

# 午餐輔導重點與訪視分享

---

宜蘭縣宜蘭市中山國民小學

王怡文營養師

# 大綱

- 訪視作業 法源、委員、時間 學校、資料準備
- 校園廚房 輔導訪視表 【自設廚房】 【團膳、他校廚房】
- 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
- 行政院農業部

# 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(自設廚房)

- 縣市別：\_\_\_\_\_；學校名稱：\_\_\_\_\_。
- 學校供餐方式：
  - 公辦公營 主要食材供應商：\_\_\_\_\_ 食材校方自行採購
  - 公辦民營(進駐廠商：\_\_\_\_\_)
- 本校總供餐數：\_\_\_\_\_人；學生供餐數：\_\_\_\_\_人；教職人員供餐數：\_\_\_\_\_人；附設幼兒園供餐數：\_\_\_\_\_人。
- 是否供應其他學校： 否  是，供應校數：\_\_\_\_\_間；他校供餐數：\_\_\_\_\_人。
- 其他非學校供餐單位/人數：\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_人。
- 學校總計最大供餐數：\_\_\_\_\_人。
- 廚房從業人員：\_\_\_\_\_位。

# 一、基本資料(非自設廚房學校 填寫)

- 縣市別：\_\_\_\_\_；學校名稱：\_\_\_\_\_。
- 學校供餐方式：
  - 團膳，共\_\_\_\_\_家，廠商名稱\_\_\_\_\_、  
\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
  - 由他校自辦供應，學校名稱\_\_\_\_\_。
  - 由他校委外廠商供應，廠商名稱\_\_\_\_\_。
- 學校總計最大供餐數：\_\_\_\_\_人。
- 學生供餐數：\_\_\_\_\_人；教職人員供餐數：\_\_\_\_\_人；附設幼兒園供餐數：\_\_\_\_\_人。

## 二、學校行政

### 訪視項目

- 1-1 學校對廚房是否建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理？請檢附當/前月資料
- 1-2 學校有審核或決定菜單機制，並定期公布菜單？請檢附審核菜單資料
- 1-3 定期了解學生攝食狀況及合宜的滿意度調查(宜參考「高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊」之「學生午餐滿意度調查示例」)，並了解原因及提出改善計畫，請檢附當年資料

# 三、衛生訪視內容-1

編號	訪視項目	學校自主管理及說明
1 ※	1-1 學校指定專人擔任餐飲督導人員。 1-2 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；續任或已具備餐飲督導人員資格者是否完成今年8小時課程，請檢附文件證明。	1-1 <input type="checkbox"/> 營養師 <input type="checkbox"/> 午秘 <input type="checkbox"/> 其他_____
		1-2 非營養師或相關科系人員 ( <input type="checkbox"/> 是，訓練完成日期_____ <input type="checkbox"/> 否，目前已完成時數_____) 續任或已具備餐飲督導人員資格 ( <input type="checkbox"/> 是，訓練完成日期_____ <input type="checkbox"/> 否，目前已完成時數_____)
2 ※	2-1 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，合格者始得從事餐飲工作。請提出健康檢查佐證資料。 2-2 每學年參加衛生(營養)講習至少8小時(或每學期4小時)，請提出參加講習課程佐證資料。	2-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
3	3-1 進入工作場所穿戴整齊清潔的工作衣帽、鞋，戴網帽需有效覆蓋頭髮。 3-2 工作中人員隨時保持乾淨雙手，不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物、手錶、耳機等。 3-3 作業期間禁止飲食、吸菸、嚼檳榔或其他可能污染食品之行為 3-4 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理後且無污染疑慮，始能工作。	3-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3-4 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

## 三、衛生訪視內容-2

編號	訪視項目	學校自主管理及說明
4 ※	4-1 餐飲督導人員每週至少檢查餐飲場所1次，並予記錄，其紀錄應保存3年。請提出近1個月的檢查表。 4-2 針對缺失部分提出改善措施。	4-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 4-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
5	5-1 食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。 5-2 工作人員從前處理區至配膳區時需以工作服或圍裙區隔。 5-3 與食品製備無關之任何物品不可放置於食品作業區內，設有專區除外(如私人物品專區)，但不得有污染產線之虞。 5-4 製備完成待配膳之食品暫存放置時，有有效防護措施(例如加蓋等)。	5-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 5-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 5-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 5-4 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
6	6-1 一般作業區照明光線達到一百勒克斯(米燭光)以上。 6-2 工作或調理檯面，保持二百勒克斯(米燭光)以上。 6-3 照明設備保持清潔，食物暴露正上方之照明設備設有防護措施。	6-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否(照度: _____) 6-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否(照度: _____) 6-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

# 三、衛生訪視內容-3

編號	訪視項目	學校自主管理及說明
7	7-1 於適當地點設置洗手及乾手設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示，必要時設置適當的消毒設施，例如75%酒精消毒手部。 7-2 雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，有穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。	7-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 7-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
8	8-1 各作業場所之地面、牆壁、天花板、管線、樓板、空調、出入口、門窗、通風口等保持清潔，避免長霉、剝落、積塵、積水、納垢、濕滑、結露等現象。	8-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明： _____
9	9-1 食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。 9-2 器具及設備以適當方式清潔、有效消毒。 9-3 與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等有效離地。 9-4 所有用具、刀具、砧板、容器依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須能有效區別。	9-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 9-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 9-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 9-4 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明： _____ 2025/8/1 15 <input type="checkbox"/> 無處理熟食

## 三、衛生訪視內容-4

編號	訪視項目	學校自主管理及說明
10	10-1 排水系統完整暢通，避免有異味。 10-2 排水溝有攔截固體廢棄物之設施、防止病媒侵入之設施。	10-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 10-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
11	設置有效截油設施，經常清理乾淨。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
12	油煙有適當之處理措施，避免油煙污染不同作業場所與用餐環境。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
13	電風扇的葉扇保持乾淨。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
14	製備、烹調、配膳等區域之地板 14-1 保持乾燥、不濕滑。 14-2 保持清潔、不發黏。	現場訪視。
15 ※	15-1 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒或其出沒之痕跡。 15-2 作業場所有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如空氣簾、水溝蓋加細網等)。 15-3 垃圾桶、廚餘桶加蓋，並每日清潔。 15-4 定期做廚房清潔消毒病媒防治，請檢附相關紀錄(需包含消毒時間、執行人員及消毒或防治方法)。	15-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 15-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 15-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 15-4 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

## 三、衛生訪視內容-5

編號	訪視項目	學校自主管理及說明
16	冷凍、冷藏庫溫度及貯存放： 16-1 冷凍、冷藏庫食材有適當標示及有效的日期，以達到先進先出及相關管理。 16-2 冷藏（庫）櫃保持在7°C以下，凍結點以上。 16-3 冷凍（庫）櫃保持在-18°C以下。 16-4 有效除霜，並保持清潔。 16-5 冷凍、冷藏食物有完整覆蓋或密封包裝、分區貯存，且生熟食有效區隔，避免交叉污染。 16-6 包裝食品皆無變質或過期，依標示條件存放。	16-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 16-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否(顯示溫度__°C) 16-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否(顯示溫度__°C) 16-4 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 16-5 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 16-6 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，品項:_____
17	乾料庫房及貯存放： 17-1 乾貨類食材有適當標示及有效的日期，以達到先進先出及相關管理。 17-2 食材有完整包裝或妥善封口，避免交叉污染。 17-3 包裝食品皆無變質或過期，依標示條件存放。	17-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 17-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 17-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
18※	提供豬肉、牛肉原產地標示等證明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

# 三、衛生訪視內容-6

編號	訪視項目	學校自主管理及說明
19※	19-1 審慎辦理午餐食材驗收(含原物料來源)，完整驗收紀錄等佐證資料是否與食材登錄平臺相符。 19-2 驗收完成之物料或半成品有依據產品標示儘速貯藏於符合規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，溫溼度合宜，以確保衛生安全。	19-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 19-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
20※	外購即食食品(如：飯糰、披薩、包子)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）。請說明或檢附相關資料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不適用(未購買)
21	21-1 食材及包材、盒餐與餐點放置處避免太陽直接照射。 21-2 運送餐食之籃框確實清潔，存放於專區。 21-3 桶餐容器保持清潔、有蓋子並具完整密合性，存放於專區。 21-4 各班級桶餐放置處及打菜環境應避免病媒出沒或塵污、積水、濕滑。	21-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 21-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 21-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 21-4 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
22※	針對疑似食品中毒事件訂有該校之緊急救護措施，請檢附資料(含緊急聯絡方式)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
23	其他 (例：環境條件、供應商評鑑機制、監廚機制、HACCP輔導機制...)	補充說明(請自述特色)：

# 三、非自設廚房學校-衛生訪視內容-1

編號	訪視項目	學校自主管理及說明
1 ※	1-1 學校指定專人擔任餐飲督導人員。 1-2 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；續任或已具備餐飲督導人員資格者是否完成今年8小時課程，請檢附文件證明。	1-1 <input type="checkbox"/> 營養師 <input type="checkbox"/> 午秘 <input type="checkbox"/> 其他_____ 1-2 非營養師或相關科系人員 ( <input type="checkbox"/> 是，訓練完成日期_____ <input type="checkbox"/> 否，目前已完成時數_____) 續任或已具備餐飲督導人員資格 ( <input type="checkbox"/> 是，訓練完成日期_____ <input type="checkbox"/> 否，目前已完成時數_____)
2	2-1 學校是否派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業 2-2 發現有衛生不良之情形，是否有處理措施及追蹤機制。 註.他校供應者免填	2-1 <input type="checkbox"/> 是，請填寫學校派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業之日期_____ <input type="checkbox"/> 否 2-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
3 ※	提供豬肉、牛肉原產地標示等證明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

## 三、非自設廚房學校-衛生訪視內容-2

編號	訪視項目	學校自主管理及說明
4 ※	審慎辦理午餐餐食驗收(例如：驗收自主管理檢核表)，完整驗收紀錄等佐證資料是否與食材登錄平臺相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
5	5-1運送午餐餐食車輛。(可複選) 5-2車輛應保持整潔乾淨。 5-3車輛箱體應定期清洗。	5-1 <input type="checkbox"/> 固定專用車輛 <input type="checkbox"/> 租用不定車輛 5-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 5-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
6	6-1盒餐與餐點必須有效離地。 6-2盒餐與餐點放置處避免太陽直接照射。 6-3各班級桶餐放置處及打菜環境應避免病媒出沒或塵污、積水、濕滑。	6-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 6-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 6-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

### 三、非自設廚房學校-衛生訪視內容-3

編號	訪視項目	學校自主管理及說明
7※	針對疑似食品中毒事件訂有該校 之緊急聯絡及防護措施，請檢附資料(含 緊急聯絡方	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
8	其他	補充說明(請自述特色)：

## 四、營養訪視內容

1. 是否提供1個月菜單：是 否。
2. 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。

※請提供當月菜單及一週菜單(須包含每人各類食材供應克數)

## 四、營養訪視內容-1

類別	訪視項目	學校自主管理
穀物雜糧類	<p>1-1 全穀及未精製雜糧類平均供應頻率(次/週)，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、豆薯等。</p> <p>※說明：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 精製穀物雜糧類 <input type="checkbox"/> 白米 <input type="checkbox"/> 飯、粥①、白麵包 <input type="checkbox"/> 饅頭①、白麵條等。</li> <li>➤ 全穀及未精製雜糧類 <input type="checkbox"/> 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、豆薯等。</li> </ul> <p>1-2 全穀及未精製雜糧類應佔穀物雜糧(含精製及未精製)食物1/3以上。(全穀及未精製雜糧的重量/穀物雜糧總重量)</p> <p>1-3 穀物雜糧類替代品平均供應頻率(次/月)，如甜不辣、豬血糕、可樂餅、海鮮堡、蘿蔔糕、芋頭糕、薯條、包子類、雲吞、水餃、桶仔米糕、蔥油餅、披薩、鮮肉湯圓、包餡湯圓等，不得超過2份/週或8次/月。</p>	<p>供應頻率: _____ 次/週</p> <p>全穀及未精製雜糧佔穀物雜糧類:</p> <p><input type="checkbox"/> 幾乎沒有/&lt;5%</p> <p><input type="checkbox"/> 微量/5%~&lt;1/6</p> <p><input type="checkbox"/> 1/6~&lt;1/3</p> <p><input type="checkbox"/> 1/3以上</p> <p><input type="checkbox"/> 無法評估</p> <p>供應頻率: _____ 次/月</p> <p><input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合</p>
yvonne		2025/8/1 23

## 四、營養訪視內容-2

類別	訪視項目	學校自主管理
豆魚蛋肉類	2-1 豆魚蛋肉類平均每日供應份數(份/餐)。	供應份數:_____份/餐
	2-2 豆魚蛋肉類半成品平均供應頻率(次/月)，如各式丸類、蝦捲、魚板、魚排、花枝塊、鱈魚捲、香腸火腿、熱狗、培根、臘肉、鹹豬肉、重組雞塊、麵筋泡、炸豆皮、仿肉製品、燒賣、珍珠丸、魚餃、蝦餃、花枝餃、肉鬆、魚鬆、豬肉乾等，不得超過1份/週或4次/月。	供應頻率:_____次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	2-3 豆製品食物平均供應頻率(次/月)，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆干、干絲、豆皮等)，至少2份/週或8次/月以上。	供應頻率:_____次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	2-4 魚類及各式海鮮每月平均供應份數(份/月)。 目標值：至少1份/週；階段值：至少2份/月。以階段值的標準評估是否符合。	供應份數:_____份/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

## 四、營養訪視內容-3

類別	訪視項目	學校自主管理
蔬菜類	3-1 蔬菜平均每日供應份數(份/餐)。(蔬菜1份=可食生重100g)	供應份數:_____份/餐
	3-2 每週深色蔬菜日平均量(包括深綠和黃橙紅色,如深色葉菜類、胡蘿蔔、海帶、香菇等)佔總蔬菜量的0.5份以上。	<input type="checkbox"/> 少於0.5份或沒有 <input type="checkbox"/> 0.5份以上
水果類	4-1 水果平均供應份數(份/週)。 目標值:1份/餐;階段值:2份/週。	供應份數:_____份/週
乳品類	5-1 乳品類平均供應份數(份/週)。 目標值:3份/週;階段值:1份/週。	供應份數:_____份/週

## 四、營養訪視內容-4

類別	訪視項目	學校自主管理
其他	6-1 其他飲品供應頻率(次/週)及品項(如：無糖/低糖豆漿、100%純果汁等)。	供應頻率：_____次/週 品項：
	6-2 午餐供應之飲品應符合「校園飲品及點心販售範圍」。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6-3 油炸食物平均供應頻率(次/週)，包括裹粉油炸、過油後再烹製者，或使用油炸之半成品，雖供應時未再油炸，仍須計入油炸品供應次數(例如烤麥克雞塊等)，不超過8次/月。	供應頻率：_____次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6-4 公告之菜單除菜名外有列出菜餚之食材內容、烹調方式，如炒三丁(玉米、紅蘿蔔、毛豆)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

## 四、營養訪視內容-5

類別	訪視項目	學校自主管理
其他	6-5 提供之菜單需標註過敏原「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」。依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」於菜單標示注意易引起過敏的食物，如：甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6-6 甜湯平均供應頻率(次/月)及內容，不得超過4次/月。	供應頻率：_____次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 內容：
	6-7 甜湯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)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6-8 桶餐以定量湯瓢配膳，以控制每位學生之份量。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

# 五、健康飲食教育

訪視項目	學校自主管理及說明
規劃並辦理學校午餐健康飲食教育(依教育部「高級中等以下學校健康飲食教育指導內容及規劃」)	<input type="checkbox"/> 是，請寫出 辦理主題：_____ <input type="checkbox"/> 否 學年頻率：_____ (次/學年)

# 校園食品輔導訪視表-衛生訪視 項目：

- 需復熱之校園食品，加熱後品溫無法維持60°C以上。
- 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。
- 販售冷凍食品，在室溫下解凍或隔夜解凍。
- 冷凍食品拆封後未一次使用完畢，無妥善封口及保存。
- 冷藏冷凍設備未保持適當溫度，或無溫度紀錄。
- 冷凍庫未有效除霜。

## 校園食品輔導訪視表-衛生訪視項目：

- 飲品、食品未拆除外紙箱，直接置於展售之冷藏(凍)庫中。
- 冷藏冷凍設備內食品、飲品放置雜亂或過多，影響通風效果。
- 冷藏冷凍設備內有私人物品。
- 有使用電鍋、黑輪機或蒸包機設備，未每日確實清洗消毒。
- 裝有食品、飲品紙箱，直接置於地面或靠牆擺放。
- 裝有食品、飲品的容器未保持清潔。
- 場區環境未保持乾淨。

# 校園飲食及點心類販售規範：

- 點心類

熱量小於250大卡	鈉含量小於400毫克
脂肪小於熱量30%	飽和脂肪小於熱量10%
糖類小於熱量10%	反式脂肪酸=0

- 校園食品屬「點心類」或「飲品類」，不得為「零食類」，且為補充正餐不足

# 校園飲食及點心類販售規範：

- 包裝食品：

校園食品標章

台灣優良農產品(CAS)驗證標章

台灣優良品(TQF)驗證標章

7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	

期待您與我們一起為孩  
子的健康共同把關

---