

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:Δ(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、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。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。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「每日餐飲衛生自主檢查表」，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	
D	6	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，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28℃以下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	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	
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護衣為佳)*	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	
C	12	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；照明設備應保持清潔，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	
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、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	
B	15	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	
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	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	
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	
D	20	裝載餐點之餐車保持清潔，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	廁所保持整潔，無不良氣味並定時清洗消毒，備有洗手設施，於明顯處標示「如廁後應洗手」或相類文義之用語。(廚房內： ☐ 有廁所； ☐ 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	學校行政管理機制	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		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	用餐情形	各班級桶餐放置處及打菜環境需衛生安全。	
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	主副食供應	每日菜單符合「學校午餐食物內容及營養基準」，且具變化。	受供餐學校/團膳/供餐學校
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。	
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		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。	
15	食米管理	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	廚餘及廢棄物處理	垃圾桶及廚餘桶足夠且均加蓋，使用後應清洗消毒。	
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	其他	廚房設備財產登錄完備且保養良好。	供餐學校
28		消毒池適時更換加氯水(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）。