



學生午餐輔導重點 與教育部訪視分享

賴美純 營養師

112年08月15日

大綱

Part 1 訪視作業

法源、委員、時間
學校、資料準備

Part 2 校園廚房

輔導訪視表
【自設廚房】
【團膳、他校廚房】

Part 3 校園食品

輔導訪視表
【校園食品】
衛生、營養

大綱

Part 1 訪視作業

法源、委員、時間
學校、資料準備

Part 2 校園廚房

輔導訪視表
【自設廚房】
【團膳、他校廚房】

Part 3 校園食品

輔導訪視表
【校園食品】
衛生、營養

法令依據

- 一. 學校衛生法。
- 二. 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法。
- 三. 校園飲品及點心販售範圍。
- 四. 高級中等以下學校執行校園食品規範督導考核要點。
- 五. 中央補助地方政府學校午餐經費支用要點。
- 六. 直轄市縣(市)政府及所屬國中小學辦理學校午餐應行注意事項。

輔導訪視人員

- 訪視委員：食品衛生及營養專家各1名
- 國教署代表：國立高中職營養師
- 宜蘭縣政府教育處
- 宜蘭縣政府衛生局、農政主管機關
- 衛生福利部食品藥物管理
- 行政院農業委員會

選取學校

一. 台灣地區分區訪視（依縣市區分）

按各縣市所占全國總校數、班級數、供餐數比例計算，國中及國小，如有附設幼兒園則一併訪視，必要時得擴大抽訪範圍。

二. 委員選取考量因素

- 同時有供應午餐及員生社販售飲品或點心者
- 學校以自設廚房為主，他校或團膳供應為輔
- 過往曾發生校園食品中毒案件之學校及團膳業者
- 輔導訪視結果須加強改進之學校
- 三年內未曾訪視者優先

訪視日期

- 訪視學校2周前通知**預訂**訪視之學校名單。
- 訪視廠商1周前通知預訂訪視之廠商名單。
- 視情況會**當日**調整。

獎勵及缺失處置

- 獲績優學校得 2 年免被中央再度訪視。
- 列入加強改進學校或廠商，必要時列為抽查重點。
- 改善情形函復；屆期不改善或情節重大者，由主管機關議處。

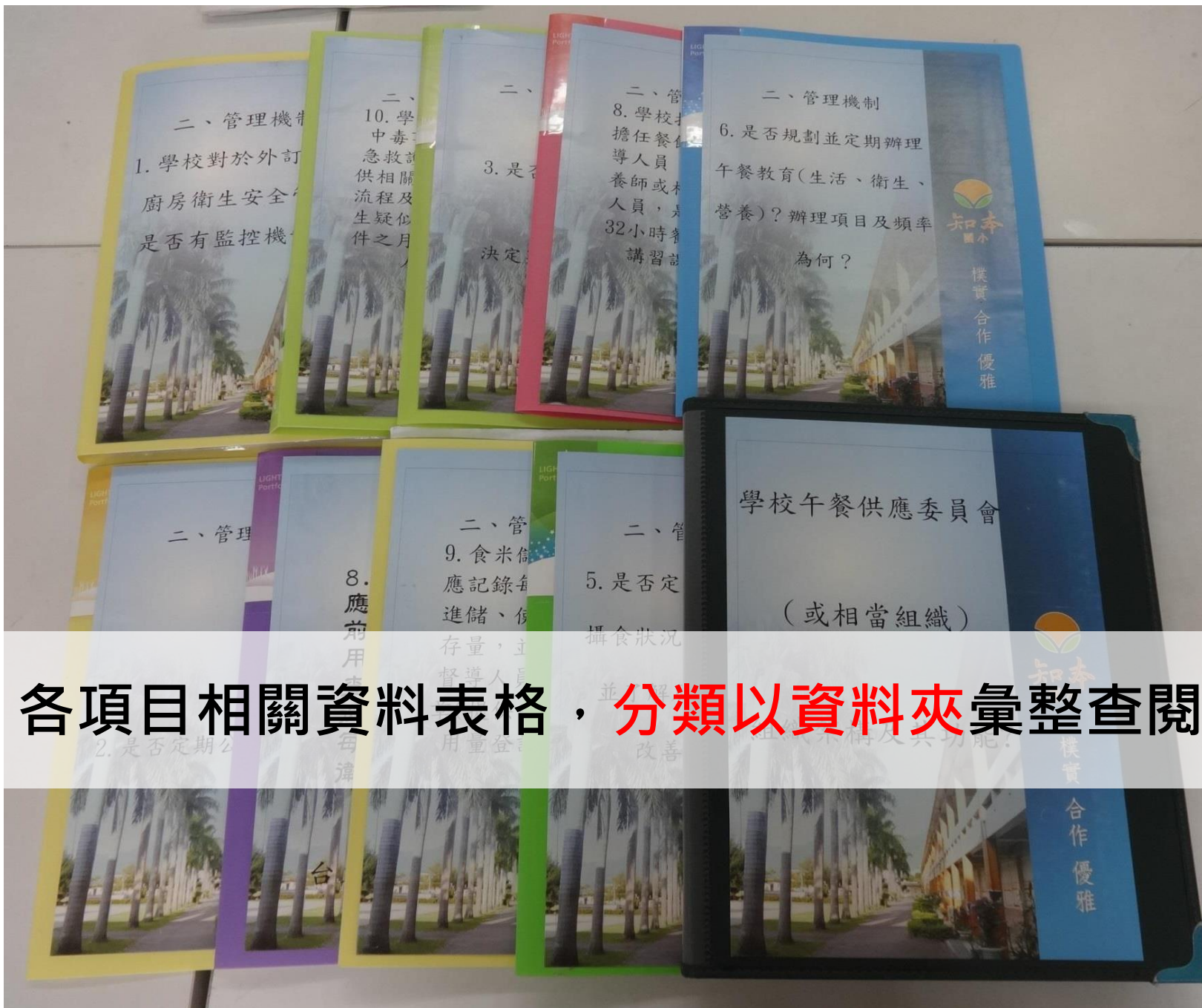
訪視內容

一. 國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表
地方政府

外訂盒餐或團膳【含他校供應】學校填寫

自設廚房【含公辦公營或公辦民營】學校填寫

二. 國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表
【校園食品】訪視委員填寫



各項目相關資料表格，分類以資料夾彙整查閱

一. 基本資料

- 1.縣市別、校名
- 2.供餐方式
- 3.學生、教師、職員、班級數及他校供餐數
- 4.餐費
- 5.教職員工收費情形
- 6.營養師
- 7.廚房從業人員 & 證照

二. 學校行政

- 1.學校組織
- 2.管理機制

午餐輔導訪視表 【自設廚房】

三. 衛生訪視

- 1.從業人員
- 2.衛生管理
- 3.食材管理
- 4.場所環境

四. 營養訪視

當月午餐食物內容檢核表

- 1.對象
- 2.提供1個月菜單
- 3.午餐份數
- 4.食米使用量
- 5.調味料使用量

學校行政組織

學校午餐供應委員會（或相當組織）組織架構及其功能？



Google 學校午餐供應委員會

全部 地圖 新聞 圖片 影片 更多 工具

約有 1,150,000 項結果 (搜尋時間：0.52 秒)

<https://www.rootlaw.com.tw> > LawArticle ▾
高級中等以下學校午餐供應會組織及運作要點
四、本會任務如下：（一）學校午餐供應計畫之審議。（二）學校午餐收費之審議。（三）膳食供應品質之管理。（四）膳食供應廠商之評選、採購方式及 ...

<https://www.kh.edu.tw> > filemanage > upload > 1... ▾ PDF
高雄市高級中等以下學校午餐供應委員會設置要點 - 高雄市政府 ...
一、為規範高雄市高級中等以下學校午餐供應委員會(以下簡稱本會)之組成及運作，依學校衛生法第二十三條之二第二項規定，特訂定本要點。二、本會任務如下：
2 頁

管理機制

1. 外訂廠商廚房衛生安全管理有監控機制？
2. 廠商有**產品責任險**並包含因產品瑕疵引起之**食品中毒**項目？
 - 受益者為 學生 / 校方人員
 - 保單號碼、有效日期
3. 有審核及決定菜單機制，並定期公布菜單？
4. 依規定進行**校園食材登錄作業**？

抽查當月菜單其中2日之菜色是否與登錄資訊相符？
5. 定期了解學生攝食狀況及滿意度，並了解原因及提出改善計畫？
6. 規劃並定期辦理**午餐教育**(生活、衛生、營養)？

常見問題

- **產品責任險**，受益人學生及校方人員
- 學校組織：設委員會且**定期開會討論**，正常運作；惟記錄建議落實且討論議題可再強化，以改善午餐供膳體系。
- 午餐帳務支用經費，未能呈現支出項目比例。
- 滿意度調查分析及改善計畫不夠落實。
- 契約違約罰則未明確載明。

大綱

Part 1 訪視作業

法源、委員、時間
學校、資料準備

Part 2 校園廚房

輔導訪視表
【自設廚房】
【團膳、他校廚房】

Part 3 校園食品

輔導訪視表
【校園食品】
衛生、營養

工作人員

※需事先準備之相關文件

編號	訪視項目	說明
1 ※	學校指定專人擔任餐飲衛生督導人員，如非營養師或相關科系人員，是否接受32小時餐飲衛生講習課程。	1-1餐飲衛生督導人員職稱 1-2非專業人員已接受過32小時訓練 <input type="checkbox"/> 是，訓練完成日期 <input type="checkbox"/> 否，目前已完成時數
2 ※	公辦民營廠商是否聘僱營養師或相關科系人員擔任餐飲衛生督導人員 註:公辦公營不需填寫	2-1廠商聘僱之餐飲衛生督導人員為 2-2該人員是否為營養師或相關科系人員，並發揮功能 <input type="checkbox"/> 是，請提供近一個月的菜單。 <input type="checkbox"/> 否 註:公辦公營者免填

編號	訪視項目	說明
3 ※	餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；每學年並應參加衛生(營養)講習至少8小時。	<p>3-1 餐飲從業人員於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查</p> <p><input type="checkbox"/>是，請提出健康檢查</p> <p><input type="checkbox"/>否</p> <p>3-2 餐飲從業人員每學年並應參加衛生(營養)講習至少8小時</p> <p><input type="checkbox"/>是，請提出參加講習課程內容、佐證資料</p> <p><input type="checkbox"/>否</p> <p>3-3 請填寫餐飲從業人員人數：</p>
4 ※	餐飲從業人員穿著清潔工作服、帽未蓄留指甲或配戴飾物、擦指甲油等。	<p>4-1 餐飲從業人員穿著清潔工作服、帽，未蓄留指甲或配戴飾物、擦指甲油等。</p> <p><input type="checkbox"/>是</p> <p><input type="checkbox"/>否</p> <p>4-2 是否有每天確實執行衛生自主管理</p> <p><input type="checkbox"/>是，請提出「衛生自主管理檢查表」，含檢查人員及確認人員簽名欄位。</p> <p><input type="checkbox"/>否</p>

從業人員

1. 餐飲從業人員體檢1次/年。
2. 衛生講習訓練8小時/年。
3. 非工作人員之出入應有適當管理。

查日期 09年 月 日 性別 女

檢查身軀	結果	公分	公斤
手部皮膚病	無明顯異常		
A型肝炎			
Anti-HAV IgM 抗體	<input type="checkbox"/> 陽性 <input checked="" type="checkbox"/> 陰性		
Anti-HAV IgG 抗體	<input type="checkbox"/> 陽性 <input checked="" type="checkbox"/> 陰性		
<input type="checkbox"/> 如提具A型肝炎免疫力證明者，得免驗此項			
出疹、膿瘡	無明顯異常		
吐核病 (X光)	無明顯異常		
檢查醫師		醫師陳	

姓名：林登宜 台北榮總蘇澳分院
 檢驗名號 身分證字號：G220825379 開單日期：1090916
 檢驗報告 單位 參考區間

Widal typhoid O (傳染)	<1.40	≤1.80
Widal typhoid H (傳染)	<1.40	≤1.80
Paratyphi A (傳染)	<1.40	≤1.80
Paratyphi B (傳染)	<1.40	≤1.80
HAV Ab-IgM (A肝 IgM)	陰性	≤1.80
HAV Ab-IgG (A肝 IgG)	9.51(+)	≤1.80

檢驗人員簽名(蓋章) 醫師吳

13	食品管理與應用	108	2	中縣政府衛生局 理學長 謝登如 食藥字第1076106234號	醫師陳玄智
14	預防食物中毒與傳染病	7	2	中縣政府衛生局 理學長 謝登如 食藥字第1076106234號	醫師陳玄智
15	廚房消毒與病媒防治	02	2	中縣政府衛生局 理學長 謝登如 食藥字第1076106234號	醫師陳玄智
16	食品標示管理	1	2	宜蘭縣政府衛生局 109.06.10 衛食標字 第 1090013674 號	醫師陳玄智
17	餐飲業肉品衛生安全	0	2	宜蘭縣政府衛生局 109.06.10 衛食標字 第 1090013674 號	醫師陳玄智
18	均衡飲食健康吃	9	2	宜蘭縣政府衛生局 109.06.10 衛食標字 第 1090013674 號	醫師陳玄智
19	食材(含醃漬食品)貯存、製備之衛生與安全	7	2	宜蘭縣政府衛生局 109.06.10 衛食標字 第 1090013674 號	醫師陳玄智
20	從食品安全衛生管理相關法規談食品安全	1	2	宜蘭縣政府衛生局 109.06.10 衛食標字 第 1090013674 號	醫師陳玄智

健康是您的權利，保健是您的責任

從業人員

1. 穿著清潔工作服、帽和止滑工作鞋。
2. 手部維持清潔。
3. 不得蓄留指甲、塗指甲油或配戴飾物。
4. 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品之行為。



洗手注意：

員工彼此支援工作時未清洗手部，
即再接觸食材或食品，加強要求。

工作人員制服、頭罩、口罩、手套、圍裙
等裝備俱全，並進行衛生品質自主管理



編號	訪視項目	說明
8	學校應保留午餐樣本至少1份，且標示日期、餐別，置於 7°C 以下，冷藏保存 48小時 ，以備查驗。	<p>8-1請勾選午餐樣本保留方式（可複選）</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>樣本有標示日期、餐別 <input type="checkbox"/>不同盒餐及餐食各保留一份。 <input type="checkbox"/>留樣保存一份完整盒餐。 <input type="checkbox"/>桶餐請留樣一人份完整餐食，且總量至少 200公克以上。 <p>8-2留樣是否有專用冰箱，並維持冷藏溫度7°C以下</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>是，請提出冰箱溫度紀錄 <input type="checkbox"/>否 <p>8-3學校檢體應保存滿48小時，建議於期滿當日中午後再丟棄</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>是，請填寫丟棄時間 <input type="checkbox"/>否

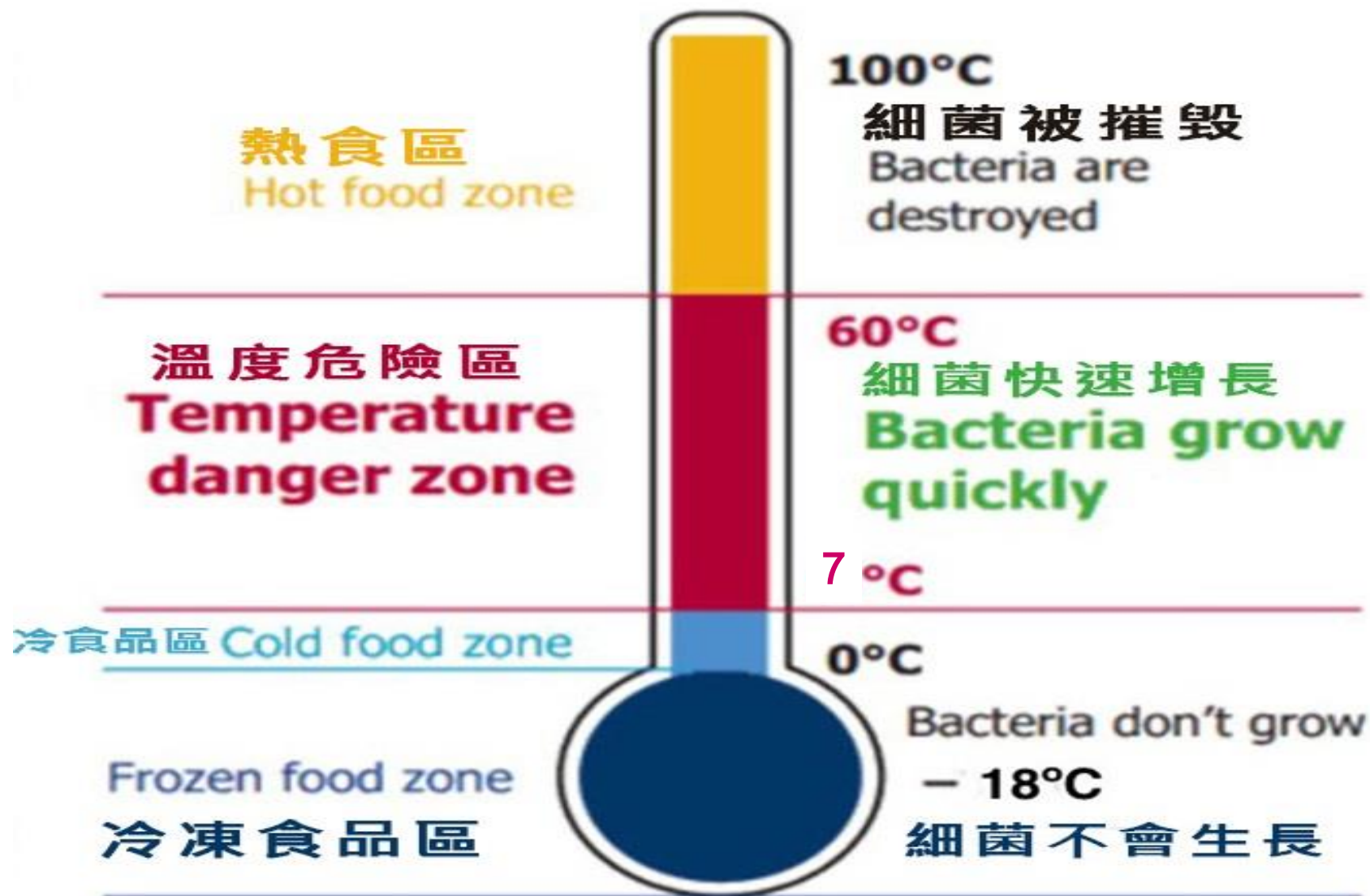
冷藏7°C、48小時、一人份留樣200公克
建議：留樣的裝盛由學校盛裝、飯、湯



編號	訪視項目	說明
9	<p>食材及包材、餐食及盒餐應避免直接置於地面、太陽直接照射等處。各班級桶餐放置處及打菜環境是否安全。</p>	<p>9-1 食材及包材、盒餐與餐點必須有效離地及離牆5公分。 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否 9-2 食材及包材、盒餐與餐點放置處避免太陽直接照射。 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否 9-3 各班級桶餐放置處及打菜環境是否衛生安全。 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p>
10	<p>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。</p>	<p>10-1 所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫是否依生、熟食完全區隔。 <input type="checkbox"/>是，標記方式為 <input type="checkbox"/>否，無熟食分切區域 10-2 所有容器、冷凍冷藏庫是否依生、熟食完全區隔。 <input type="checkbox"/>是，標記方式為 <input type="checkbox"/>否</p>

編號	訪視項目	說明
11	加蓋熱存食品中心溫度在60°C以上，冷藏食品溫度在7°C以下。	<p>11-1加蓋熱存食品中心溫度在60°C以上。 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p> <p>11-2冷藏食品溫度在7°C以下。 <input type="checkbox"/>是，請檢附溫度紀錄表 <input type="checkbox"/>否</p>
12	剩菜、剩飯未妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應以廚餘回收。	<p>12-1剩菜、剩飯是否妥善冷藏貯存？ <input type="checkbox"/>是，隔餐食用者應再復熱 <input type="checkbox"/>否，無冷藏保存(禁止隔餐食用)。</p> <p>12-2非當日製作之菜餚應丟棄。 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p>

製備午餐的完成時間過早，
易降低美味度及增加衛生安全疑慮。



乾貨分區放置，先進先出 ○



鋪紙板 X，未離牆 5 公分 X



冷藏庫鋪紙板 X ， 食材未加蓋 X



刀具放置位置 X



熟食、生食放在一起 X



調味品容器：未加蓋、生鏽 X



使用加碘鹽 ○



餐具堆疊 X，破損 X



與食品接觸面均平滑、清潔乾燥 ○



鍋蓋堆疊 X



清潔用品與食材一同放置 X



未離牆、離地 5 公分 X



空桶放置作業區 X



冷凍庫需定期除霜、容量不超過 70%



垃圾桶未加蓋 X



病媒痕跡 X







消毒殺菌櫃溫度110°C & 時間 30分鐘



編號	訪視項目	說明
13	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。	作業區域是否有效區隔為 1.一般作業區(前處理區)。 2.準清潔作業區(烹調)。 3.清潔作業區(配膳、包裝)。 等？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
14	工作人員進出各作業區應有管制。	現場訪視。
15	製備、烹調、配膳等區域之地板應保持清潔且不積水。	現場訪視。

餐飲場所作業區

	非作業區 (非食品處理區)	一般作業區 (汙染區)	準清潔區	清潔區
乾淨程度	獨立系統	低	高	最高
分類	辦公室 檢驗室 洗手間	驗收區 前處理區 洗滌區 餐具洗滌區	切菜區 製備區 烹調區	成品放置區 配膳區 包裝區
人員動向 水流流向 空氣流向	獨立系統			
食材流向				
地板乾燥	乾燥	可潮濕	乾燥	乾燥

水塔每月定期清洗-如附件

【廚房水塔清洗記錄表】



南投縣立鹿谷國中 102 學年度 第一學期 午餐工作
廚房水塔清洗 及 更換濾水器濾心 紀錄表

日期	工作項目	負責人	午餐秘書	校長	備註
102.8.29	更換濾心	張孟德	林政倫	吳永成	
102.9.27	水塔清洗	張孟德	林政倫	吳永成	
102.9.28	水塔清洗	張孟德	林政倫	吳永成	
102.10.26	水塔清洗	張孟德	林政倫	吳永成	
102.11.30	水塔清洗	張孟德	林政倫	吳永成	

水塔清洗每學期(半年)清洗至少 1次以上

地板積水 X、磁磚破損 X



排油煙罩清潔 X



水溝清潔度 X



天花板輕鋼架未密閉 X



排風扇清潔度 X



紗網破損不全 X



分區，光源充足，地板乾燥 ○



作業場所照度良好 ○



烹調區光源僅63米燭光



加設光源防爆燈

建議措施：

1. 採用防爆燈，光源200米燭光以上。
2. 建議使用白燈，不改變食物顏色之光源。

廚房環境：牆面油漆剝落 X



油漆剝落



刮除並重新油漆

編號	訪視項目	說明
17 ※	食米保存及管理	<p>17-1農糧署供應之食米，未開封使用前之包袋均縫繫標籤及加蓋檢驗合格章戳。 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p> <p>17-2白米存放在通風、乾燥、陰涼地方，儲存時間不超過2個月。 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p> <p>17-3開封使用之白米，採取必要措施，以防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入。 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p> <p>17-4貼有進貨日期，實施先進先出。 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p> <p>17-5食米儲存場所應記錄每日食米進儲、使用及庫存量，並由餐飲督導人員確認簽章 <input type="checkbox"/>是，提供午餐食米用量登記表 <input type="checkbox"/>否</p>

食材靠牆 X、未束口 X



乾料庫房（除濕機 / 冷氣機）





○ 食米依規定存放，
且使用順序**先進先出**。

鹿谷國中 102 學年度第一學期 午餐糙米用量登記表

102年9-11月 前上次結存量：0 公斤 安每週二/四兩天供應糙米

週次	日期 (月/日)	糙米 進貨量	糙米 供餐用量	糙米 結存量	填表者	稽查人員/ 午餐組長
1	9/3	30 kg	2	28	[Red Stamp]	[Red Stamp]
	9/5		2	26	[Red Stamp]	[Red Stamp]
2	9/10		2	24	[Red Stamp]	[Red Stamp]
	9/12		2	22	[Red Stamp]	[Red Stamp]
3	9/17		2	20	[Red Stamp]	[Red Stamp]
	9/19		2	18	[Red Stamp]	[Red Stamp]
4	9/24		2	16	[Red Stamp]	[Red Stamp]
	9/26		2	14	[Red Stamp]	[Red Stamp]
	10/1		2	12	[Red Stamp]	[Red Stamp]

○ 食米進出用量確實登記，
並確認**簽章**。

編號	訪視項目	說明
18	設置有效截油設施，並妥善管理。	18-1設置有效截油設施。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 18-2截油設施應保持清潔並定期清洗。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 18-3截油槽是否有效截油。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否



未清理，油汙皂化



清理乾淨

建議措施：截油設施，工作結束後，**每天清理**並維持清潔。

編號	訪視項目	說明
5 ※	應每週至少檢查餐飲場所1次，並予記錄，其紀錄應保存5年，且針對缺失部分提出改善措施。	<p>5-1學校督導人員應每週至少檢查餐飲場所1次 <input type="checkbox"/>是，提出近1個月的檢查表 <input type="checkbox"/>否</p> <p>5-2現場從業人員應每天檢查餐飲場所1次 <input type="checkbox"/>是，提出近1個月的檢查表 <input type="checkbox"/>否</p> <p>5-3是否針對有疑慮之項目重點查核、確實檢討改進？ <input type="checkbox"/>是，提出異常處理單 <input type="checkbox"/>否</p>
6 ※	提供食材及調味品之合格來源證明，並注意保存期限，如豬肉、牛肉原產地標示等。	<p>6-1學校內供售之食品，是否符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章 <input type="checkbox"/>是，請提出相關佐證資料。 <input type="checkbox"/>否，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。</p> <p>6-2食材皆有明確標示，且在保存期限內 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p>

編號	訪視項目	說明
7 ※	審慎辦理午餐食材驗收，並留存 完整驗收紀錄 。	<p>7-1是否審慎辦理午餐食材驗收 <input type="checkbox"/>是，檢附驗收紀錄表等佐證資料 <input type="checkbox"/>否</p> <p>7-2相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫應保存5年。 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p> <p>註:本項目依食品良好衛生規範準則應保存5年，自104學年起逐年增加保存1年規定，108學年達標。</p>
16 ※	每週應抽檢餐具之清潔度，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。	提供容器具清潔衛生檢查表。
19 ※	學校對於食品中毒事件訂有緊急救護措施。	<p>19-1訂有緊急救護措施或處理流程 <input type="checkbox"/>是，請檢附資料 <input type="checkbox"/>否</p> <p>19-2請填寫上學年曾發生疑似食品中毒案件 <input type="checkbox"/>無疑似食品中毒事件 <input type="checkbox"/>有疑似食品中毒事件 月份： 班級： 人數：</p>

衛生自主管理檢查表

桃園縣平鎮市山豐國民小學廚房衛生自主檢查表

項目	內容說明	檢查結果			
		優良	尚可	待改進	備註
配膳人員衛生管理	1. 穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。	✓			
	2. 保持乾淨的雙手，注意洗手的時機，無指甲油及裝飾物等。	✓			
	3. 調製食品時禁止飲食、吸煙、嚼檳榔及嬉戲笑罵等行為。	✓			
	4. 手上有傷口時，要做適當的處理，並避免參與食品製作。	✓			
病媒管制與廢棄物處理	1. 作業場所無蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及蹤跡。	✓			
	2. 作業場所紗門隨手關閉，空氣門正常運作。	✓			
	3. 垃圾桶加蓋，適當分類存放及適時清理。	✓			
	4. 午餐廚餘當日回收，無擱置情況。	✓			
作業場所維護管理	1. 使用之器具、容器有固定處所放置，應保持清潔，用後並應歸定位，不得放置私人物品。	✓			
	2. 作業場所依規定妥善消毒。		✓		
	3. 地面、牆壁、天花板等應保持清潔，避免積水或濕滑。		✓		
	4. 排水設施需通暢，清理保持清潔。		✓		
	6. 冷藏食品溫度為攝氏0°C-7°C間。	✓			() °C
	冷凍食品溫度為攝氏-18°C以下。	✓			() °C
	7. 適度檢控冰箱盛裝食物份量，以保持冷凍、冷藏效果。	✓			
	8. 使用非自製之組合食品應為符合GMP或CAS認證之食品。	✓			
	9. 倉庫食品物料等分類存放，不放地面、先進先出。	✓			
	10. 庫房溫度 20-25°C	✓			(23) °C
	庫房濕度 50-60%	✓			(58) %
	11. 洗滌食品與非食品的清洗設備，不可同時或混合使用。	✓			
12. 管制廚房用品出入庫房，並堆放整齊。		✓			
供膳流程之衛生與管理	1. 作業環境清潔衛生、乾燥，設備排列整齊。	✓	✓		
	2. 盛裝物料與熟食應防止生熟食交叉污染。	✓			
	3. 切割生、熟食物的刀具及砧板應分開使用。	✓			
	4. 處理熟食，雙手應徹底消毒，穿戴不透水手套與口罩。	✓			
	5. 與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。	✓			
	6. 配膳推車保持乾淨清潔。	✓	✓		
	7. 洗滌潔淨之用具應有良好貯存。	✓			
	8. 廢水排放口設有截油設施並每日清理。	✓			

檢查人員：徐正堂

午餐執行秘書：彭德河

每日填寫監廚日誌

民國104年9月21日 星期一 天氣 晴

採購物品名稱	採購數量	驗收數量	短少
白米飯			
蒜子雞			
芝麻油			
有機芥菜			
肉絲羹			

屠宰證明
 宏 大
 宏大屠宰場編號:0069 屠宰場名稱:宏
 屠宰日期 104.09.19 屠宰序號
 承銷牌號 0168 承銷人姓名
 1.本場為經政府立案之合法屠宰場
 2.本證明單未蓋公司章無效
 與正本
 地址:桃園縣中壢市啟文路2段351巷25號 電話:

類別	數量	備註
學生(含附幼)	200 人	
教職員	27 人	
工友	0 人	
廚工	1 人	
警衛	1 人	
合作社	0 人	
來賓	0 人	
計	229 人	

紅蘿蔔大丁 2KG
 馬鈴薯大丁 5KG
 絞蒜仁 0.1KG
 蒜片 0.1KG
 薑末 0.1KG

監廚日誌
 1. 菜品驗收...
 2. 驗收菜品都進廚房...
 3. 本日菜品都下鍋未保留...
 4. 食物業調...
 5. 廚房衛生...
 6. 供應時間...
 7. 輔導事項:

品名	生產單位	聯絡電話	生產者	電話	重量
小菠菜	耕心田	03-3667252	黃照銘	0922-757899	16 公斤

AS ORGANIC
 有機短期產品
 黃照銘(耕心田) 電話:0922-757899
 證書字號:ZH-13CAS071
 生產批號:2A31315001 (台灣檢驗)
 標準編號:63366171
 桃園縣衛生局白雲里溪墘二鄰1號
 檢驗合格日期: http://www.asfood.com

驗證單位 中華驗證有限公司 證書字號 ZH-13CAS071
 產地 台灣

客戶公品數製地製
 監廚 黃偉明

被供應學校，落實紀錄

104學年度 車輛號碼 6282-KR

日期 (月/日)	紀錄時間	溫度監測	車廂外部 衛生清潔	車廂刷洗	每日每週 消毒作業		司機簽名	成效評估 合格/不合格	衛管人員 簽章
					消毒作業	消毒作業			
8月31日	1138	36°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月1日	1135	38°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月2日	1139	40°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月3日	1139	41°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月4日	1145	43°C	✓	✓	✓	✓	莊	ok	藍元駿
9月7日	1141	43°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月8日	1143	45°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月9日	1139	45°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月10日	1142	44°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月11日	1139	43°C	✓	✓	✓	✓	莊	ok	藍元駿
9月14日	1143	43°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月15日	1137	45°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月16日	1142	42°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月17日	1143	43°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月18日	1138	44°C	✓	✓	✓	✓	莊	ok	藍元駿
9月21日	1140	43°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月22日	1137	44°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月23日	1140	45°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月24日	1142	43°C	✓	✓	✓		莊	ok	藍元駿
9月25日	1139	45°C	✓	✓	✓	✓	莊	ok	藍元駿
9月28日									
9月29日		颱風假放假1天							
9月30日	1142	43°C	✓	✓	✓	✓	莊	ok	藍元駿

備註：
 1. 每日車輛回到公司後，司機應以清潔劑刷洗乾淨後，以酒精作噴灑消毒。
 2. 每週執行一次消毒水消毒。
 3. 已完成/合格，請打「V」；未完成/不合格，請打「X」。
 4. 執行消毒時應將車箱內的物品全部予以移開，以維護衛生安全。

鹿谷國中 102 學年度 第一學期 午餐留樣紀錄表

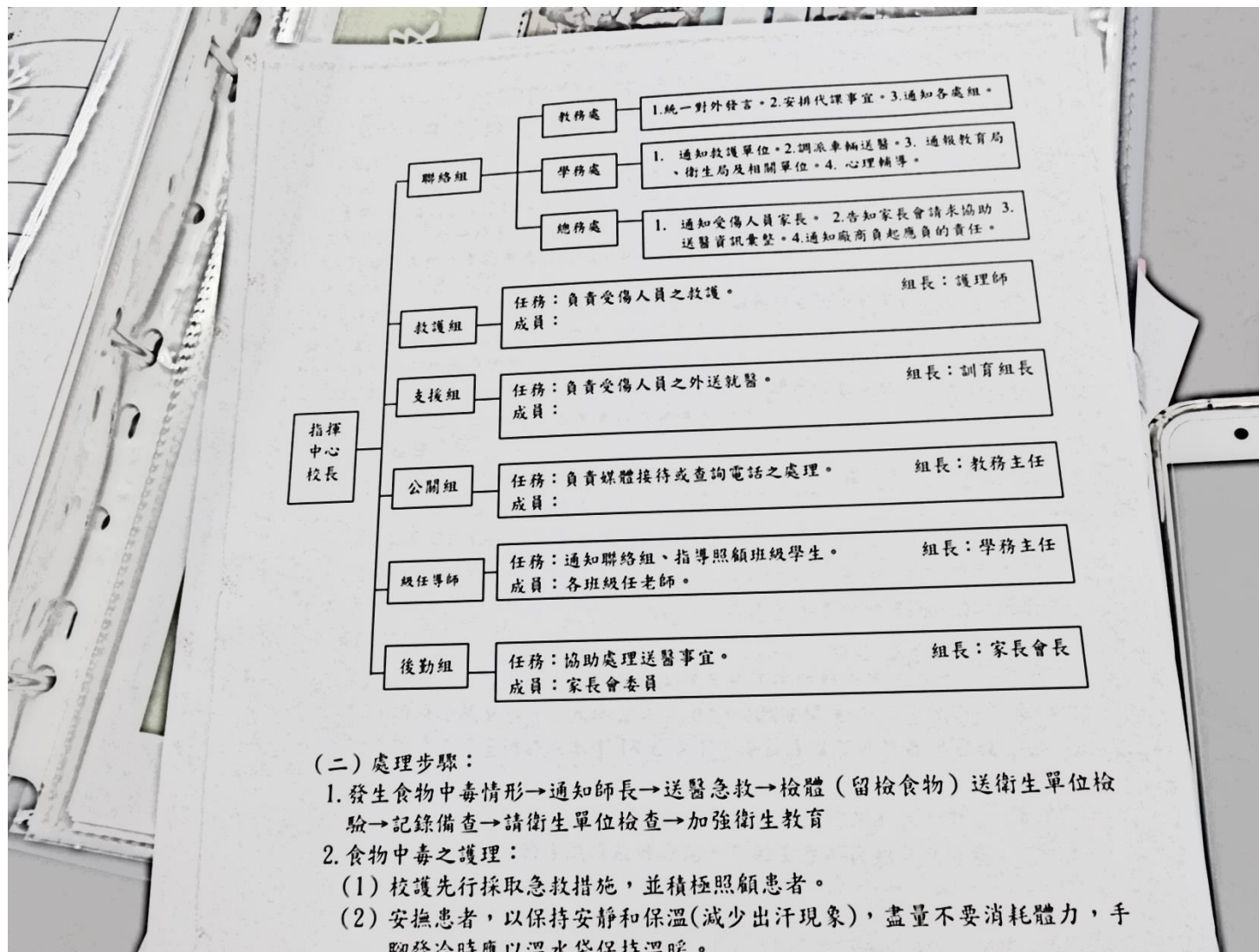
102年 8-9月 留樣率：每次一次

場次	日期 (月/日)	取樣時間	取樣者	送樣時間	處理者	衛管人員
1->	8/1	11:00	莊	11:05	莊	藍元駿
	8/2	11:00	莊	11:05	莊	藍元駿
	8/3	11:00	莊	11:15	莊	藍元駿
	8/4	11:00	莊	11:09	莊	藍元駿
	8/5	11:00	莊	11:05	莊	藍元駿
2->	8/6	11:00	莊	11:05	莊	藍元駿
	8/7	11:00	莊	11:05	莊	藍元駿
	8/8	11:00	莊	11:05	莊	藍元駿
	8/9	11:00	莊	11:05	莊	藍元駿
	8/10	11:00	莊	11:05	莊	藍元駿

【午餐留樣紀錄表】

【運送人員及車輛紀錄、驗收紀錄】

食品中毒事件：訂有緊急救護措施



編號	訪視項目	說明
20 ※	學校應定期做廚房清潔消毒	學校是否定期做廚房清潔消毒？ <input type="checkbox"/> 是，請檢附清潔消毒紀錄（需包含消毒時間、執行人員及消毒或病媒防治方法） <input type="checkbox"/> 否

媒防治地做計畫書

病媒防治業名稱：燦燦實業有限公司 許可執照字號：第 63-148 號
 地址：台北市信義區忠孝東路 232 巷 12 號 1 樓 電話：(02) 2346-8088 傳真：(02) 2346-5088

客戶名稱：昱品事業有限公司-海軍學校
 地址：宜蘭縣蘇澳鎮蘇港路 213 號
 客戶代表簽名：蘇智元小姐
 客戶名稱及代號：昱品事業有限公司-海軍學校

施作日期：107 年 10 月 30 日
 施作地點：宜蘭縣蘇澳鎮蘇港路 213 號
 施作範圍描述：廚房、餐廳販賣部、周邊外圍

防治對象： 蟑螂 老鼠 螞蟥 蚊子 蒼蠅 其它

施作次數： 一次施做 定期防治：每月 次 每季 次 每半年 次

施作劑名稱	使用劑量(或稀釋後濃度)	劑型	許可證字號	使用區域
連律	10.0%w/w*80S	15 公升 乳劑	第 1303 號	廚房、餐廳販賣部
中西全菊	5.5%w/w*80S	20 公升 乳劑	第 0993 號	周邊外圍
全利害蜂蟻	0.05%w/w	40g 餌劑	第 0814 號	

施作內容：
 1、全部廚房、餐廳殘效藥劑噴灑、噴霧、水溝節油槽加強噴藥及灌藥處理。
 2、全部廚房、餐廳內部細部縫隙加強噴藥處理。
 3、全部立體空間噴霧加強蚊蠅處理。
 4、廚房外圍周邊水溝、垃圾區、水溝節油槽加強噴藥及灌藥處理。
 5、定期追蹤控管。

提供文件僅供參考
 不得作為其他用途
 並限於民國 107 年 11 月 30 日以前有效
 燦燦實業有限公司
 綜合害蟲管理
 昱品事業有限公司
 蘇智元



燦燦實業有限公司 綜合害蟲管理 防治工作報告書

客戶名稱：蘇澳海軍水產職業學校-昱品
 負責人：蘇智元 蘇智元 電話：02-2463-5658/430
 地址：宜蘭縣蘇澳鎮蘇港路 213 號 FAX: 02-26890000
 客戶編號：53727987 行動電話：0912-615-227
 發單日期：107 年 10 月 31 日
 服務時間：上午 10 時 ~ 下午 6 時

防治費用 NTS 付 支票 現金
 稅金 (5%) NTS 款 現金 支票
 總價 NTS 式 帳號：077-03-100888-6

防治管理項目	使用藥材項目	使用藥劑狀況	數量
<input checked="" type="checkbox"/> 噴霧噴射	<input checked="" type="checkbox"/> 連律	10%w/w x 15L	20L
<input checked="" type="checkbox"/> 噴霧噴射	<input checked="" type="checkbox"/> 中西全菊	5.5%w/w x 20L	5L
<input checked="" type="checkbox"/> 噴霧噴射	<input checked="" type="checkbox"/> 全利害蜂蟻	0.05%w/w x 40g	65g

備註：
 1. 全部內部殘效藥劑噴灑處理，加強排水孔、水溝節油槽大量噴藥灌藥處理。
 2. 全部廚房內部細部縫隙加強噴藥處理。
 3. 周邊外圍水溝、節油槽、排水孔加強噴藥噴霧處理。
 4. 定期追蹤控管。

學校午餐食物內容及營養基準

(公告日期：109年12月28日)

食物種類	國小1~3年級		國小4~6年級		國中	
	目標值	階段值	目標值	階段值	目標值	階段值
	620~720卡		720~830卡		800~930卡	
全穀雜糧類	3.5~4.5份/餐	4.5~5.5份/餐	4.5~5.5份/餐	5~6.5份/餐	5~6.5份/餐	6~7.5份/餐
乳品類	每週供應3份	每週供應1份	每週供應3份	每週供應1份	每週供應3份	每週供應1份
豆魚蛋肉類	2份/餐	2份/餐	2份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐
蔬菜類	1.5份/餐	1.5份/餐	2份/餐	2份/餐	2份/餐	2份/餐
	(深色蔬菜必須超過0.5份)		(深色蔬菜必須超過2/3份)		(深色蔬菜必須超過2/3份)	
水果類	1份/餐	每週供應2份 (1份/餐)	1份/餐	每週供應2份 (1份/餐)	1份/餐	每週供應2份 (1份/餐)
油脂與堅果種子類	2份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	3份/餐

營養訪視內容

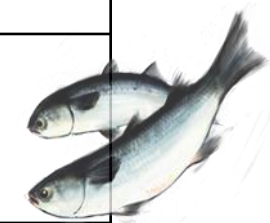
1. 是否提供**1個月菜單**： 是 否。
2. 每日之菜單是否呈現午餐各類食物份數： 是 否。
3. 訪視當日是否看到供應菜色： 是 否，以菜單評估。

類別	訪視項目	一週平均 每日供應份數	前一個月供應頻 率 (次/月或次/ 週)	是否符合訪視項 目 (V或X)
全穀雜糧類	全穀雜糧類 (含精製及未精製) 平均每日供應份量。		--	
	寫出供應未精製全穀雜糧類 (如糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等) 平均每日供應份數及頻率 (次/週或次/月)。 未精製應佔全穀雜糧類食物1/3以上。			
	供應全穀雜糧類替代品 (如甜不辣、米血糕、冬粉等) 平均每日供應份數及頻率 (次/月)。 供應全穀雜糧類替代品不得超過2份/週或8次/月。			



**建議：供應未精製全穀根莖類 (少加工)，
可運用於飯、主菜、配菜、鹹湯、甜湯、點心。**

類別	訪視項目	一週平均每日供應份數	前一個月供應頻率 (次/月或次/週)	是否符合訪視項目 (V或X)
主菜與副菜	豆魚蛋肉類平均每日供應份量。		--	
	菜色 (主菜、副菜) 有變化。	--	--	
	菜色 (主菜、副菜) 油炸不超過2次/週，包括裹粉油炸、過油後再烹製者。寫出平均供應頻率 (次/週)。	--		
	主菜富有變化，不全是雞腿、豬排等大塊肉。	--	--	
	供應魚類 (包括各式海鮮) 寫出平均供應份數 (份/週或份/月)。目標值：每週1份; 階段值：2份/月。以階段值的標準評估是否符合。	--		
	寫出魚肉類半成品 (各式丸類、蝦卷、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等) 平均供應份數 (份/週) 及頻率 (次/月)。供應魚肉類半成品不得超過1份/週或8次/月。			
	寫出豆製品，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品 (如豆腐、豆乾、干絲、豆皮等)，平均供應份數 (份/週) 及頻率 (次/月)。供應豆製品至少2份/週或8次/月。			














建議： 1.減少高脂肉(肉角)供應量。 2.每週一次之海鮮(魚類)供應為主菜。

類別	訪視項目	一週平均 每日供應份數 (請填日期區間 ____~____)	供應頻率 (次/月或次/ 週)	是否符合訪 視項目 (V或X)
蔬菜	寫出蔬菜平均每日供應份數。		--	
	每日有供應2種以上蔬菜。	--	--	
	寫出一週有幾日深色蔬菜佔總蔬菜量的1/3以上。	--		
水果	寫出水果平均供應份數(份/週)及頻率(次/月)。 目標值：每日1份; 階段值：2份/週。 以階段值的標準評估是否符合。			
乳品類	寫出乳品類平均供應份數(份/週)及頻率(次/月)。 目標值：3份/週; 階段值：1份/週。以階段值的標準評估是否符合。			



建議措施：學校午餐深色蔬菜、**水果及乳品**供應量，
普遍未達教育部所訂定之午餐食物內容及營養基準。

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
水果						階段：2次/週	
						目標：5次/週	
乳品						階段：1次/週	
						目標：3次/週	

類別	訪視項目	一週平均 每日供應份 數(請填日期 區間， ___~___)	供應頻率 (次/月或次/ 週)	是否符合訪 視項目 (V或X)
其他	盡量供應高鈣食物，如豆干、傳統豆腐、深色蔬菜（如地瓜葉、青江菜、莧菜、菠菜等）、小魚乾、蝦皮、黑芝麻等。 寫出供應頻率（次/月或次/週）。	--		
	午餐供應之飲品應符合「校園飲品及點心販售範圍」，寫出供應頻率（次/月或次/週）。	--	--	
	除菜名外，應列出菜餚之食材內容（如炒三丁：玉米、胡蘿蔔、毛豆）。	--	--	
	寫出甜湯平均供應頻率（次/月或次/週）及內容。 供應甜湯不超過1次/週，盡量以低糖之未精製全穀雜糧類為宜（如綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等）為宜。	--	內容：	
	桶餐是否以定量有洞湯瓢配膳，以控制每位學生之份量。	--	--	



建議措施：

1. 食材內容，如炒三丁：玉米、胡蘿蔔、毛豆。
2. 甜湯建議少用仙草、愛玉、粉圓、紅茶；以全穀類為宜。

菜單公告

日期	星期	主食	菜一	菜二	菜三	菜四	湯	全穀根莖類 (份)	豆魚肉蛋類 (份)	蔬菜類 (份)	油脂類 (份)	水果類 (份)	低脂奶類 (份)	熱量 (千卡)
12月2日	1	白飯	洋蔥馬鈴薯咖哩	玉米炒蛋	時蔬		海帶豆腐湯	5	1	1.5	2.2			561.5
12月3日	2	肉羹粿仔條		鱈魚排	時蔬	芝麻包		5	2.5	0.9	3.4			713
12月4日	3	糙米飯	三杯雞	麻婆豆腐	時蔬		紅豆地瓜湯	5.7	2.1	0.9	2.4			737
12月5日	4	地瓜飯	蘿蔔滷肉	芹炒鮮菇	時蔬		馬鈴薯排骨湯	4.8	1.7	1.8	2.1			603
12月6日	5	胚芽飯	銀芽木耳炒肉片	滷海帶豆乾	時蔬		蘿蔔湯	4.3	2.5	1.2	1.7			595
12月9日	1	白飯	奶油燴白菜	蔥燒豆包	時蔬		薑絲海帶芽湯	4.3	1.4	1.5	2		0.4	581.5
12月10日	2	火腿青仁炒飯		木耳青花炒肉片	時蔬	小番茄	玉米濃湯	5.1	0.8	1.3	2.8	0.4		599.5
12月11日	3	糙米飯	梅干扣肉	高麗菜燴菇	時蔬		芋頭甜湯	4.9	1.7	1.6	2.7			632
12月12日	4	地瓜飯	茄汁雞丁	芹炒豆干	時蔬	柳丁	酸辣湯	4.8	3.2	1.1	2.1	1		758
12月13日	5	胚芽飯	白菜燒肉	螞蟻上樹	時蔬		芹香貢丸湯	4.3	2.4	1.5	2.2			617.5
12月16日	1	白飯	三杯杏鮑菇	番茄炒蛋	時蔬		玉米湯	4.6	0.9	1.7	2.1			526.5
12月17日	2	什錦炒烏龍		酥炸春捲	時蔬	芋泥包	蘿蔔香菇丸湯	4.8	2	1.3	3.6			680.5
12月18日	3	糙米飯	茄汁蘑菇雞丁	豆芽三絲	時蔬		紅豆湯圓	5.3	1.3	1.4	2.1			658
12月19日	4	地瓜胚芽飯	海鮮豆腐煲	小黃瓜燴菇	時蔬		芥菜雞湯	4.7	1.7	1.6	2			586.5
12月20日	5	五穀飯	塔香瓜仔肉	薑絲青梗	時蔬		四神湯	5.2	2	1.3	2.3			650

建議措施：

1. 時蔬有名稱。增加水果、乳品次數。三絲有食材名稱。魚主菜1次/週。
2. 落實菜單提供各類食物攝取份數及總共獲得的熱量。

食米使用量 (以上個月用量計算)

上個月供餐 _____ 天，每餐供應 _____ 人數，共計 _____ 人餐數

類 別	進貨量 (kg)	扣減量 (kg)	平均每人每日用量 (g)
白米			
糙米			
紫米			
其他 (小米、燕麥、胚芽米等)			

調味料使用量 (以上個月用量計算)

上個月供餐____天，每餐供應____人數，共計____人餐數

類 別		進貨量 (kg)	扣減量 (kg) (廢油或剩餘量)	
油	烹調用油(____油)			
	調味用油-麻油、香油			
鹽	□鹽 □碘鹽			
	醬油			
	醬料	番茄醬		
		豆瓣醬		
味精	味 精			
	鮮味劑			

大綱

Part 1 訪視作業

法源、委員、時間
學校、資料準備

Part 2 校園廚房

輔導訪視表
【自設廚房】
【團膳、他校廚房】
輔導重點

Part 3 校園食品

輔導訪視表
【校園食品】
衛生、營養

【校園食品】衛生訪視項目

1. 需復熱之校園食品，加熱後品溫無法維持**60°C**以上。
2. 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。
- 3. 販售冷凍食品，在室溫下解凍。**
4. 冷藏冷凍設備未保持適當溫度，或無溫度紀錄。
5. 冷凍食品拆封後若未一次使用完畢，未封口保存。
6. 有電鍋、黑輪機或蒸包機設備，未每日確實清洗消毒。
7. 食品未拆除外紙箱，直接置於展售之冷藏櫃中。
8. 裝有食品、飲品紙箱，直接置於地面或靠牆擺放。
- 9. 裝有食品、飲品的容器未保持清潔。**
10. 冷凍庫未定期除霜。
11. 冷藏冷凍設備內食品、飲品放置過多。
- 12. 冷藏冷凍設備內有私人物品。**
- 13. 場區環境未保持乾淨。**

【校園食品】環境衛生也要注意



【校園食品】營養訪視項目

- 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法
(民國 105 年 07 月 06 日修正)
- 第15條
 - 一、具有**營養成分**及**含量標示**。
 - 二、使用鮮度良好之天然食材。
 - 三、不得使用**甜味劑**或代脂。
 - 四、取得經驗證之優良食品。

校園飲品及點心販售範圍 (民國 105 年 11 月 21 日 修正)

- 點心

熱量<250大卡	鈉<400毫克
脂肪<熱量30%	飽和脂肪<熱量10%
糖類<熱量10%	反式脂肪酸=0

- 點心定義

用於補充正餐之不足，且含有適量蛋白質及其他營養素之食品；其熱量較正餐為少，具有補充營養及矯正偏食之功用。

校園飲品及點心販售範圍 (民國 105 年 11 月 21 日 修正)

- 包裝食品：

校園食品標章

台灣優良農產品 (CAS) 驗證標章

台灣優良食品 (TQF) 驗證標章



- 七大飲品

100%果 (蔬菜) 汁	豆漿
鮮乳	包裝飲用水
保久乳	礦泉水
優酪乳	

中式飯糰：有完整標示 ○

品名
內容物
有效日期
營養標示





奶酪營養標示

營養標示		
每一份量100公克 本包裝含1份		
	每份	每100公克
熱量	119.5大卡	119.5大卡
蛋白質	2.4公克	2.4公克
脂肪	7.1公克	7.1公克
飽和脂肪	4.9公克	4.9公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	11.5公克	11.5公克
糖	10.0公克	10.0公克
鈉	69毫克	69毫克

➤ 糖 10.0公克*4大卡/公克=40大卡

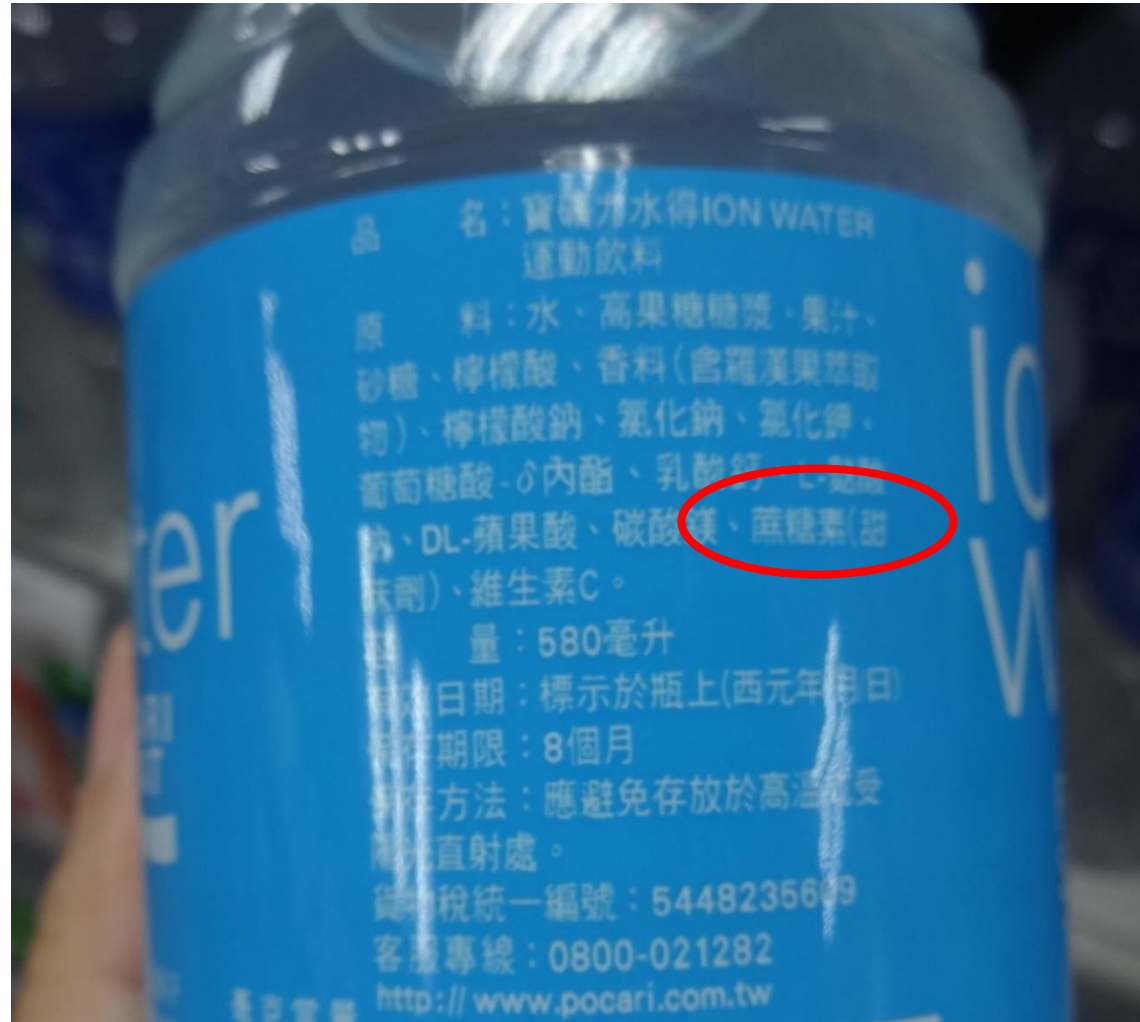
➤ 是否符合規定？

總熱量10%：119.5大卡*10%=11.95大卡

每包裝添加糖>熱量10%



運動飲料：含甜味劑 X



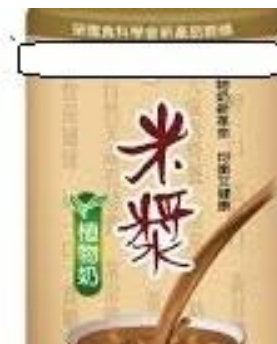
非七大飲品，常見品項 X



運動飲料



茶飲料



米漿



未符合規定之豆奶



多多



非100%果汁

販賣機食品 符合？ 不符合？





校園食品核可販售名單

