一格及第二格呈綠色。	總極性化合物含量 $\geq 25\%$	不合格處理方式，應整鍋油炸油全部換新，以廢棄物處理。	檢查人

承辦人

單位主管

新北市學校廚房(庫房)食材盤點紀錄表

盤點庫存日期： 年 月

食米類別	進貨量(kg)	使用量(kg)	結存量(kg)	扣減量(kg)	每人日均量(g)
白米					
糙米					
紫米					
小米					
燕麥					
胚芽米					

- 供餐說明
- 食米使用量：上個月供餐____天，每餐供應____人數，共計____人餐數
 - 食米儲存場所應記錄每日食米進儲、使用及庫存量，餐飲督導人員確認簽章(提供午餐食米用量登記表)。
 - 農糧署供應之食米，未開封使用前之包裝均縫繫標籤及加蓋檢驗合格章戳。
 - 碾製日期愈接近購買日期較新鮮。
 - 白米存放在通風、乾燥、陰涼地方，如能冷藏更佳；另儲存時間不超過2個月，10天使用完畢更佳。
 - 開封使用之白米，採取必要措施，以防止病媒侵入。
 - 貼有進貨日期，實施先進先出(先到期先使用，逾期禁止使用)。

調味料使用量

食材類別	進貨量	使用量	結存量	扣減量	備註
沙拉油					
麻油					
香油					
鹽					
糖					
醬油					
醬料					
味精					
鮮味劑					
豆瓣醬					

- 供餐說明
- 上個月供餐____天，每餐供應____人數，共計____人。
 - 調味料儲存場所應記錄每日食米進貨、使用及庫存量，餐飲督導人員確認簽章。

承辦人

單位主管

新北市學校廚房冷凍冷藏設備溫度及清潔紀錄表

日期： 年 月；頻率：2次/日【冷凍庫 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷藏庫 $0-7^{\circ}\text{C}$ ；編號： 號】

日期	溫度檢查(上班)		溫度檢查(下班)		衛生檢查紀錄(下班時間)					
	溫度($^{\circ}\text{C}$)	記錄人員	溫度($^{\circ}\text{C}$)	記錄人員	分類	整齊	清潔	標示	覆蓋	清洗
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
備註	1. 原料、半成品與成品須分類分區存放，擺放整齊，覆蓋防交叉污染且不得超過最大裝載量。 2. 標示入庫時間及使用期限(注意物料、半成品、成品及開封食材等之效期)。 3. 衛生檢查紀錄，合格打 \checkmark ，不合格打 \times ，當場改善 \triangle ，無檢查畫斜線。 4. 每月至少清洗1次，清洗前須控管剩餘食材數量，清洗作業先將剩餘原物料搬出，置放於其他凍藏設備(不得改變原貯存條件與性狀)，取出棧板及層架，使用清潔劑刷洗，再以自來水沖洗後拭乾，再盡速置放入原處歸定位。									

承辦人：

單位主管：

新北市學校廚房庫房溫溼度及清潔紀錄表

日期： 年 月 【乾貨、包材、_____】

頻率：1 次/日

日期	溫度	濕度	記錄人員	衛生檢查紀錄(作業期間)					
				分類	整齊	清潔	標示	覆蓋	清掃
1	°C	%RH							
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									
備註	1. 原物料、半成品與成品須分類分區存放，擺放整齊，覆蓋以防交叉污染。 2. 標示入庫時間及使用期限(注意物料、半成品、成品及開封食材等之效期)。 3. 溫度管制 28°C 以下，濕度管制 70%RH 以下。 4. 衛生檢查紀錄，合格打√，不合格打X，當場改善△，無檢查畫斜線，每個月大清掃清潔 1 次。								

承辦人：

單位主管：

新北市學校廚房容器具澱粉及脂肪殘留檢查表

日期： 年 月【頻率：每週；標準值(1)澱粉殘留陰性；(2)脂肪殘留陰性】

日期	容器具名稱	無澱粉殘留	無脂肪殘留	檢查人
確認者簽名：				

承辦人：

單位主管：

新北市學校廚房餐車衛生檢查及出餐紀錄表

日期： 年 月

頻率：1 次/日 【檢查項目判定：合格(√)表良好、不合格(x)表不良、未送餐 (-)】

如未使用車輛，相關欄位請自行調整。

日期	時間 (去/回)	車趟 (送貨車)	檢查項目		出餐桶數		回收桶數		填表人/ 確認人	異常處理
			清潔	雜物	餐箱	湯桶	餐箱	湯桶		

承辦人：

單位主管：

新北市學校廚房水塔清洗紀錄表

頻率：至少 1 次/每年

水源型態：自來水/非自來水()

日期：	水塔地點(編號)：
執行單位：	
清洗狀況說明：	
清洗前照片	清洗後照片

承辦人：

單位主管：

新北市學校水質檢驗紀錄

項次	日期	檢驗單位	取樣地點	取樣出水口 位置	檢驗結果	備註

註：飲用水連續供水固定設備使用及維護管理辦法規定，每隔三個月檢測：

1. 接用自來水者，每次應檢驗大腸桿菌群。
2. 非接用自來水者，處理後水質，每次應檢驗大腸桿菌群、硝酸鹽氮及砷。

新北市學校廚房廢棄物清運紀錄表

日期： 年 月 【頻率：每日，作業人員清運廚餘至學校廢棄物暫存區待運】

日期	廚餘量 (公斤)	廢油量 (公斤)	記錄人員	日期	廚餘量 (公斤)	廢油量 (公斤)	記錄人員
1				16			
2				17			
3				18			
4				19			
5				20			
6				21			
7				22			
8				23			
9				24			
10				25			
11				26			
12				27			
13				28			
14				29			
15				30			
				31			

承辦人：

單位主管：

註：請註明回收單位(如業者、清潔隊)/回收頻率，並與業者簽約，依廢棄物清理法相關規定辦理。

新北市學校午餐滿意度調查表(範例)

學校名稱:班級:_____年_____班日期:_____年_____月_____日

請圈選最接近你想法的選項。

題號	題目內容	選項		
1	主食(飯、麵)的份量	過多	適量	過少
2	主、副菜的份量	過多	適量	過少
3	青菜的份量	過多	適量	過少
4	午餐之調味(鹹、淡)	太鹹	適中	太淡
5	午餐之油膩性	太油	適中	太少油
6	午餐供應水果之品質	滿意	普通	不滿意
7	菜色多變化	滿意	普通	不滿意
8	今日蔬菜	<input type="checkbox"/> 我全部吃完 <input type="checkbox"/> 我沒有吃完		
9	我知道如何查到今天的菜單	<input type="checkbox"/> 食登平臺 <input type="checkbox"/> 新北校園通APP <input type="checkbox"/> 學校網站午餐專區 <input type="checkbox"/> 其他：		
10	空盤運動及惜食計畫	<input type="checkbox"/> 我知道空盤運動 <input type="checkbox"/> 我不清楚空盤運動 <input type="checkbox"/> 我知道惜食計畫 <input type="checkbox"/> 我不清楚惜食計畫		
11	請試著寫下今日主食及菜名			
12	我覺得今天最好吃的一道菜			
意見回饋：				

註：題目請自行調整設計

新北市學校廚房異常、客訴、成品回收及報廢品處理紀錄表

填表日期： 年 月 日【頻率：缺點或異常發生時(與食品安全衛生相關事件)】

相關異常事件必要時應通報教育局，並由教育局依事件型態轉知衛生局備查。

發生時間	年 月 日 時 分	廠商/班級	
主旨			
問題類型	<input type="checkbox"/> 未於規定時間送達 <input type="checkbox"/> 異物：() <input type="checkbox"/> 供應數量不足(餐盒數量) <input type="checkbox"/> 食材抽驗異常：() <input type="checkbox"/> 供應內容與菜單不符 <input type="checkbox"/> 食登平臺通報食安事件 <input type="checkbox"/> 供應內容份量不符 <input type="checkbox"/> 疑似食品中毒事件(已依新北市學校疑似食品中毒事件處理流程辦理) <input type="checkbox"/> 稽查或輔導訪視缺失 <input type="checkbox"/> 停電 <input type="checkbox"/> 其他：()		
問題陳述			
處理情形	處理人：		
改善說明	簽名：		
備註			

承辦人：

單位主管：

校長：

新北市高級中等學校食品販售管理督考表(販賣部)

學校名稱：

督考日期： 年 月 日

頻率：1 次/週

類別	查核項目	是否符合	違規事項
食品規範	1. 校園僅供售正餐、飲品、點心與水果。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2. 各項食品應符合現行食品法令相關規定，包裝食品需取得台灣優良農產品(CAS)或台灣優良食品(TQF)驗證標章或校園食品標章。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭、水果不在此限。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3. 各項食品皆不得含甜味劑或代脂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4. 外購盒餐食品或外購團體膳食，應由取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者之廠商提供。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5. 各項食品(含外購盒餐)應具有完整中文標示及營養標示且字體大小不得小於於2mm(散裝食品應張貼於明顯處)，並將食品資訊登錄於中央主管機關指定之系統平臺。 【檢查平臺資訊】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6. 盒餐應保留樣本至少1份(300克以上)，並標示日期、餐別，置於7°C以下，冷藏保存48小時。 【檢查留樣及紀錄表】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7. 避免有附贈品、折扣等促銷商品之行為。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8. 禁止供應碳酸飲料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9. 不得有變質、腐敗或逾有效日期之食品。 【抽檢】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10. 禁止供應含基因改造生鮮食材及其初級加工品之食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
販賣場所衛生安全規範	11. 地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。 【檢查樓梯及賣場地面】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12. 牆壁、支柱與地面、配管外表應保持清潔，無納垢、侵蝕或積水等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	13. 樓板或天花板應保持清潔，無長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14. 販賣、貯存食品之設施及場所(含出入口、門窗、通風口及其他孔道)應保持清潔，並設置防止病媒侵入設施，不得有病媒或其出沒之痕跡。 【注意紗窗是否破損及髒汙】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	15. 場所通風良好，無不良氣味。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	16. 不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17. 冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。 【是否有冷凍冷藏設施】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	18. 冷凍食品之溫度應保持在-18°C以下；冷藏食品之溫度應保持在7°C以下凍結點以上，並紀錄，不得有劇烈溫度變動。 【檢查溫度計、溫度紀錄表】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19. 商品上架前應先拆除外紙箱，再放入冷藏櫃中展售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20. 需復熱後供應之食品應確實加熱至75°C以上，加熱保溫食品之溫度不得低於60°C，復熱、加熱器具應加蓋，並於當日販售完畢，不得將剩餘品於次日再行復熱販售。 【檢查溫度計】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	21. 使用電鍋、黑輪機或蒸包機等設備，每日確實清洗消毒；冷凍庫定時除霜	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	22. 倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	接放置地面，並保持良好通風。		
	23. 應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	24. 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	25. 販賣場所之光線應保持 200 米燭光以上，使用之光源應不至改變食品顏色，燈管、照明設備應有燈罩且保持清潔。 【賣場明亮、燈具皆有功能】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	26. 冷凍食品應有完整密封之基本包裝。冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時不得出售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	27. 冷凍(藏)食品陳售於冷凍(藏)櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。 【檢查冷凍(藏)櫃】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	28. 未包裝之食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子供使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	29. 注意食品暫存保管之場所衛生（餐桶、餐盒送達後應放置於適當地點）不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	30. 設備與器具之清洗應符合衛生，與食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並每日清洗、保持清潔。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	31. 員工私人物品應設專區放置，不可與販售商品混放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	32. 垃圾桶加蓋，保持清潔，當天妥善處理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
文件	33. 留存供應商販售食品進貨憑證備查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	34. 應張貼每日飲食指南或其他營養、健康、衛生等相關資訊。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	35. 應建立自主管理機制，每日應至少一次自行檢查管理，並予紀錄，記錄至少保存 5 年。 【請現場人員提供】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
綜合意見 【請督考人員提出具體改善建議】			
輔導改善追蹤紀錄 【由業務單位執行改善追蹤】			

校園食品販售與販賣場所衛生安全管理之督考，每週應督查 1 次，督查完成後，請送交承辦單位存查 5 年。

督考人員：

現場人員：

承辦人：

單位主管：

校長：

新北市高級中等學校餐廳廚房管理督考表(美食街熱食部)

學校/攤位名稱：

督考日期： 年 月 日

頻率：1 次/週

	檢 查 項 目	是否符合	違規事項
調 理 場 所 環 境 衛 生	1. 地面:保持清潔,無濕黏、無積水也不得塵土飛揚。【重點:烹煮處】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2. 牆壁:保持清潔,不得有發黴、積垢、侵蝕情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3. 樓板、樑柱或天花板、配管外表須保持清潔,不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形;食品暴露之正上方或樓板、天花板不得有結露現象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔,無不良氣味,具良好通風及排氣,並設置紗門、紗窗或其他防治病媒侵入設施,並不得發現有病媒或其出沒之痕跡。【注意紗窗是否破損及髒汙】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5. 排水系統應完整暢通,不得有異味。排水溝應有攔截固體廢棄物之設施,並設置防治病媒侵入之設施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6. 具防止交叉污染之措施,避免有污染疑慮之物品與原料、半成品或成品共同貯存	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7. 調理場應有足夠的光度,工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭光;燈具完整並保持清潔。【檢查工作區燈具是否皆開啟】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8. 灶面、抽油煙機保持完整清潔,油煙有適當之處理措施,避免造成油污及油煙污染其他場所。【檢查灶面及抽油煙機】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9. 調理台面和水槽保持清潔,無藏污納垢。【檢查調理台及洗手台】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10. 風扇、空氣門、塵浴室和空調設備保持清潔,有濾網者定期清洗或更換。【檢查所有風扇、空氣門、空調設備】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11. 具截油設施,定期清理並維持清潔。【查看截油槽】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
衛 生 品 質 管 理	12. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質,應符合飲用水水質標準。裝有過濾器者,定期清洗或更換濾心並具紀錄可供查詢【查看濾心更換紀錄】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	13. 使用之食材應符合食品相關規定,禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品,並具政府或公正專業機構認、驗證之標章;無驗證標章者,應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明並可追溯來源並具完整進貨記錄【查看來源證明】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14. 審慎辦理食材驗收,並留存完整驗收紀錄。【查看進貨驗收相關紀錄、文件或電子檔案】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	15. 食材、包材、容器、餐食及盒餐未直接置於地面、太陽直接照射等處。【地上不得有食物或原料等,須離地及離牆 10 公分】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	16. 與食品直接接觸的餐具、鍋具、容器內面保持平滑、不得有凹陷、缺口或裂縫;使用前確認其清潔,使用後清洗乾淨、有效消毒並且置於餐具存放櫃,避免再受污染。【抽檢餐具是否有裂縫】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17. 食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域,應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔;製備流程和動線應避免交叉污染。【查看前處理區、烹調、配膳、包裝是否區隔,避免交叉污染】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	18. 所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分。【刀具及砧板要有標示且分開擺放】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19. 刀及砧板使用後確實洗淨殺菌完全,並不得有裂縫,不用時應側放或懸掛以保持乾燥。【檢查是否有效殺菌】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20. 抹布保持乾淨並經有效消毒。【檢查是否有效消毒】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	21. 製備之菜餚,應於適當之溫度貯存:加熱保溫食品之溫度不得低於 60 °C。食品調製後,置於室溫下不得超過 2 小時。並於具防塵、防病媒等衛生	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	設施分類貯存及供應。		
	22. 禁止在室溫下解凍；冷凍原料解凍應在能防止品質劣化之條件下進行	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	23. 剩餘沾料禁止再供應使用。非當日製作之菜餚應丟棄。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	24. 製備過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	25. 洗滌餐具時，應用食品級洗滌劑，不得使用洗衣粉。【檢查洗滌劑】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	26. 清潔、消毒用清潔劑和機具應有專用場所妥善保管。【檢查放置位置】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	27. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物使用密蓋垃圾桶或廚餘桶做適當處理，並每日清除，不得留置於作業場所內。【檢查垃圾桶及廚餘桶是否有加蓋】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
倉 儲 衛 生	28. 使用之食材符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源並具完整進貨紀錄。【同第 13、14 項】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	29. 倉庫設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設施。【同第 4 項】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	30. 物料標有品名、進貨日、開封日、有效期限，應依「先進先出」原則使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
從 業 人 員 衛 生	31. 有足夠且清潔之冷藏、冷凍設備。冷藏食品溫度須保持 7°C 以下凍結點以上；冷凍食品為 -18°C 以下。依生、熟食完全區隔，避免相互污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	32. 人員穿著清潔工作服、帽、口罩，未蓄留指甲或配戴飾物、擦指甲油等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	33. 於進入食品作業場所前、如廁後或於工作中吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後應立即正確洗手或消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	34. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	35. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。【檢查是否配戴手套及口罩】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	36. 不得穿著工作衣、帽或工作鞋如廁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	37. 私人物品設專櫃（區）統一收置。【檢查私人物品專櫃（區）】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其 他	38. 洗手台備有清潔劑、乾手或擦手紙巾等設施。並於明顯處張貼正確洗手步驟的圖示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	39. 工作場所、餐廳內、庫房，皆不得住宿或飼養牲畜。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	40. 四周環境應保持清潔，排水系統保持暢通，並有防止病媒侵入之設備。【同第 4 項】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	41. 每日製作完成之菜餚，分類各留存 300 公克，妥善密封並標示日期，置冷藏冰箱（7°C 以下）48 小時以備查驗。【檢查冰箱及紀錄表】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	42. 每日抽驗炸油品質、每週抽檢餐具之澱粉性、脂肪性殘留，並做成紀錄，不合格者改善及追蹤管理。【檢查紀錄表】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	43. 食品相關資訊登錄於中央主管機關指定之系統平臺。【檢查平臺資訊】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	44. 菜單設計符合健康營養原則。【檢查是否有張貼菜單】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	45. 有張貼每日飲食指南或其他營養、健康、衛生等相關資訊。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
綜合意見【請督考人員提出具體改善建議】			
輔導改善追蹤紀錄【由業務單位執行改善追蹤】			

餐廳廚房衛生安全管理之督考，每週應督查 1 次，督查完成後，請送交承辦單位存查 5 年。

督考人員：

現場人員：

承辦人：

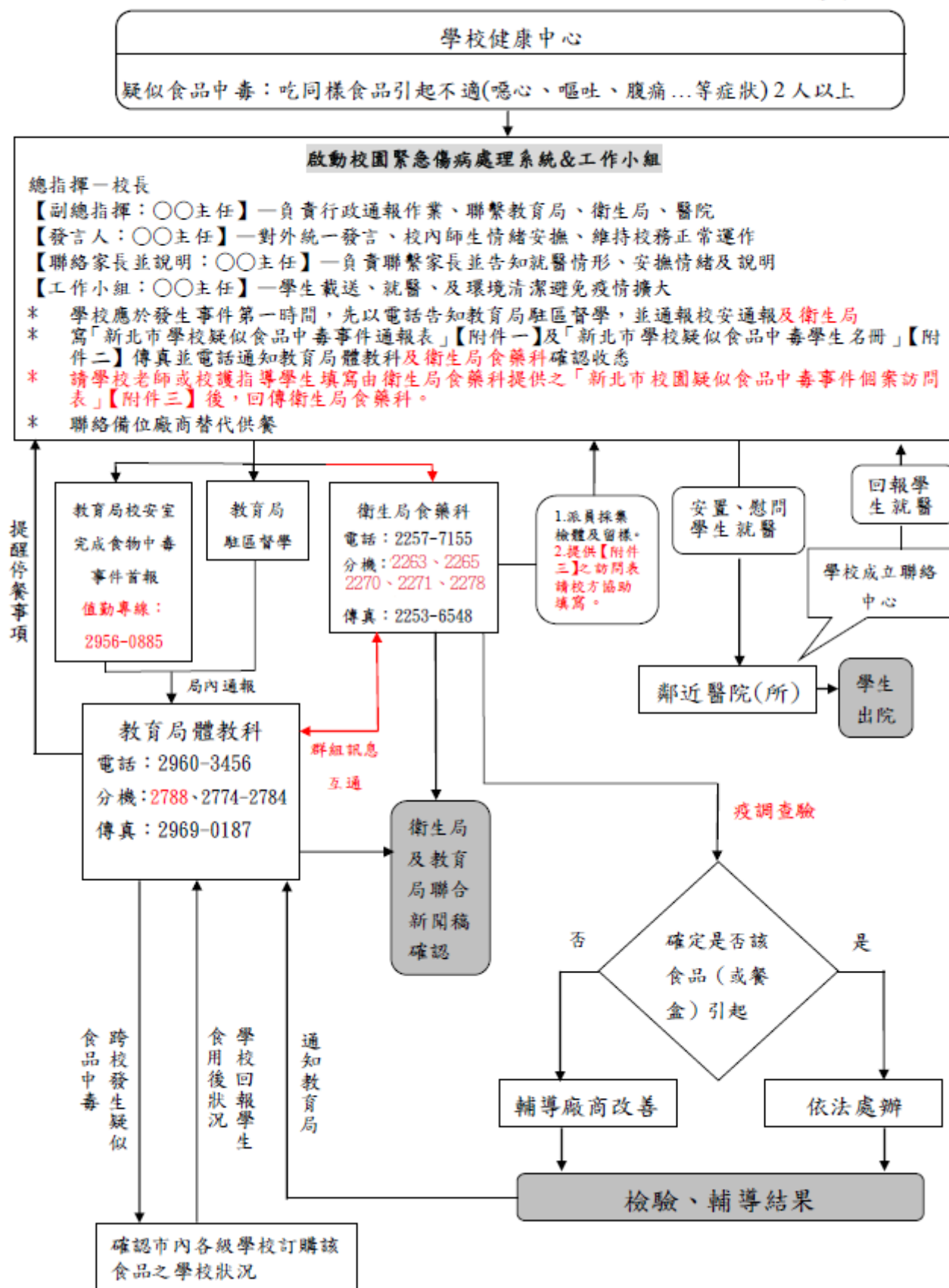
單位主管：

校 長：

新北市學校疑似食品中毒事件處理流程

新北市學校疑似食品中毒事件處理流程

修訂 1090428



新北市學校食品中毒事件通報表

- 一、通報時間： 年 月 日 時 分
- 二、通報單位名稱： _____
- 三、通報單位地址： _____
- 四、通報單位聯絡人姓名、電話： _____
- 五、共同攝食的時間： ____年__月__日__時__分
- 六、攝食總人數： _____ 疑似中毒人數： _____ 就醫人數： _____
- 七、發病最早時間： ____年__月__日__時__分
- 八、發病最早地點：學校家中其他： _____
- 九、發病症狀：腹瀉嘔吐噁心腹痛腹脹發燒頭痛
紅疹其他 _____
- 十、共食前是否有學生已有腸胃道症狀：是否
- 十一、食品供應商名稱、地址：
午(晚)餐 _____
外購餐點 _____
- 十二、攝食內容(菜單)：
午(晚)餐 _____
外購餐點 _____
- 十三、通報前一週內及通報當日請病假人數：

通報天數	前5日	前4日	前3日	前2日	前1日	通報當日
日期						
請假人數						

十四、事件簡述：

新北市學校疑似食品中毒學生名冊

提報學校名稱： _____ 聯絡人： _____ 聯絡電話： _____
 通報時間： _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 時；攝食總人數： _____ 疑似中毒人數： _____ 就醫人數： _____
 共同攝食食品供應商名稱： _____
 供應商電話： _____
 供應商地址： _____

編號	姓名	性別	年齡	班級	聯絡電話	進食日期及時間	症狀最早發生日期及時間	身體症狀	就醫情形	同住家人是否有類似症狀	個案檢體採集			
											肛門拭子	嘔吐物	糞便	其他
						月 日 時 分	月 日 時 分	腹瀉次數： 嘔吐次數： 噁心 <input type="checkbox"/> 腹痛 <input type="checkbox"/> 腹脹 <input type="checkbox"/> 發燒 <input type="checkbox"/> 頭痛 <input type="checkbox"/> 紅疹 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>	有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 就醫處：					

註一：傳真 29690187、22536548 後★請務必以電話 29603456 分機：2788、2774-2784 聯絡教育局體育及衛生教育科及 22577155 分機：2263、2265、2270、2271、2278 聯絡衛生局食品藥物管理科，再次確認！
 註二：發病日期請填寫最早出現症狀時間；身體症狀中「腹瀉」及「嘔吐」以次數詢問及填寫，其餘請以「V」方式表示。
 註三：本表填寫完成疑似食品中毒個案，請儘速完成第一次書面通報暨電話確認，如有最新狀況請隨時更新通報人數。
 註四：如遇假日：請學校校長或主管將檔案 line 送駐區督學，並以電話聯絡督學。

填寫人姓名： _____ 電話： _____ 填寫日期： _____

新北市學校疑似食品中毒事件個案訪問表

*本問卷僅供參考，作為分析病因用。內容完全保密。請儘量回憶確定後再作答，謝謝！

*處請用打√ 回答，_____部份請用文字敘述。

- 1.姓名：_____
- 2.學校名稱：_____班級：____年____班 座號：_____
- 3.性別：男女
- 4.出生日期：民國_____年____月____日（_____歲）
- 5.您____年____月____日(星期____)有沒有吃_____提供之午餐？ 有 沒
- 6.您有沒有吃下列的食物(請勾選√)？，請盡量回想，謝謝

項次	菜名(內容物)	有吃	沒吃
1			
2			
3			
4			
5			
6			

- 7.您從____年____月____日(星期____)午餐吃完之後是否有不舒服的症狀？有 沒有

(1)開始不舒服症狀的時間：_____月____日 _____時____分

(24小時制，若凌晨12點請填寫為0時0分，中午12點請填寫為12時0分)

(2)您有發生什麼症狀？(可以複選)

- 腹瀉(次數____)、嘔吐(次數____)、噁心、腹痛、腹脹、
發燒(38°C 以上)、頭痛、紅疹、頭暈、畏冷
裏急後重(想拉但沒東西拉出)、四肢無力、食慾不振、喉嚨痛
咳嗽、流鼻水、肌肉痠痛、其他(請註明)_____

(3)如有腹瀉症狀，大便形狀是：水液狀 黏液狀 大便中有血液

(4)生病後有沒有去看醫生？

-有(請註明醫院/診所名稱)_____ 沒有

-看醫生時間：_____月____日 上午 下午 _____時____分

-有沒有留院觀察：有，醫院/診所名稱：_____ 沒有

-有沒有住院：有，醫院/診所名稱：_____ 沒有

(5)以上症狀完全消失的時間：

_____月____日 上午 下午 _____時____分

新北市學校疑似食品中毒事件給家長的一封信

發生疑似食品中毒學校，且有食用該廠商午餐之班級範本

(請於發出前刪除)

親愛的家長，您好

本校於○月○日○○(下午/晚上/夜間)陸續接到班級導師及家長反應，學生於○月○日○○(下午/晚上/夜間)陸續有○○(嘔吐、腹瀉、腸胃道不適症狀…)等症狀。學校立即成立校園緊急應變小組，經初步調查，疑似為食用○○(廠商名)提供之午餐引起，其中○名學生家長已帶就醫，目前已無大礙。

本校因應作為如下：

- 一、 已依規定通報教育局、衛生局，並持續關心學生後續狀況。
- 二、 衛生局已將學校午餐樣本送交相關單位化驗，以確認本案之原因。
- 三、 本校已依合約要求○○(廠商名)即日起停止供餐，且於○月○日起由其他廠商代替○○(廠商名)進行後續供餐，直到衛生局檢驗合格，方恢復供餐。
- 四、 如檢驗結果確實有違反食品衛生法規之處，本校將依合約追究廠商之責任，以保障學生權益。

敬請家長知悉諒查，也請家長注意孩子後續身體狀況，如有任何疑問歡迎與學校連絡

連絡窗口：○○處○○組長，電話：○○○○○○○○分機○○

○○(學校名)○年○月○日敬啟

發生疑似食品中毒學校，但未食用該廠商午餐之班級範本

(請於發出前刪除)

親愛家長您好：

本校於○月○日○○(下午/晚上/夜間)陸續接到班級導師及家長反應，學生於○月○日○○(下午/晚上/夜間)陸續有腸胃道不適症狀。經學校成立校園緊急應變小組調查，疑似為食用○○(廠商名)提供之午餐引起，經了解學生健康情形，目前已無大礙。

因本校午餐係由○家不同廠商供應，貴子弟所就讀之班級並未食用到○○(廠商名)所供應之餐點，故本次事件並不會影響到目前班級午餐供應的狀況，尚請您放心，如有任何疑問歡迎與學校聯絡。

連絡窗口：○○處○○組長，電話：○○○○○○○○○○分機○○

○○(學校名)○年○月○日敬啟

附錄：新北市自立午餐作業程序參考法規文件

1. 學校衛生法/請至全國法規資料庫查詢
2. 食品良好衛生規範準則(GHP)/請至全國法規資料庫查詢
3. 學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法/請至全國法規資料庫查詢
4. 食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法/請至全國法規資料庫查詢
5. 教育部訂「學校午餐食物內容及營養基準」/請至新北市政府教育局學校午餐專區查詢
6. 教育部訂「高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊」/請至新北市政府教育局學校午餐專區查詢
7. 教育部校園食材登錄平臺自設廚房供餐作業操作手冊/請參考附錄自立午餐相關連結條碼QR Code
8. 衛生福利部食品藥物管理署「食品中毒發生與防治年報」/請參考附錄自立午餐相關連結條碼QR Code
9. 衛生福利部食品藥物管理署「餐具清洗良好作業指引」/請參考附錄自立午餐相關連結條碼QR Code
10. 新北市食安智慧監控中心教育訓練手冊/請參考附錄自立午餐相關連結條碼QR Code
11. 新北市學校疑似食品中毒事件處理流程/請至新北市政府教育局學校午餐專區查詢
12. 新北市學校午餐招標案件範本/請至新北市政府教育局學校午餐專區查詢
13. 新北市政府管理各校辦理午餐採購標準作業流程/請至新北市政府教育局學校午餐專區查詢
14. 新北市學校調整午餐價格原則及流程/請至新北市政府教育局學校午餐專區查詢
15. 有效殺菌之氯液殺菌法/請參考附錄自立午餐相關連結條碼QR Code
16. 新北市政府所屬學校委託辦理販售業務契約書/請至新北市學校餐飲衛生工作手冊光碟資料附件查詢
17. 新北市政府教育局學校午餐專區<https://www.ntpc.edu.tw/home.jsp?id=24f533af7e16d877>
18. 自立午餐相關連結條碼QR Code

自立午餐相關條碼 QR Code



全國法規資料庫



新北市政府教育局
學校午餐專區



教育部校園食材登錄平臺
自設廚房供餐操作手冊



新北市食安智慧監控中心
教育訓練手冊



食品中毒發生與防治年報



餐具清洗良好作業指引



有效殺菌之氣液殺菌法



新北市自立午餐學校
LINE群組



掃 QRcode 加客服 line 好友
智餐平臺小幫手
官方LINE



偏鄉學校中央廚房計畫中
央廚房學校群組
LINE群組



偏鄉學校中央廚房計畫食
材聯合採購群組
LINE群組



新北市章Q食材補助經費核
算系統
LINE群組



學校午餐食材驗收紀錄表