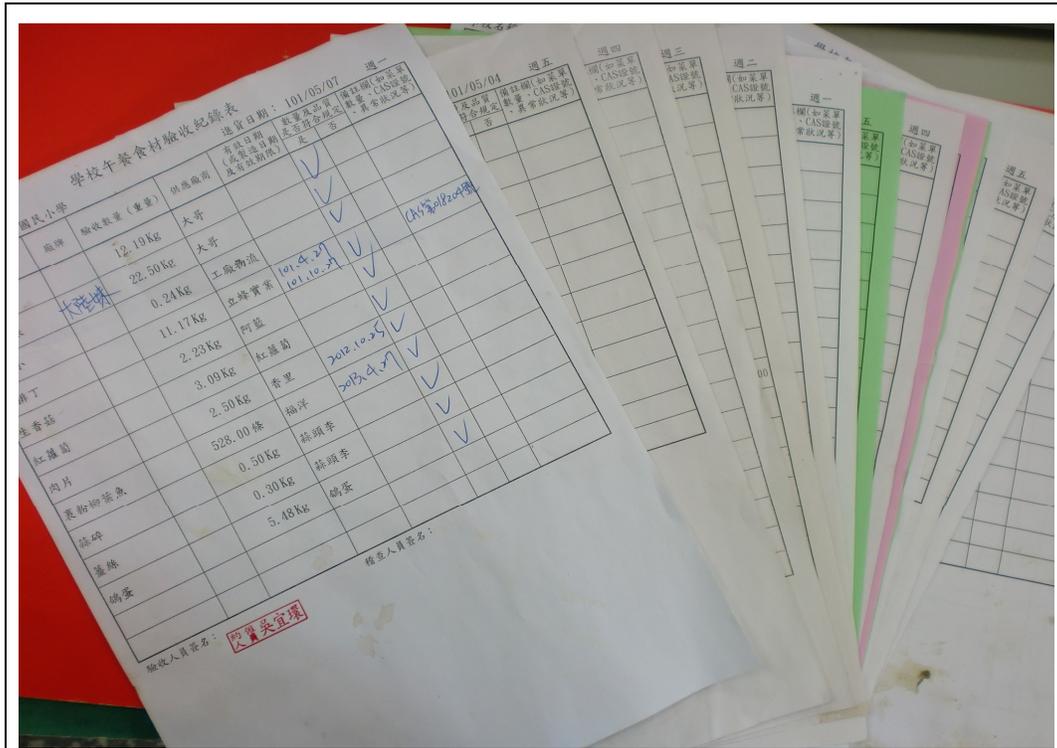
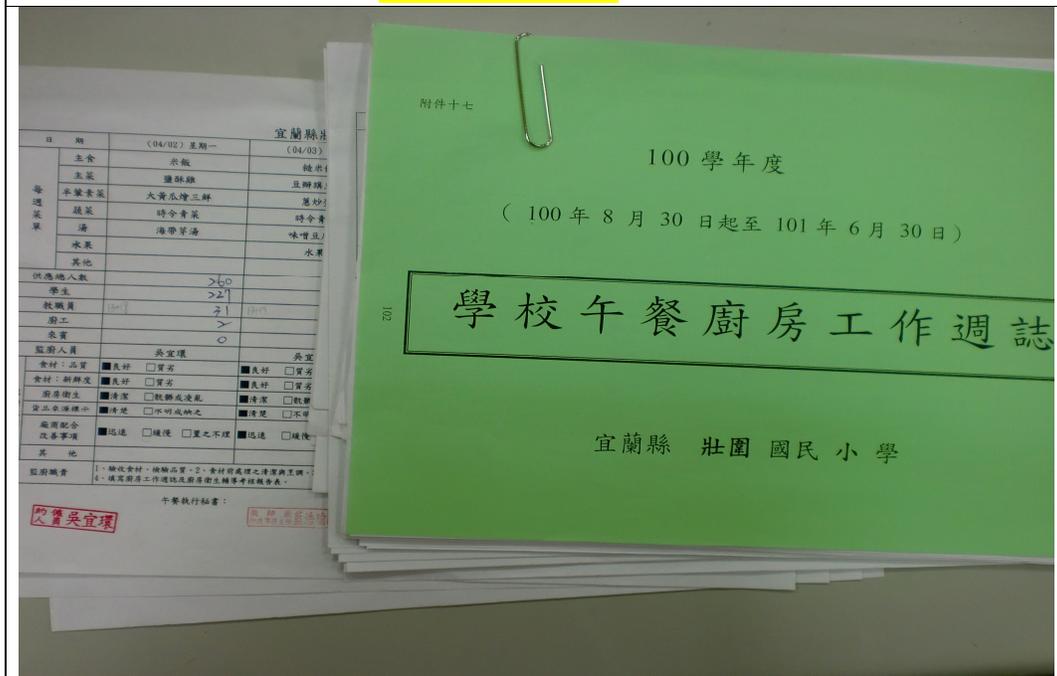


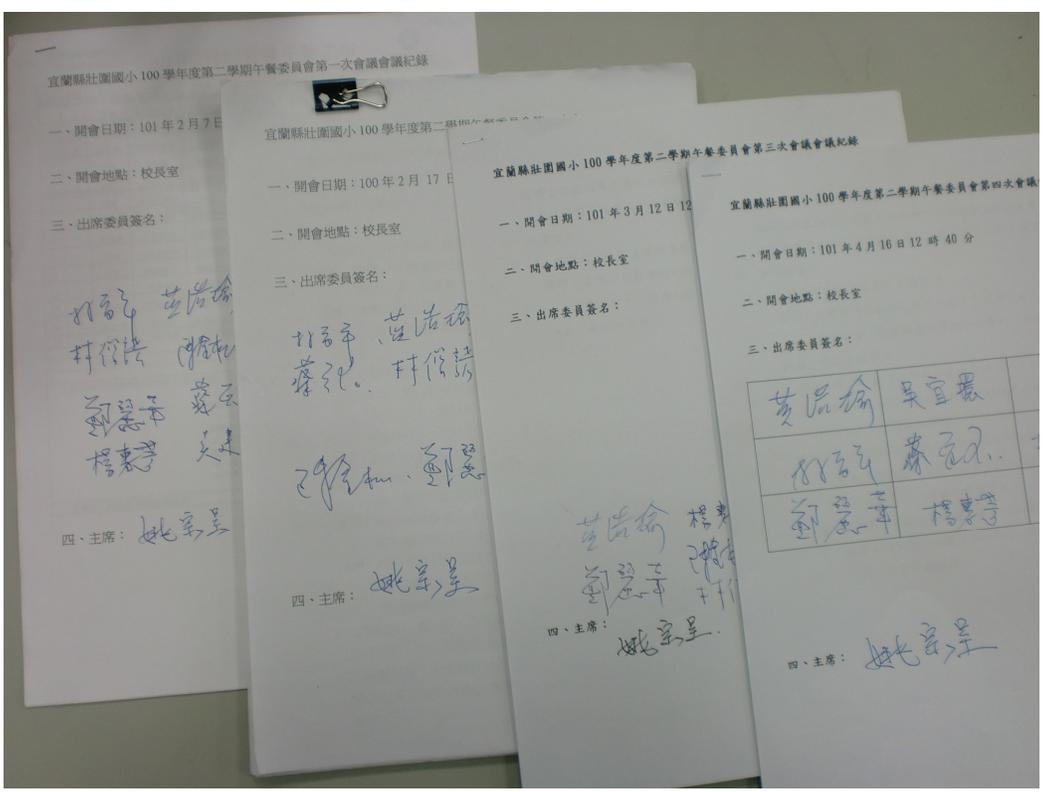
# 1. 校園午餐營養定期進行自主管理檢核



學校午餐食材驗收紀錄表：固定每日驗收食材，檢驗食材品質



學校廚房工作週誌：監廚人員每日填寫工作週誌，確保食材新鮮度和品質、廚房衛生檢查與督導廚工。



午餐委員會會議紀錄：午餐委員會每月定期召開會議，建立審核與決定菜單機制，委員根據食品安全、健康概念及學生口味審訂菜單。

慶豐團膳服務中心  
TEL:03-9255448  
FAX:03-9251445

慶豐企業社 100年8月份菜單

慶豐團膳服務中心  
TEL:03-9255448  
FAX:03-9251445

慶豐企業社 100年10月份菜單

慶豐團膳服務中心  
TEL:03-9255448  
FAX:03-9251445

慶豐企業社 100年11月份菜單

慶豐團膳服務中心  
TEL:03-9255448  
FAX:03-9251445

慶豐企業社 100年12月份營養午餐菜單

慶豐團膳服務中心  
TEL:03-9255448  
FAX:03-9251445

101年1月份營養午餐菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯或青菜	水果	總額 (元)	備註
2	一	米飯	豆豉排骨	絞肉玉米	時令青菜	冬瓜大骨湯	水果	75.7	30
3	二	糙米飯	宮保雞丁	麻婆豆腐	時令青菜	金茸肉絲湯	水果	76.7	38.9
4	三	特餐	米粉羹	肉包	炸地瓜條			114	10.2
5	四	米飯	醬冬瓜蒸肉	紅蘿蔔炒蛋	時令青菜	蘿蔔大骨湯	水果	81	29.9
6	五	蔬食餐	蒲燒素鰻魚	三杯杏鮑菇	時令青菜	綠豆QQ湯		115	24.2
9	一	米飯	腐乳雞丁	魚香茄子	時令青菜	海帶結湯	水果	68.4	35.7
10	二	糙米飯	清蒸魚排	搭香油豆腐	時令青菜	榨菜肉絲湯	水果	68.4	23
11	三	蔬食特餐	芋頭油飯	滷二味	素肉糰	甜玉米大骨湯		80.5	20.1
12	四	糙米飯	百頁滷肉	芹香甜不辣	時令青菜	魚丸湯	水果	91	28.8
13	五	糙米飯	三杯雞	咖哩洋蔥肉	時令青菜	粉圓		92.3	32.9
16	一	米飯	黑胡椒肉片	酸菜麵腸	時令青菜	海帶芽蛋花湯	水果	77.6	33.8
17	二	糙米飯	鮮菇燻油雞	日式蒸蛋	時令青菜	味噌豆腐湯	水果	71.6	36.7

營養師： 午餐秘書： 校長：  
營養小常識

誠實對你的幫助...  
資料來源—行政院衛生署

慶豐團膳服務中心  
TEL:03-9255448  
FAX:03-9251445

101年2月份營養午餐菜單

慶豐團膳服務中心  
TEL:03-9255448  
FAX:03-9251445

101年3月份營養午餐菜單

慶豐團膳服務中心  
TEL:03-9255448  
FAX:03-9251445

101年4月份營養午餐菜單

慶豐團膳服務中心  
TEL:03-9255448  
FAX:03-9251445

壯團國民小學 101年05月份菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯或青菜	水果	麵類 (元)	蛋白類 (元)	脂肪類 (元)	糖類 (元)
1	二	糙米飯	蒜香雞肉	竹筍炒肉絲	時令青菜	海帶芽蛋花湯	水果	68.6	23.6	35.1	
2	三	特餐	芋頭油飯	茄汁肉片	時令青菜	白糯米大骨湯		70.6	26.4	32.2	
3	四	糙米飯	三杯雞	豆腐白醬雞	時令青菜	榨菜肉絲湯	水果	70.0	24.4	26.6	
4	五	蔬食餐	香菇鮮菇	絲瓜鮮菇	時令青菜	茄肉絲湯		98.6	22.6	29.3	
7	一	米飯	黃金雞排	炒三鮮雞	時令青菜	香菇雞湯		81.5	22.0	24.8	
8	二	糙米飯	香炸燒肉	珍珠三色	時令青菜	酥腿豆腐湯	水果	87.8	25.6	21.1	
9	三	特餐	炒米粉	高麗菜卷	時令青菜	魚丸湯		85.6	20.7	26.9	
10	四	糙米飯	腐乳雞丁	日式蒸蛋	時令青菜	枸杞山藥湯	水果	73.3	25.9	22.1	
11	五	蔬食餐	如意豆包絲	咖哩洋芋	時令青菜	綠豆湯		117.7	27.3	28.1	
14	一	米飯	豆豉蒸排骨	玉米餅	時令青菜	蕃瓜大骨湯		83.2	23.4	23.4	
15	二	糙米飯	樹子蒸魚片	雞菇肉絲	時令青菜	粉絲紫菜湯	水果	80.6	30.3	15.5	
16	三	特餐	皮蛋肉菜	龍鳳腿	菜包			97.9	25.1	16.8	
17	四	糙米飯	粉蒸地瓜肉	麻婆豆腐	時令青菜	甜玉米大骨湯	水果	92.1	33.7	21.8	
18	五	蔬食餐	素小炒排	蕃茄豆腐	時令青菜	紅豆湯		98.8	19.3	31.4	
21	一	米飯	肉骨茶雞	毛豆仁炒豆干	時令青菜	貢丸湯		72.8	34.5	26.1	
22	二	糙米飯	醬冬瓜蒸肉	木須炒肉	時令青菜	蕃瓜大骨湯	水果	71.0	21.2	35.8	
23	三	特餐	茄香糯米糰	麥克雞塊	時令青菜	玉米濃湯		76.0	23.0	35.7	
24	四	糙米飯	黑胡椒洋蔥雞	黃瓜雞泡	時令青菜	芙蓉蔥花湯	水果	73.3	30.5	30.4	
25	五	蔬食餐	紅燒豆腐	玉米粒炒蛋	時令青菜	白木耳甜湯		90.2	23.9	24.3	
28	一	米飯	龍鳳油肉	蠔皇上湯	時令青菜	美味鮮菇羹		88.2	22.7	16.3	
29	二	糙米飯	鮮菇醬油雞	雪菜肉末	時令青菜	海帶結大骨湯	水果	73.8	32.5	18.2	
30	三	特餐	肉醬麵	酥香甜不辣	時令青菜			75.4	18.2	32.7	
31	四	糙米飯	回鍋肉	大黃瓜三鮮	時令青菜	冬瓜大骨湯	水果	72.2	31.1	33.7	

營養師： 午餐秘書： 校長：

提供每日菜單營養分析：營養師擬具每月菜單與營養分析

### 每日餐飲衛生自行檢查表

### 每日餐飲衛生自行檢查表

### 每日餐飲衛生自行檢查表

學校名稱：壯圍國小 使用符號：符合規定「✓」，不符規定「X」

自檢標準	10年											
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
1.牆壁、支柱、天花板、屋頂、紗門窗應保持清潔	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.排水系統完整暢通，地面無積水	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.調理場所採光足夠且通風排氣良好	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4.食物應在工作檯面上調理，不得直接放置於地面	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5.調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6.刀具和砧板必須有兩套以上（生、熟食分開處理），確實洗淨，且不得有裂縫	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7.冷凍、冷藏設施，溫度需保持冷藏7°C以下；冷凍-18°C以下，且生食、熟食需分開儲存，避免相互污染	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8.餐用洗滌後不得再以抹布擦拭	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

廚工每日填寫「餐飲衛生自行檢查表」

附件二十

宜蘭縣壯圍 國民小學 學午餐委外辦理「廚房衛生輔導考核報告表」  
廠商代表簽章：溫忠珠

宜蘭縣壯圍 國民小學 學午餐委外辦理「廚房衛生輔導考核報告表」  
廠商代表簽章：溫忠珠

檢查清潔輔導項目	輔導考核結果	
1.窗戶、牆壁、地面保持清潔乾燥	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
2.排水良好，廚房周圍污水應清除	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
3.食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面（至少離地三十公分）	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
4.調理器械、灶面、排油煙機、冷凍、冷藏庫內保持清潔。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
5.應有防止病媒進入設備並將垃圾桶加蓋。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
6.冰箱每日至少擦拭一次，冷凍庫須保持在7度C以下，冷凍庫須保持在-18度C以下，儲存容量不宜超過70%。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
7.檢體須冷藏保存48小時。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
8.私人物品不得放置調理場所。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
9.生熟食之刀具及砧板應分開使用，並以顏色分別標示。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
10.廚房之各式抹布須保持清潔，擦拭食物之抹布不可作為其他用途。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
1.穿戴整齊清潔之工作衣帽並戴口罩。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
2.不得蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物等。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
3.個人衛生習慣（工作前先用肥皂洗滌，工作中不得抽煙、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或隨地吐痰、亂丟廢棄物等）。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
4.工作人員之更衣室應保持整潔。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
5.工作人員手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病、吐瀉者應停止工作。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
廚餘桶是否足夠，有無加蓋。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
廚餘食物應當天妥善處理。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
餐具更新集中保管良好。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
餐具集中洗滌清潔（使用校方認定合格之洗潔劑）。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
砧板、餐具清潔（生食熟食分開）。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
餐具應高溫消毒烘乾，溫度須達攝氏一一〇度，三十分鐘以上。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格
飲食器具、櫥櫃或置物櫃，每日至少洗刷一次，保持清潔。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格

輔導考核結果  
合格 不合格

1.窗戶、牆壁、地面保持清潔乾燥 合格

2.排水良好，廚房周圍污水應清除 合格

3.食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面（至少離地三十公分） 合格

4.調理器械、灶面、排油煙機、冷凍、冷藏庫內保持清潔。 合格

5.應有防止病媒進入設備並將垃圾桶加蓋。 合格

6.冰箱每日至少擦拭一次，冷凍庫須保持在7度C以下，冷凍庫須保持在-18度C以下，儲存容量不宜超過70%。 合格

7.檢體須冷藏保存48小時。 合格

8.私人物品不得放置調理場所。 合格

9.生熟食之刀具及砧板應分開使用，並以顏色分別標示。 合格

10.廚房之各式抹布須保持清潔，擦拭食物之抹布不可作為其他用途。 合格

1.穿戴整齊清潔之工作衣帽並戴口罩。 合格

2.不得蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物等。 合格

3.個人衛生習慣（工作前先用肥皂洗滌，工作中不得抽煙、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或隨地吐痰、亂丟廢棄物等）。 合格

4.工作人員之更衣室應保持整潔。 合格

5.工作人員手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病、吐瀉者應停止工作。 合格

廚餘 1.廚餘食物應當天妥善處理。 合格

2.廚餘食物應集中保管良好。 合格

3.餐具更新集中洗滌清潔（使用校方認定合格之洗潔劑）。 合格

4.餐具集中洗滌清潔（生食熟食分開）。 合格

5.餐具應高溫消毒烘乾，溫度須達攝氏一一〇度，三十分鐘以上。 合格

6.飲食器具、櫥櫃或置物櫃，每日至少洗刷一次，保持清潔。 合格

每週填寫「廚房衛生輔導考核報告表」

## 2. 食材檢驗合格證明

### 鹽水鎮 CAS 優良農產品標章使用證書

WAR-03-2012 SAT 10:05 AM

1

FAX No. 039253558

P. 011



優良農產品標章證書編號：第 101017200 號

## 優良農產品標章使用證書

茲據 鹽水鎮冷凍肉雞產銷班肉雞電宰廠  
申請使用優良農產品標章，經核與行政院農業委員會「優良農產品  
驗證管理辦法」之規定相符，准予使用優良農產品標章於通過驗證之  
產品，核定如下：

一、廠(場) 地址：台南市鹽水區孫厝里 4-9 號

二、負責人姓名：顏文雄

三、有效期間：自民國 101 年 1 月 1 日至 101 年 12 月 31 日

四、產品項目：肉品

五、產品編號及名稱：

017203 冷凍雞肉(白色肉雞)：

- (一) 屠體：帶爪全雞、全雞、光雞、八塊雞、九塊雞。
- (二) 胸部：全胸、雞胸、全胸對切、雞胸對切、里肌肉、帶皮清肉、去皮清肉。
- (三) 翅膀：三節翅、二節翅、翅腿、翅中、翅尖。
- (四) 腿部：骨腿、清腿、棒腿、去骨帶皮腿肉(帶腳蹠)、去骨帶皮腿肉(去腳蹠)、翅膀棒、雞排、清雞排、去骨帶皮腿排肉。
- (五) 其他：尾推、雞爪。
- (六) 以上各品項之切塊(帶骨)、切丁及切片(不帶骨)等衍生產品。

017204 冷凍雞肉(白色肉雞)：

- (一) 屠體：帶爪全雞、全雞、光雞、八塊雞、九塊雞。
- (二) 胸部：全胸、雞胸、全胸對切、雞胸對切、里肌肉、帶皮清肉、去皮清肉。
- (三) 翅膀：三節翅、二節翅、翅腿、翅中、翅尖。
- (四) 腿部：骨腿、清腿、棒腿、去骨帶皮腿肉(帶腳蹠)、去骨帶皮腿肉(去腳蹠)、翅膀棒、雞排、清雞排、去骨帶皮腿排肉。
- (五) 其他：尾推、雞爪。
- (六) 以上各品項之切塊(帶骨)、切丁及切片(不帶骨)等衍生產品。

以上生鮮產品共計 56 項

使用廠商：**劉家福**

鹽水肉雞電宰廠授予

行有效期限：**自 101 年 05 月 09 日**

**至 101 年 04 月 09 日止**

偽造、變造均為無效  
並負一切法律責任。

董事長：**張光輝**

鹽水字編號：**3** 號核發

委員會 認證

人台灣優良農產品發展協會

**張光輝**

中華民國 101 年 1 月 5 日

中華民國 101 年 1 月 5 日

章印：**雞產冷**

**電銷凍**

**宰班肉**

**廠肉雞**

章印人：**文雄**

本證(照者)與正本完全一致，若有  
偽造、變造，願負一切法律責任。

## 鹽水鎮聲明書

## 聲 明 書

鑑於近日媒體所報導 H5N2 家禽流行性感冒，綜合判定為高病原性 H5N2 禽流感為禽病，雖已判定與人體健康無關，但有礙於消費大眾之食品安全顧慮，本廠仍層層把關以避免疑慮，特此提出聲明：

本廠自有孵化場、種雞廠、飼料場為一貫作業，並且聘請專業獸醫師全程監控，末端屠宰也有防疫檢疫局所派員的獸醫師檢查、監控，完全符合標準，敬請安心使用。

公司名稱：鹽水鎮冷凍肉雞產銷班肉雞電宰廠

負 責 人：顏文雄





優良農產品標章證書編號：第 101018200 號

### 優良農產品標章使用證書

茲據 立峰實業有限公司

申請使用優良農產品標章，經核與行政院農業委員會「優良農產品  
驗證管理辦法」之規定相符，准予使用優良農產品標章於通過驗證之  
產品，核定如下：

- 一、廠(場) 地址：屏東縣萬丹鄉社中村大義路9號
- 二、負責人姓名：沈榮祥
- 三、有效期間：自民國 101 年 1 月 1 日至 101 年 12 月 31 日
- 四、產品項目：肉品
- 五、產品編號及名稱：

018203 冷藏雞肉：

白色肉雞及有色肉雞(土雞)：

- (一) 屠體：帶爪全雞、全雞、光雞、八塊雞、九塊雞。
- (二) 胸部：全胸、雞胸、全胸對切、雞胸對切、里肌肉、帶皮清肉、去皮清肉。
- (三) 翅部：三節翅、二節翅、翅腿、翅中、翅尖。
- (四) 腿部：骨腿、滑腿、棉腿、去骨帶皮腿肉(帶腳蹼)、去骨帶皮腿肉(去腳蹼)、翅  
蝶排、雞排、滑雞排、去骨帶皮腿排肉。
- (五) 其他：雞爪。
- (六) 以上各品項之切塊(帶骨)、切丁及切片(不帶骨)等衍生產品。

018204 冷凍雞肉：

白色肉雞及有色肉雞(土雞)，品項同冷藏雞肉。

以上產品共計 54 項

本件與正本相符、影印無效(未蓋公司大小章無效)

本件僅向投標或採購單位證明本公司為 CAS 廠

※驗收貨請核對立峰公司開立出貨單※

本件編號 85 核發日期：101 年 2 月 10 日

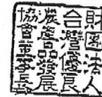
行政院農業委員會

認證

驗證機構：財團法人台灣優良農產品發展協會 核發

董事長

張兆祥



中華民國 101 年 1 月 5 日



證書編號: ATIT-AB-CER-C-991224A-018

財團法人台灣動物科技研究所  
ANIMAL TECHNOLOGY INSTITUTE TAIWAN

# 驗證證書

茲證明

## 牧大畜牧場

台南縣後壁鄉新嘉村 1-30 號

### 通過本所產銷履歷驗證

驗證依據：雞蛋-台灣良好農業規範(TGAP) (96年版)  
產銷履歷農產品驗證管理辦法

驗證編號：ATIT-AB-CER-C-961224A

初次驗證日期：96年12月24日

驗證有效期間：99年12月24日至102年12月23日止

產品名稱：畜產品-家禽(雞蛋)

認證機構：行政院農業委員會

TAF

Product Certification  
PCA 04



Product 010

所長楊平政

中華民國 99 年 12 月 07 日

• 宗榮蛋商聲明書

宗榮蛋商

TO 各大廠商 您好:

本雞場通過產銷履歷認證，且生物安全做得非常徹底，供貨充足，保證絕無媒體報導 H5N2 疫情，請消費大眾安心購買本農場雞蛋

古早蛋、盤古蛋、靈芝蛋、  
白金洗選蛋、寶貝土雞蛋 等



牧大畜牧場敬上

電話:06-6624168/06-6623768 傳真:06-6624081

地址:台南市後壁區新嘉里白沙屯 130-9 號

網站:[www.md-farm.com.tw](http://www.md-farm.com.tw)

E-mail:[mdfarmy@yahoo.com.tw](mailto:mdfarmy@yahoo.com.tw)

• 福祺保證書

## 保證書

本公司屠宰之活雞均為管理良好之養雞場所飼養健康毛雞，非來自傳出禽流感（H5N2）疫情養雞場或其附近雞場之雞隻。

本公司所購毛雞入廠屠宰前，由行政院農業委員會動植物防疫檢疫局駐廠獸醫師，檢查確認為健康合格活雞才准予上線屠宰，屠宰後每隻屠體亦經駐廠獸醫師檢查合格，再進行分切包裝貼上『防檢局屠宰衛生合格』標籤後對外出售。

本公司雞肉生產全程，符合行政院衛生署「肉類加工食品業實施食品安全管制系統」(HACCP)及CAS標誌制度之規範，請消費者安心食用本公司供應雞肉產品。

此致

家福農品行

福祺冷凍食品行

立保證公司名稱：立峰實業有限公司

負責人：沈榮祥



統一編號：96865798



地址：屏東縣萬丹鄉社中村大義路9號

電話：(08) 7075575

• 溫體豬隻肉品證明書

阿亮肉號

宜蘭肉品

市場

股份

有限

公司

證明書



茲證明本縣

林雨全先生經營之

阿亮

鮮肉號

自民國 101 年

2 月

1 日至民國

101 年

2 月

9 日

於本市場

承購之豬隻共

150

頭，均本公司電宰且衛生檢驗無訛，特此證明。

中 華

民 國

101 年

2 月

16 日