

新北市_____學年度第_____學期自立午餐輔導訪視紀錄表						
學校名稱			輔導日期	年 月 日		
供餐狀況	全校人數：學生_____人。 本校供餐數：學生_____人、 教職員_____人。 供應他校餐數：_____人。 廚工餐數比(總供餐數/廚工數)：_____		1. ☐ 公辦公營(營養師/_____年、午餐秘書/_____年) *午餐秘書身分別： ☐ 教師兼任/ ☐ 組長兼任/ ☐ 主任兼任/ ☐ 護理師兼任/ ☐ 其他：_____ 2. ☐ 公辦民營(廠商營養師_____人、學校營養師_____人) 3. ☐ 200 人以下無營養師學校、4. ☐ 200 人以上無營養師學校、5. ☐ 高中職美食街(☐ 自助餐、 ☐ 其他店櫃)、6. ☐ 偏鄉學校。			
餐費(月/日午餐)：_____元 / _____元			本日午餐：_____菜餚、_____湯、 ☐ 水果、 ☐ 乳品			
輔導重點及補充說明(請參閱食品良好衛生規範準則)			辦理情形		備註(檢查學校準備資料，待改善須註明完成改善日期)	
			符合	待改善		不適用
A 食品從業人員管理	一、健康、服裝儀態與教育訓練： 1. ☐ 健康檢查且項目符合。2. ☐ 清潔整齊工作衣帽鞋襪。3. ☐ 端莊儀態且不濃妝豔抹、蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物。4. ☐ 受傷或感冒等不得從事食品作業。5. ☐ 從業期間有接受食品安全衛生教育(廚工每年衛生講習8小時)。6. ☐ 烹調技術士證照75%以上。7. ☐ 檢視餐飲衛生督導人員資格證明、講習紀錄(依據學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法第4條規定)。					自檢表編號 #11-14 講習卡或紀錄目前累計時數：() 小時 廚工共() 人；丙級() 人，乙級() 人
	二、衛生行為： 8. ☐ 工作中不得吸菸、嚼檳榔、飲食或其他可能污染食品之行為。9. ☐ 處理即食食品須穿戴消毒清潔之不透水手套。10. ☐ 應正確配戴口罩(無露出口鼻)。11. ☐ 正確洗手消毒，並保持手部清潔或穿戴消毒清潔之不透水手套。12. ☐ 飲用水及私人物品(含衣物)集中管理，私人飲料不得出現在作業場所。13. ☐ 非食品作業人員進出作業場所須管制。					自檢表編號 #21
B 作業場所環境衛生管理	三、作業場所清潔維護(含廚房內部及其週邊)： 14. ☐ 地面。15. ☐ 樓板或天花板(避免長霉、剝落、積灰、納垢或結露現象)。16. ☐ 牆壁。17. ☐ 管線。18. ☐ 出入口、門窗、孔道。19. ☐ 排水系統。20. ☐ 截流(油)設施。21. ☐ 排油煙系統。22. ☐ 照明設備(含照度)。23. ☐ 空調系統(通風)。24. ☐ 所有作業檯面。25. ☐ 週邊環境。					自檢表編號 #21
	四、作業場所規劃(觀察敘述，不評符不符合) 26. 食品作業場所依清潔度不同有效區隔及管理，獨立設置： ☐ 前處理區、 ☐ 烹調作業區、 ☐ 配膳區、 ☐ 餐器具洗滌區。					
	五、廁所： 27. ☐ 不得正面開向食品作業場所(有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限)。28. ☐ 維持清潔整齊無異味。29. ☐ 洗					自檢表編號 #21

表 1(114 年版)

輔導重點及補充說明(請參閱食品良好衛生規範準則)		辦理情形			備註(檢查學校準備資料,待改善須註明完成改善日期)
		符合	待改善	不適用	
	手處所之明顯位置張貼「如廁後應洗手」標語圖示。				
	六. 供水管理： 30. ☐ 用水符合飲用水水質標準。 31. ☐ 蓄水池(塔、槽)保持清潔，設置地點距污穢場所等污染源3公尺以上。 32. ☐ 使用地下水源等，水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，至少距離15公尺以上。				自檢表編號 #27
	七. 洗手設施： 33. ☐ 作業場所適當地點設洗手設備。 34. ☐ 備流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等，週邊保持清潔。 35. ☐ 洗手台附近張貼完整「正確洗手步驟」標語圖示。 36. ☐ 洗手消毒設施應能防止洗手消毒後再污染。				自檢表編號 #21
B 作業場所環境衛生管理	八. 更衣室： 37. ☐ 設於作業場所附近，置衣物櫃，維持整齊清潔。				自檢表編號 #12、21
	九. 廢棄物管理： 38. ☐ 食品作業場所內及週邊，不得任意堆積廢棄物，產生異味、孳生病媒。 39. ☐ 垃圾桶須維持清潔覆蓋，無異味、防止病媒孳生。 40. ☐ 廚餘桶清潔須完整覆蓋不得孳生病媒。 41. ☐ 放置位置須不污染食材或清潔器皿。				自檢表編號 #21-22
	十. 病媒防治(現場查訪及病媒防治紀錄)： 42. ☐ 防止病媒侵入設施及維護。 43. ☐ 不得有病媒出沒痕跡。				自檢表編號 #18、19、21、22
	十一. 清潔及消毒等化學物質及用具管理： 44. ☐ 病媒防治使用之環境用藥，清潔劑消毒劑及有毒化學物質，須符合相關主管機關規定，並明確標示，放固定場所，專人負責保管及記錄其用量，不得污染食品或食品接觸面。 45. ☐ 清潔、清洗及消毒用機具須有專用場所妥善保存。 46. ☐ 食品作業場所內，除維護衛生須使用之藥劑外，不得存放使用。				自檢表編號 #21-22
C 設備與器具清洗消毒管理	十二. 設備與器具等食品接觸面之清洗清潔： 47. ☐ 專用洗滌消毒場所及設備，維持清潔整齊。 48. ☐ 與食品接觸表面須平滑、無凹陷或裂縫及保持清潔。 49. ☐ 備料之器具工具容器(如刀具砧板工作檯水槽平板車等)，作業結束須清洗或消毒，定位擺放整齊。 50. ☐ 烹調之器具工具容器(如工作檯水槽各類車灶台、排油煙機罩等)，作業結束須清洗或消毒，定位擺放整齊。 51. ☐ 盛裝餐點之容器餐具等，供餐結束須清洗及消毒，定位擺放整齊。 52. ☐ 完成洗滌或消毒之餐具器具工具容器等不得有污點、水漬、發霉、污染等現象。				自檢表編號 #18、19、21、22
D	十三、採購驗收： 53. ☐ 原材料供應商名單。 54. ☐ 食材有品質支持文件(3章1Q、或檢				自檢表編號 #15-17、20

表 1(114 年版)

輔導重點及補充說明(請參閱食品良好衛生規範準則)		辦理情形			備註(檢查學校準備資料,待改善或須註明改善日期)
		符合	待改善	不適用	
原 材 料 管 理	驗報告或品保驗證等)。 55. ☐ 食材來源文件(至少保存5年)。 56. ☐ 供應豬、牛肉或其可食部位原料者,標示其原產地(國)。 ※ ☐ 蛋品在效期內且具「CAS台灣優良農產品」標章、「產銷履歷農產品(TAP)」標章、可追溯來源牧場之產品。				
	十四、貯存設備管理： 57. ☐ 冷凍(庫)櫃，溫度須 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。 58. ☐ 冷藏(庫)櫃，溫度凍結點至 7°C 。 59. ☐ 冷凍庫(櫃)冷藏庫(櫃)，內外部保持清潔、定期除霜。 60. ☐ 冷凍庫(櫃)冷藏庫(櫃)，在明顯處設置溫度指示器，定時記錄。 61. ☐ 乾貨庫房貯存場所溫度 28°C 以下及相對溼度70%RH以下。				自檢表編號 #18-19、21
	十五、貯存作業管理： 62. ☐ 原材料、備料品、半成品貯存須分別設置或適當區隔，足夠空間，避免交叉污染。 63. ☐ 食材應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，保持整潔及良好通風。 64. ☐ 原材料、半成品應分別妥善儲存及清楚標示，並註記日期。 65. ☐ 食材貯存遵行先進先出原則，不得有逾有效日期，確實記錄。 66. ☐ 倉儲過程中應定期檢查並分區管理及確實記錄；有異狀時須立即處理。				
E 烹 調 製 備 衛 生 管 理	十六、前處理及備料： 67. ☐ 前處理區的環境、設備及設施須維持清潔整齊。 68. ☐ 使用之工具器械容器定位放置，使用前確認其清潔，使用後清洗清潔。 69. ☐ 乾貨、水果、蔬菜及肉類等各類食材須分區(或專區)分類清洗，或以時間區隔作業。 70. ☐ 正確解凍(冷藏或包覆流水)。 71. ☐ 食材備料生熟食(不經加熱即食)須有效區隔，避免有交叉污染之虞。 72. ☐ 完成各類食材備料，須使用專用容器分類盛裝，放置妥善，避免遭受污染及暴露危險溫度帶。				
	十七、烹調製備： 73. ☐ 烹調區的環境、設備及設施須維持清潔整齊。 74. ☐ 用於烹調之工具器械容器推車須定位放置，使用前確認其清潔，使用後清洗清潔。 75. ☐ 烹調餐點須遵守安全衛生原則，管控生熟食交叉污染。 76. ☐ 品嚐餐點不得污染菜餚。 77. ☐ 若有分切熟食品，須使用專用刀具砧板(須消毒或滅菌)。 78. ☐ 烹煮完成之餐點，起鍋前須量測其中心溫度，並紀錄及上傳。 79. ☐ 完成烹煮餐點(成品)之暫存，須管制與待烹煮食材位置，避免交叉污染。				自檢表編號 #23
	十八、配膳及配送(☐ 餐點配送時標示出餐日期供相關人員辨識，或採行其他相關措施。)： 80. ☐ 配膳區的環境、設備及設施須維持清潔整齊。 81. ☐ 用於配膳之工作檯層架載具工具器械容器須定位放置，使用前確認其清潔，使用後清洗清潔，必要時消毒。 82. ☐ 配膳前餐點須有熱存機制。				

表 1(114 年版)

輔導重點及補充說明(請參閱食品良好衛生規範準則)		辦理情形			備註(檢查學校準備資料,待改善須註明完成改善日期)
		符合	待改善	不適用	
	83. ☐ 配膳人員符合從業人員衛生管理各項衛生要求。84. ☐ 完成配膳餐點(成品)須於1小時進行配送,其暫存須避免遭受污染。85. ☐ 配送外校車輛須確認其清潔,若同時用於運送食材,須提供清洗及消毒紀錄備查。				
	十九、收餐及餐器具洗滌消毒(☐ 出餐及收餐數量應相符): 86. ☐ 洗滌作業區之環境、設備及設施須維持清潔整齊。87. ☐ 用於洗滌之器械、工作檯、層架、載具、工具、容器及清潔劑等化學品須定位放置。88. ☐ 清洗作業人員符合從業人員衛生管理各項衛生要求。89. ☐ 完成洗滌或消毒之餐器具暫存及貯存須避免遭受污染。				
F 行政業務	1. 菜單符合「學校午餐食物內容及營養基準」內容。	本項不評,取訪視當週及月菜單,由營養組分析。			
	2. 廚房專用財產及設備登錄完備。				自檢表編號#24
	3. 鍋爐設備定期安全檢查。				自檢表編號#25
	4. 定期水質檢驗並留存紀錄。				自檢表編號#26-27
	5. 蓄水池、水塔每年至少清洗一次並留存紀錄。				自檢表編號#26-27
	6. 定期召開午餐會議並作成紀錄(包含定期了解學生攝食狀況及合宜的滿意度調查)。				自檢表編號#1-10、29-30
	7. 確認學校當日午餐內容、食材等資訊已完整登錄於校園食材登錄平臺,並完成新北市食安智慧中心登錄。				自檢表編號#1-10、23
	8. 午餐若供應飲品與點心應符合校園食品規定(外購即食食品如:飯糰、披薩、包子應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)。				月菜單及相關證明
	9. 每日進行衛生自主管理並填寫表單。				自檢表編號#1-10、21
G 健康飲食教育	1. 學校有辦理健康飲食宣導活動。主題名稱:_____。				自檢表編號#6
	2. 學校辦理衛生禮儀教育活動。主題名稱:_____。				
	3. 學校為體位過輕、過重的學生舉辦相關健康飲食教育或健康體位活動。				活動成果或說明
H 午餐留樣	1. 菜餚由學校自行打菜留樣1份,妥善包裝標示完整並記錄,保留樣2天(或至少48小時)以備查驗。				自檢表編號#28
	2. 留樣菜餚放置冷藏冰箱,貯存溫度為凍結點以上7℃以下,記錄於冷藏冰箱管理紀錄表。				自檢表編號#19 冷凍冷藏冰箱管理紀錄
I	1. 學校成立相關工作小組,且各成員皆了解其職責。				

表 1(114 年版)

輔導重點及補充說明(請參閱食品良好衛生規範準則)		辦理情形			備註(檢查學校準備資料，待改善須註明完成改善日期)
		符合	待改善	不適用	
疑似食品中毒通報	2. 學校正確口述通報處理流程(完成責任通報並會同教育局共同研商案情，如 疑似食品中毒 應啟動次階段處理系統；如為 傳染病群聚 ，則依 本市校園出現集體腸胃不適症狀事件處理流程 處辦)。				新北市校園出現集體腸胃不適症狀事件處理流程(113.1.13) 現場查訪
判定缺失須追蹤改善事項(請填寫類別編號及內容，如「A1.調理場所設置之空氣簾無功能，導致蒼蠅侵入烹調區，現場發現 2 隻」。					
其他建議事項：					

表 1(114 年版)

輔導重點及補充說明(請參閱食品良好衛生規範準則)		辦理情形			備註(檢查學校準備資料,待改善成須註明改善日期)
		符合	待改善	不適用	
營養紀錄內容					
1. 取輔導日「當週及當月」菜單供營養組分析,週菜單(每道菜須有全部食材名稱及重量)。 2. 記錄:每餐用米量____kg(當餐____kg/供應____人)。全穀雜糧食用頻率(____次/週)。 3. 一餐全穀雜糧飯之雜糧與白米用量各多少?(如一餐飯,用糙米____kg+白米____kg烹煮)。 4. 油炸頻率(____次/週)。 5. 當週菜單青菜名稱/重量/當餐人數: 週一:____/____kg/____人。 週二:____/____kg/____人。 週三:____/____kg/____人。 週四:____/____kg/____人。 週五:____/____kg/____人。 6. 乳品類____次/週、每次____ml。 7. 豆漿類____次/週、每次____ml。	114 年__月__日~__月__日週菜單平均值				
	類別	試算量	符合階段值		
	全穀雜糧類	份/餐	☐ 符合、 ☐ 再宣導		
	未精緻 1/3 以上	/	☐ 符合、 ☐ 再宣導		
	乳品類	次/週	☐ 符合、 ☐ 再宣導		
	豆魚蛋肉類	份/餐	☐ 符合、 ☐ 再宣導		
	蔬菜類	份/餐	☐ 符合、 ☐ 再宣導		
	深色蔬菜	份/餐	☐ 符合、 ☐ 再宣導		
	水果類	次/週	☐ 符合、 ☐ 再宣導		
	◆ 週菜單檢核事項 1. 每樣食材需有重量(公辦民營不可使用公布之月菜單替代),單位須以公斤表示,包括庫存。 2. 每日有深綠色蔬菜。 3. 每餐全穀雜糧的用量,如含有幼兒園,須註記人數。 4. 每日有全穀雜糧(用量 1/3 以上):簡餐日可建議用玉米、紅豆、綠豆、山藥、南瓜等當湯品;糙米需熱水浸泡 1 小時以上,使用小米效果最好接受性高;米飯也可加地瓜、南瓜、山藥、芋頭、蓮藕等。				
※學校辦理午餐業務負責人簽章: _____ 連絡電話(含分機): _____ E-Mail: _____ 有無設合作社: ☐ 有、 ☐ 無; ☐ 有飲品自動販賣機。 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)					