

## 宜蘭縣國民中小學學校午餐廚房衛生管理檢查表

受檢查團膳/學校： \_\_\_\_\_ 檢查學校： \_\_\_\_\_ 日期： 年 月 日

分類	序號	檢查項目(A. 廚房工作人員/B. 調理場所管理/C. 設施設備衛生及病媒防治/D. 食品及餐具衛生/E. 乾料庫房)	檢查結果
		檢查結果說明-符合:√ 不符合:X 不適用:△(請寫原因)	
一、央廚可請團膳營養師(或衛管人員)引導檢查相關表單。			
A	1	廚房工作人員未蓄留指甲或戴飾物、擦指甲油等，每日確實執行手部衛生等自主檢查(見「每日自主衛生安全紀錄表」)。	表單
B	2	廚房工作人員確實填寫「每日學校午餐衛生自主管理檢查表」、廚房環境及設施設備應定期清潔消毒並留存紀錄；接觸食品或餐具抹布不可作為其他用途，廚房內各式抹布應每日清潔及消毒紀錄。	表單
D	3	成品盛裝前應確實煮熟且記錄中心溫度(見「每日自主衛生安全紀錄表」)。	表單
D	4	每週應抽檢餐具之清潔度(澱粉殘留/脂肪殘留檢測)，並紀錄之，不合格者應改善及追蹤管理。	表單
二、現場檢查及檢查紀錄表單(此部分可由團膳自行調整訪查動線)。			
D	5	應留樣保存1份完整午餐樣本(葷、素食各1份)且總重量至少300公克以上，並完整包覆、標示留樣日期、餐別，置於7℃以下冷藏保存滿48小時(應置於廚房冰箱或專用冷藏冰箱)，紀錄表單應記有丟棄時間(滿48小時當日中午後再丟棄)。	現場檢查/表單
D	6	冷凍(-18℃以下)冷藏庫(7℃以下)之食品存放處應保持清潔及每日檢查溫度並紀錄。冰箱儲存容量不宜塞滿(存放約70%容量)。	現場檢查/表單
E	7	設置防蟲、防鼠、防潮(設置塑膠或不銹鋼材質棧板離地)措施良好並保持清潔。設置溫溼度計檢控並紀錄。 *建議庫房溫度25℃或物料避免直接日曬，濕度維持70%以下*	現場檢查/表單
E	8	食用米、調味料、食品物料之使用應依「先進先出」原則，並在保存期限內使用，如未一次用完，應標示入庫日期並妥善包覆儲存；每日食米進儲、使用及庫存量紀錄表，以及每週乾貨進貨量及庫存量應確實紀錄。	現場檢查/表單
B	9	調理場所不放置私人物品。	現場檢查
B	10	非作業人員之出入應適當管理。若有進入調理場所時應符合作業人員之衛生要求。*「衛生要求」：戴口罩、髮帽、手部清潔消毒。(有穿套工作服或拋棄式防塵衣為佳)*	現場檢查
A	11	廚房工作人員穿著整潔工作服、網帽(頭髮有效覆蓋)、工作鞋、戴口罩，工作中沒有污染食品行為(如：吸菸、嚼檳榔等)。	現場檢查
C	12	照明設備充足(工作檯面或調理檯面保持200LUX以上)，使用的燈管、照明設備應有燈罩且保持清潔。*本項若團膳央廚/學校央廚已用照度計測量過有符合規定者，則無須每次檢查都測量即屬合格，除非燈管損壞就應更換*	現場檢查
C	13	廚房出入口設有防止病媒侵入之紗窗、紗門、空氣簾或正壓系統等設施且正常運作。	現場檢查
C	14	牆壁、支柱、天花板應保持清潔、無污垢、侵蝕、無長黴、成片剝落、積塵及納垢等情形。	現場檢查
B	15	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。*可明顯看出該作業區屬性即為「有效區隔」*	現場檢查
B	16	製備、烹調、配膳等區域之地板應保持清潔且不積水。	現場檢查
D	17	接觸食品之檯面、器具、餐具要清潔無缺口或裂縫，鋁製器皿不得盛裝熟食。	現場檢查
D	18	生熟食食品、用具、刀具、砧板、容器及冷凍冷藏庫(熟食在上，生食在下且食品應完整包覆或加蓋)等嚴禁交互污染，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板需明顯標示顏色，以利區分，防止交叉污染。	現場檢查
D	19	食材及包材、餐點及桶(盒)餐應避免直接置於地面，必須有效離地及離牆5公分、且避免太陽直接照射。配膳區內各班級餐桶(盆)放置處之正上方天花板不得有結露現象(水珠凝結)及打菜環境需衛生安全。	現場檢查
D	20	裝載餐點之餐車無油膩、異味。	現場檢查
D	21	餐具洗滌應使用食品級洗潔劑清洗，餐具應置於清潔的餐具存放櫃(架)。	現場檢查
B	22	清潔劑、清潔用具、非食品用化學物質應專區存放，不得與食品、調味品及餐具等混放。*此為避免誤食及污染食品、調味品及餐具*	現場檢查
C	23	排水系統暢通無異味及有防止病媒侵入設施，出口柵欄可正常運作。截油槽保持清潔並可正常運作無阻塞情形。	現場檢查
C	24	廢棄物要依性質(垃圾、廚餘、廢油)分類集存，集存桶要加蓋。集存周圍環境要保持清潔。*避免產生不良氣味及引來病媒*	現場檢查
E	25	庫房內保持清潔整齊、無雜物。物料(品)分類標示清楚、排列整齊，離地、離牆5公分。*物料(品)避免靠窗邊放置，以防止下雨濺水污染物料(品)*	現場檢查
C	26	廁所清潔、無不良氣味，並定時消毒(廚房內： <input type="checkbox"/> 有廁所； <input type="checkbox"/> 無廁所)(學校廚房免評)	現場檢查
備註	1. 檢查頻率：團膳央廚-校群內每週2所學校、他校供應-每2週1次。 2. 本表紙本留校備查(依GHP規定應保存5年)，可供輔導訪視單位(教育)或稽查單位(衛生)之參考。 3. 本表檢查項目是以增進學校食品衛生、預防疾病發生為目的，確保學生及教職員工健康。		
其他	*所有廚房紀錄表單應依GHP規定保存5年。*若有「不符合」項目請在本欄說明改善措施或以異常處理單紀錄。		

受檢查團膳/供餐學校廚房代表： \_\_\_\_\_

檢查學校代表： \_\_\_\_\_

(返校後陳核) 單位主任： \_\_\_\_\_

校長： \_\_\_\_\_

\*\*以下項目學校免填(為轄區營養師輔導訪視項目，提供受供餐學校參照並檢視執行情形，部分為團膳及供餐學校應注意事項)

序號	項目	參照對象
1	學校組織：學校有設置午餐供應委員會（或相當組織）。	受供餐學校
2	由校長、主任、午餐秘書、家長代表組成午餐查驗小組，每日辦理監廚、食材驗收及成品檢查（包含：外觀、口味、確實封蓋及餐桶保溫情形等），並定期與學生共同用餐。	
3	學校督導人員應定期至供餐廚房檢查廚房衛生，並予紀錄，紙本留校備查(依GHP規定應保存5年)，且針對缺失部分提出改善措施。	
4	有審核及決定菜單機制，並定期公布菜單。(公布頻率： )	
5	每日落實成品(食材)驗收並依規定至智慧化校園餐飲服務平臺完成登錄。	
6	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。(調查頻率： )	
7	學校對於食品中毒事件訂有緊急救護措施或處理流程。	
8	規劃並定期辦理午餐教育(生活、衛生、營養)。(辦理項目/頻率： )	
9	各班級桶餐放置處及打菜環境需衛生安全。	受供餐學校/團膳/供餐學校
10	導師隨班進食、適時指導學生打菜份量以適當分配菜餚，以符合學生營養需求；打菜時宜佩帶口罩及(網)帽，以防異物掉落。	
11	每日菜單符合「學校午餐食物內容及營養基準」，且具變化。	
12	學校內供售之食品(含員生社)，應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。	受供餐學校/團膳/供餐學校
13	食材皆有明確標示，且依午餐契約所訂定規範之保存期限內。	
14	加蓋熱存食品中心溫度在60°C以上(或份量少之熟食常溫保存不超過4小時)，冷藏食品溫度在7°C以下。	
15	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。	團膳/供餐學校
16	縣府供應之有機米，未開封使用前之包裝均包裝完整及貼有縣府規定標籤。	
17	食米存放在通風、乾燥、陰涼地方，儲存時間不超過2個月。	
18	開封使用之食米，採取必要措施，以防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入。	
19	貼有進貨日期，實施先進先出。	
20	食米儲存場所應紀錄每日食米進儲、使用及庫存量，並由餐飲督導人員確認簽章。	
21	垃圾桶及廚餘桶足夠且均加蓋，使用後應清洗消毒。	團膳/供餐學校
22	垃圾及廚餘於當天妥善處理。	
23	廢棄物不得堆放於食品作業場所內，以防孳生病媒。	
24	油炸用油不得重複使用，並定期回收。	
25	落實廚餘減量並每日紀錄廚餘量。	
26	針對廚餘管理建立完整流程機制，並掌握廚餘流向。	
27	廚房設備財產登錄完備且保養良好。	供餐學校
28	消毒池適時更換加氣水(團膳廚房適用)。	團膳
29	洗手消毒設備完整(肥皂、紙巾或手部烘乾設備、消毒酒精)，以供廚房工作人員洗手消毒使用。張貼正確洗手步驟於工作人員洗手設施旁。	團膳/學校
30	餐具洗滌應使用食品級洗潔劑清洗及經有效消毒，餐具應置於清潔的餐具存放櫃(架)。(具三槽式<洗滌、清洗、消毒>流程)	

\*有效消毒方式：

1. 煮沸殺菌法：以溫度攝氏100度之沸水，煮沸時間五分鐘以上（毛巾、抹布等）或一分鐘以上（餐具）。
2. 蒸氣殺菌法：以溫度攝氏100度之蒸氣，加熱時間十分鐘以上（毛巾、抹布等）或兩分鐘以上（餐具）。
3. 熱水殺菌法：以溫度攝氏80度以上之熱水，加熱時間兩分鐘以上（餐具）。
4. 氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於200ppm，浸入溶液中時間兩分鐘以上（餐具）。
5. 乾熱殺菌法：以溫度攝氏110度以上之乾熱，加溫時間三十分鐘以上（餐具）。