

新北市校園食品規範執行情形檢核表

114 年 4 月版

學校名稱：_____ 學層：☐國小☐國中☐高中 自評日期：_____

經營形式

- ☐設有合作社販賣部：販賣☐飲品、☐點心、☐未販賣食品
☐設有公共服務設施委外商店：販賣☐飲品、☐點心、☐未販賣食品
☐設有飲品自動販賣機
☐其他補充說明：

	檢核內容	是	否	備註
行政 管理	1.學校成立校園食品監督專案小組(得併午餐供應委員會辦理)			
	2.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。			
	3.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。			
	4.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。)			
	5.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。			
	6.學校應留存供應商販售食品進貨憑證備查。			
	7.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	1.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。			
	2.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。			
	3.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	1.食品需離牆離地放置或暫存、貨品陳列整齊清潔美觀。			
	2.冷凍食品拆封後應妥善封口及保存、落實除霜、冷凍藏設備清潔。			
	3.冷藏溫度應保持攝氏七度以下、冷凍為攝氏負十八度以下。冷凍藏設備無紙箱、食材放置整齊且未超過最大裝載量、未放私人物品。			
	4.需復熱後供應之食品應保存良好，供應時確實加熱至攝氏六十五度以上，並於當日販售完畢；不得將剩餘品於次日再行復熱販售。			
	5.食物加熱、復熱器具應加蓋。			
	6.熱食溫度應維持在攝氏六十五度以上，復熱器械(如電鍋、黑輪機或蒸包機設備)應每日清洗並保持清潔。			
	7.販售冷凍食品，不得在室溫下解凍或隔夜解凍。			
	8.垃圾桶足夠且加蓋，保持清潔，當天妥善處理。			

不合格品項(品名/製造商/違規類型，如無完整標示、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%、甜味劑、無CAS/TQF驗證標章、國外製造、非7大飲品)或綜合意見

查核結果：☐合格 ☐輔導 ☐自主改善/()期限內完成缺失改善

學校辦理合作社業務負責人簽章：_____ 電子郵件：
 (學校餐飲衛生督導人員) 連絡電話(含分機)：

輔導人員簽章：_____ 輔導日期：_____

辦理方式：☐到校 ☐電話 ☐書面 ☐e-mail ☐其他_____

註：相關法令請參考校園飲品及點心販售範圍、學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法、高級中等以下學校執行校園食品規範督導考核要點、新北市各級學校員工消費合作社辦理販售食品實施要點等。

(影本學校留參並保存5年)