

106 年學校午餐聯合訪視／稽查紀錄總表

訪視/稽查日期：106年 月 日

紀錄編號：106-____-____-____-____ (註1)

受訪單位 <input type="checkbox"/> 學校自設廚房 - <input type="checkbox"/> 食材供應商(必要時) <input type="checkbox"/> 團膳業者(公辦民營) <input type="checkbox"/> 團膳業者(外送桶餐)	名稱			
	聯絡人			
	聯絡電話			
	地址			
聯合訪視/稽查單位	<input type="checkbox"/> 教育局處 <input type="checkbox"/> 衛生局處 <input type="checkbox"/> 農業局處			
訪視/稽查紀錄摘要	優良事項：			
	教育局處	建議/改善事項：		
紀錄表單：「106年學校午餐聯合稽查專案」聯合稽查紀錄表				

訪視/稽查紀錄摘要	衛生局處	建議/改善事項： 查核結果： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 限期改善，限改日期： 年 月 日 紀錄表單：食品良好衛生規範準則(GHP)查核表
	農業局處	建議/改善事項： 紀錄表單：「106年學校午餐聯合稽查專案」聯合稽查紀錄表
受訪單位代表簽名：		聯合訪視/稽查單位代表簽名： 教育局處 衛生局處 農業局處

註 1：編號為 22 碼：106-1 碼英文-8 碼數字-8 碼數字-2 碼數字 (年度-縣市別-學校統編-團膳業者統編-流水號)

縣市別：基隆市C、台北市A、新北市F、桃園市H、新竹市O、新竹縣J、苗栗縣K、台中市B、彰化縣N、南投縣M、雲林縣P、嘉義縣Q、嘉義市I、台南市D、高雄市E、屏東縣T、宜蘭縣G、花蓮縣U、台東縣V、澎湖縣X、連江縣Z、金門縣W。

流水號：請各縣市依聯稽時間排序之數字填列。

編碼範例說明：學校自設廚房為106-A-04173524-00000000-01、團膳業者(公辦民營)為106-A-04173524-53691897-01(台北市南門國小)、團膳業者(外送桶餐)為106-A-00000000-53691897-01(xx美食股份有限公司)，必要時稽查食材供應商之紀錄請併於學校自設廚房之紀錄內。

「106 年學校午餐聯合稽查專案」聯合稽查紀錄表

(教育單位使用)

編號：106-__-____-____-____	訪視/稽查日期：106 年○月○日	
聯合稽查單位	教育局處、衛生局處、農業局處	
訪視/稽查對象 <input type="checkbox"/> 學校自設廚房 - <input type="checkbox"/> (必要時) 食材供應商 <input type="checkbox"/> 團膳業者(公辦民營) <input type="checkbox"/> 團膳業者(外送桶餐)	校名/業者名稱：	
	聯絡人：	
	聯絡電話：	
	地址：	
驗收作業流程及 人員行政管理	1. 驗收作業負責人員：。 2. 驗收準備作業情形： (1) 驗收區和準清潔區及清潔區有所區隔。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。 (2) 驗收區不可與廢棄物處理區及污染源太接近。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。 (3) 驗收區離貯存的庫房、廚房等距離近。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。 (4) 退貨物品有可放置的地方。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 當場退貨，無需設置退貨專區。 (5) 驗收區燈光、空間、食材容器皆應充足。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。 (6) 驗收文件(例:契約、訂貨單、驗收表單)準備完整。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。 (7) 驗收內容符合契約驗收條款的規定。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。 (8) 驗收工具(例:秤、溫度計等)準備齊全。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。 3. 驗收作業流程情形： (1) 進貨作業程序正確(由學校說明處理方式)。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。 (2) 當日驗收食材品項與菜單資料核對正確完整。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。 (3) 退貨作業程序符合契約規定。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。	

	(4)簽收或驗收過程資料保留完整(3年)。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。		
驗收紀錄及食材登	1. 驗收紀錄填列情形： (1)驗收紀錄表使用中央建議範本。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。 (2)驗收紀錄填寫完整。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。 (3)驗收紀錄確實核章。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。 2. 校園食材登錄平臺登錄情形(請核對學校菜單)： (1)訪視當月每日有完成登錄作業。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：_____。 (2)訪視當月每日完整登錄資料。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：_____。 (3)訪視當日菜色登錄與菜單資料相符。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：_____。 (4)訪視當日四章一Q食材有確實登錄標章證號。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 當日無四章一Q食材。		
綜合建議或意見			
承辦人員(紀錄)			
受訪單位	出席代表簽名	訪視單位	出席代表簽名
○○國小	○○○校長	○○市政府教育局	○○○營養師

食品良好衛生規範準則(GHP)查核表

(衛生單位使用)

編號：106-____-____-____ 業者名稱：_____

業者類別：團膳業者(公辦民營) 團膳業者(外送桶餐)
學校自設廚房 學校端食材供應商(必要時查核)

地址：_____ 電話：_____

查核單位：_____ 查核日期：106年____月____日

食品良好衛生規範準則查核	查核重點	查核結果			缺失說明
		符合	不符合	不適用	
	作業場所及設施衛生管理				
	1. 牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，食品暴露之正上方樓板或天花板不得有長黴、剝落、積塵、納垢或結露現象。				
	2. 出入口、門窗、通風口、排水溝等應設置防止病媒侵入之設施及實施有效之病媒防治措施，不得發現有病媒或其出沒之痕跡。				
	3. 冷凍庫(櫃)應保持在攝氏負 18 度以下，現場測量結果為____℃；冷藏庫(櫃)應保持在攝氏 7 度以下凍結點以上，現場測量結果為____℃，並均應於明顯處設置溫度指示器，且定時記錄。				
	4. 應設置洗手及乾手設施，並於明顯位置懸掛簡明易懂的洗手方法，必要時應設置適當消毒設施。				
	5. 設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。				
	6. 清潔及消毒等化學物質及用具，應存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面。				
	7. 食品作業場所內不得任意堆置廢棄物，且廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體防止病媒孳生，或造成人體危害。				
	從業人員衛生管理				
	8. 新進從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。				
	9. 在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒等疾病之感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。				

10. 食品作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽（鞋），以防止異物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸者，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。				
11. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。				
12. 食品從業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。				
13. 烹調從業人員之烹調技術士證持證比率與廚師證書查核。 備註： 1.依據食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之持證比率規定如下，供應學校之團膳業；75%、中央廚房式之餐飲業(含學校自設廚房供應他校者)：70%。 2.持有烹調技術士證者，應加入執業所在地之餐飲相關公會，並由主管機關委託其認可公會發給廚師證書。				
製程及品質管理				
14. 使用之原材料應有可追溯來源之相關資料或紀錄。				
15. 原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。				
16. 物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施並保持整潔，不得直接放置地面。				
17. 製程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；同時應避免交叉污染，如砧板刀具應區分生、熟食，並明顯標示。				
18. 貯放食品及器具時，應有防塵、防蟲等衛生設施，並不得與地面直接接觸。				

查核項目不符規定者，限於 年 月 日前確實改善完竣。

(複查日期： 年 月 日，複查結果：符合 不符合)

業者具結：本廠查核時並無發生金錢財務短少及其他任何損害情事。經受檢單位親閱無訛後簽章或印指紋。

業者：

稽查人員：

「106 年學校午餐聯合稽查專案」聯合稽查紀錄表
(農政單位使用)

編號：106-__-__-__-__-__		訪視/稽查日期：106 年 月 日																
訪視/稽查單位 教育局處、衛生局處、農業局處																		
受訪單位 <input type="checkbox"/> 學校自設廚房 - <input type="checkbox"/> (必要時) 食材供應商 <input type="checkbox"/> 團膳業者(公辦民營) <input type="checkbox"/> 團膳業者(外送桶餐)		校名/業者名稱： 聯絡人： 聯絡電話： 地址：																
使用四章一Q生鮮食材符合性	1. 當日生鮮食材 品項 及是否使用 四章一Q 食材：																	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="padding: 5px;">每道菜主要 生鮮食材品項</th> <th style="padding: 5px;">四章一Q 種類及編號</th> <th style="padding: 5px;">每道菜主要 生鮮食材品項</th> <th style="padding: 5px;">四章一Q 種類及編號</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">1</td> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">4</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">2</td> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">5</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">3</td> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">6</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> </tbody> </table> <p style="padding: 5px; background-color: yellow;">當日菜單有使用<input type="checkbox"/>葉菜、<input type="checkbox"/>蛋品(行動計畫敘明優先稽查葉菜類及蛋品)。</p>			每道菜主要 生鮮食材品項	四章一Q 種類及編號	每道菜主要 生鮮食材品項	四章一Q 種類及編號	1		4		2		5		3		6
每道菜主要 生鮮食材品項	四章一Q 種類及編號	每道菜主要 生鮮食材品項	四章一Q 種類及編號															
1		4																
2		5																
3		6																
2. 建議改善事項或意見： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 改善事項： <input type="checkbox"/> 標章資訊(種類/編號)漏填 <input type="checkbox"/> 生鮮食材資料漏填 <input type="checkbox"/> 佐證資料不完備，如：_____																		
四章一Q生鮮食材驗收及可追溯性確認	1. 當日相同生鮮食材是否多個來源、是否均有品名、數量、及四章一Q等紀錄： 食材： <input type="checkbox"/> 單一來源、 <input type="checkbox"/> 多個來源 驗收紀錄均有： <input type="checkbox"/> 品名 <input type="checkbox"/> 數量 <input type="checkbox"/> 四章一Q																	
	2. 生鮮食材來源、上游出貨單、驗收紀錄是否相符： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合，項目： <input type="checkbox"/> 食材來源 <input type="checkbox"/> 上游出貨單 <input type="checkbox"/> 驗收紀錄																	
3. 生產(責任)追溯測試： 測試品項：_____ 測試結果： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 測試品項：_____ 測試結果： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合																		
4. 建議改善事項或意見： <input type="checkbox"/> 均符合 改善事項： <input type="checkbox"/> 齊備四章一Q紀錄 <input type="checkbox"/> 齊備上游出貨單 <input type="checkbox"/> 出貨單與驗收紀錄 需一致，其他事項：_____																		
受訪單位代表：		聯合訪視/稽查單位： 教育局處、衛生局處代表 簽名如紀錄總表 農業局處：_____																

106 年度學校午餐供應生鮮食材 採樣單 (農政單位使用)

_____ 縣(市)政府

日期：106 年 _____ 月 _____ 日

採 樣 地 點	名稱： 負責人： 地址： 連絡電話：	受採樣者代表簽名：	抽 樣 人 員	單位： 姓名： (簽名) 連絡電話： 傳真號碼：		
樣品(封籤)編號	驗證標章及產品編號 /QR-Code追溯碼	樣品名稱	採樣數量	保存條件 包裝方式	有效(製造)日期	生產(供貨)者資料
	<input type="checkbox"/> 農業標章(種類)：_____ 編號：_____ <input type="checkbox"/> 生產(責任)追溯碼_____ <input type="checkbox"/> 無標章 <input type="checkbox"/> 其他_____		____公克/包 ____包	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 包裝 <input type="checkbox"/> 散裝		名稱/姓名： 連絡電話： 地址：
	<input type="checkbox"/> 農業標章(種類)：_____ 編號：_____ <input type="checkbox"/> 生產(責任)追溯碼_____ <input type="checkbox"/> 無標章 <input type="checkbox"/> 其他_____		____公克/包 ____包	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 包裝 <input type="checkbox"/> 散裝		名稱/姓名： 連絡電話： 地址：
	<input type="checkbox"/> 具農業標章(種類)：_____ 編號：_____ <input type="checkbox"/> 生產(責任)追溯碼_____ <input type="checkbox"/> 無標章 <input type="checkbox"/> 其他_____		____公克/包 ____包	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 包裝 <input type="checkbox"/> 散裝		名稱/姓名： 連絡電話： 地址：
檢驗單位：						
收件人：		簽收日期：		收件編號：		
附記：						

* 本採樣單： 正本：抽樣單位收執

影本：檢驗單位收執

影本：受採樣單位收執