

宜蘭縣國民中小學學校午餐廚房衛生管理檢查表

學校名稱： 檢查日期： 年 月 日

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:V 不符合:X 不適用:△(請寫原因)				
1	A	穿著整潔工作服、網帽(頭髮有效覆蓋)、工作鞋、戴口罩,未蓄留指甲、塗抹指甲油、指甲彩繪、使用指甲貼片或佩戴飾物,並不得使肌膚上之化粧品、藥品及其他物品污染食品。工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染產品之行為。	現場檢查	
2		於進入作業場所前、如廁、吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後,立即洗淨再工作。督導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	
3		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護衣為佳)*	現場檢查	
4		食品驗收、前處理、餐具洗滌及殘餘物回收等作業區域,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	
5	B	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	
6		與食品製備無關之物品不得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。	現場檢查	
7		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	
8		廚房工作人員確實填寫「每日餐飲衛生自主檢查表」,廚房環境及設施設備保持清潔(應定期清潔消毒並留存紀錄)。	表單	
9		牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗、風扇葉扇應保持清潔,避免有侵蝕、長黴、成片剝落、積塵、納垢或結露等情形。	現場檢查	
10	C	照明設備充足,一般作業場所之光照度應達100勒克斯(Lux)以上,工作或調理檯面之光照度達200勒克斯(Lux)以上。使用之光源不得改變食品顏色;食物上方之照明設備應有防護設備且保持清潔,以避免污染食品。 *本項若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	
11		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	
12		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	
13		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	
14		應留樣保存葷、素食各1份完整午餐樣本(含附餐),且主食、主副菜及湯料的總重量至少300公克以上,並完整包覆、標示留樣日期、餐別,置於冷藏7℃以下,凍結點以上,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	
15		冷凍(-18℃以下)冷藏庫(7℃以下,凍結點以上)之食品存放處應保持清潔、定期除霜並放置溫度計,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	
16		所有用具、刀具、砧板、容器,依生、熟食完全區隔,須明顯標示並以顏色區分,確實洗淨且不得有裂縫。	現場檢查	
17	D	接觸食品之檯面、器具、餐具要清潔無缺口或裂縫,鉛製器皿不得盛裝熟食。	現場檢查	
18		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5公分、且避免太陽直接照射及打菜環境需衛生安全。	現場檢查	
19		督導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	
20		裝載餐點之餐車保持清潔,無油膩、異味。	現場檢查	
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	
22		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	
23		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5公分。 *物料(品)避免靠窗邊放置,以防止下雨澆水污染物料(品)*	現場檢查	
24	E	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28℃以下或物料避免直接日曬,溫度維持70%以下*	現場檢查/表單	
25		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	
備註	1.本表由自設廚房【含公辦公營或公辦民營】學校填寫,檢查頻率:每週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。			
檢查人:	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，提供學校參照並檢視執行情形)	
序號	項目
1	學校組織：學校有設置午餐供應委員會（或相當組織）。
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	學校督導人員應每週至少檢查餐飲場所1次，並予紀錄，其紀錄依GHP規定應保存5年，且針對缺失部分提出改善措施。相關廚房衛生自主檢查表亦須保存5年。
4	有審核及決定菜單機制，並定期公布菜單。（公布頻率：_____）
5	每日落實食材驗收並依規定至教育部校園食材登錄平台完成登錄。
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	廚房定期清潔消毒並留存紀錄（需包含消毒時間、執行人員及消毒或病媒防治方法）。
8	學校對於食品中毒事件訂有緊急救護措施或處理流程。
9	規劃並定期辦理午餐教育(生活、衛生、營養)。（辦理項目/頻率：_____）
10	各班級桶餐放置處及打菜環境需衛生安全。
11	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。
12	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。
13	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。
14	食米存放在通風、乾燥、陰涼地方，儲存時間不超過2個月。
15	開封使用之食米，採取必要措施，以防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入。
16	貼有進貨日期，實施先進先出。
17	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。
18	每日菜單符合「學校午餐食物內容及營養基準」，且具變化。
19	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。
20	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。
21	熟食製品室溫下不得存放2小時以上，熟食及易腐敗菜餚應及時冷藏；熟食之熱藏溫度保持在攝氏60度以上。冷藏食品溫度在7℃以下，凍結點以上。
22	垃圾桶及廚餘桶足夠且均加蓋，使用後應清洗消毒。
23	垃圾及廚餘於當天妥善處理。
24	廢棄物不得堆放於食品作業場所內，以防孳生病媒。
25	油炸用油不得重複使用，並定期回收。
26	落實廚餘減量並每日紀錄廚餘量。
27	針對廚餘管理建立完整流程機制，並掌握廚餘流向。
28	廚房設備財產登錄完備且保養良好。
29	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。
30	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。
31	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）。