

107 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視計畫

一、目的：

教育部國民及學前教育署(以下簡稱國教署)依據學校衛生法第 23-2 條規定，督導地方政府及學校落實餐飲衛生管理，強化學校午餐品質與安全，並依「校園飲品及點心販售範圍」供售食品，營造健康之學校飲食環境，維護與促進學生健康，爰辦理本輔導訪視計畫

此外，為符應學校衛生法第 16 條第 3 項辦理健康飲食教育，以建立正確之飲食習慣、養成對生命及自然之尊重，並增進環境保護意識、加深對食材來源之了解、理解國家及地區之飲食文化為目的，本計畫同時編修學校午餐及校園食品管理工作手冊，做為地方政府及學校實施健康飲食教育之參考教材，協助學校提供衛生、安全及營養均衡之餐食。

二、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)中央補助地方政府學校午餐經費支用要點。
- (四)校園飲品及點心販售範圍。
- (五)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。
- (六)學校午餐精進計畫(105 年至 109 年)。
- (七)高級中等以下學校執行校園食品規範督導考核要點。

三、期程：自 107 年 8 月 1 日起至 108 年 7 月 31 日。

四、計畫內容：

(一)國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視工作

1. 訪視項目

- (1)學校行政部分：包含學校午餐供應委員會組織架構、功能及驗收表單填寫、資料留存等管理(含各地方政府督導學校推動校園食材登錄)機制等。
- (2)學校午餐衛生部分：包含定期檢查餐飲場所(廚房)、提供食材與調味品之合格來源證明及保存期限、保留午餐樣本及學校對於食品中毒事件訂有緊急救護措施等。
- (3)學校午餐營養部分：包含供應情形、是否呈現午餐食物內容分析、半成品供應頻率及調味料使用量等。

- (4)校園食品部分：包含有無完整標示、是否為規定之 7 大飲品、是否為 CAS 或 TQF 標誌認證、每包裝熱量及學校填寫自主檢核表情形等。
- (5)對廠商稽查內容：包含從業員工衛生管理、病媒管制、作業場所設施規劃、維護與管理、食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存、食品烹調與製備的衛生管理等。

2. 參與輔導訪視人員

- (1)學校自設廚房：食品衛生及營養專家各 1 名、國教署代表及地方政府教育局(處)邀請衛生局、農政主管機關等代表參與。
- (2)午餐團膳廠商及食材供應商：食品衛生及營養專家各 1 名、國教署、行政院農業委員會、衛生福利部等代表及地方政府教育局(處)邀請衛生局、農政主管機關等代表參與。

3. 輔導訪視內容及方式

- (1)召開訪視行前會議：邀集參與輔導訪視人員。
- (2)訪視對象：考量午餐供應量、規模及往年訪視情形等，並參考下述擇定訪視對象：
 - A. 同時有供應午餐及員生社販售飲品或點心者為優先。
 - B. 學校以自設廚房為主，他校或團膳供應為輔。
 - C. 過往曾發生校園食品中毒案件之學校及團膳業者；或上學年度輔導訪視結果須加強改進之學校。
- (3)訪視數量：至少抽訪 100 所國民中小學(按各縣市所占全國總校數、班級數或供餐數比例等條件排定)及至少抽訪 40 家團膳廠商或食材供應商為原則，必要時得擴大抽訪範圍。
- (4)執行方式
 - A. 中央政府辦理方式，以委託第三方公正單位辦理下述工作事項：
 - a. 召開行前說明會議、訪視後檢討會議及執行中之規劃、協調會議，並彙整與研修相關輔導訪視表格。
 - b. 制定輔導訪視抽訪原則、流程及注意事項
 - c. 提出各分區之輔導訪視委員建議名單。
 - d. 每校/廠商由 2 位委員進行輔導訪視為原則，訪視委員應由具有餐飲衛生管理、營養教育及衛生教育等相關領域背景之專家學者組成，並由各分區訪視委員就近前往訪視。
 - e. 聯繫訪視委員、地方政府及中央相關機關等。依訪視委員、地

方政府及中央相關機關意見安排妥適之訪視流程，並視需要由委託單位派員共同前往。

- f. 事先提供各分區召集人輔導訪視報告參考格式，並彙整(含蒐集聯合稽查報告)、歸類及分析輔導訪視結果(含依縣市別及整體)，提出摘要版本及新聞稿。
- g. 於訪視後提供國教署輔導訪視結果，由國教署正式行文各地方政府，要求特別須加強改進之學校限期改善，並列為下學年度計畫抽查重點。
- h. 擇定輔導訪視對象，不事先通知受訪視學校及廠商。
- i. 提交執行本計畫案之成果報告。
- j. 提出若干績優縣府、學校或人員名單，由國教署據以獎勵。
- k. 在經費不增加原則下，配合國教署政策修正計畫內容。

B. 地方政府、學校辦理及配合事項

- a. 依「學校衛生法」、「學校餐廚房員生消費合作社衛生管理辦法」等規定，落實「地方政府主動督導與監測」及「學校自主管理」。
- b. 地方政府教育局(處)應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少一次，並確實查核學校是否改善。
- c. 結合地方教育、衛生及農政單位，依廠商供應量決定稽查頻率，每年應至少稽查轄區內團膳廠商 1 次，及於稽查後視情況要求廠商檢討或限期改善。
- d. 加強督導團膳廠商確實依午餐採購契約履約，並督導學校審慎辦理午餐食材驗收，並留存完整驗收紀錄。
- e. 國教署將於訪視前先函送本輔導訪視計畫(含訪視內容、訪視表等資料)請地方政府配合辦理並轉知所轄國民中小學，先行填妥訪視表之自評部分並備妥相關資料。
- f. 中央辦理輔導訪視時，請教育局(處)代表說明學校午餐及校園食品自我管理狀況及健康飲食、衛生教育宣導等內容。

C. 聯合訪視之單位代表應瞭解其工作職掌，並自行攜帶相關表單及配備(包含口罩、網帽、鞋套、實驗衣等物品)。

4. 輔導訪視獎勵及缺失之處置：

- (1) 獲績優學校得 2 年免被中央再度訪視。
- (2) 國教署將輔導訪視結果函送各地方政府，要求須加強改進之學校或

午餐廠商限期改善，必要時列為下學年度計畫抽查重點。

(3)各地方政府應將督導改善情形函復國教署，並持續追蹤；屆期不改善或情節重大者，由主管機關議處。

(二)編修學校午餐及校園食品管理工作手冊

1. 以地方政府及國民中小學為使用對象，編修學校午餐及校園食品管理工作手冊，內容包含行政管理機制、衛生安全管理、餐食營養規劃及健康飲食教育事項，視需求美編及照片等相關資料之版權申請等。
2. 彙整中央教育、衛生、農政主管機關之相關規定及網址。
3. 召開專家學者會議，提出委員名單、手冊大綱，經審查通過後進行後續工作。

五、預期效益：

- (一)對供膳學校、午餐廠商採中央聯合訪視抽查、地方全面監控及學校自主管理三級機制，強化學校午餐營養品質及衛生安全管理，達到學校午餐安全、衛生及品質提升之目的。
- (二)落實學校衛生法，達到「各級教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少一次」之目標。
- (三)落實校園食材採購驗收與查核校園食材登錄平臺登錄正確性。
- (四)推動學校午餐採用四章一Q生鮮食材政策，強化食材驗收及可追溯性，落實食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品之目的。

六、附件表單：

- (一)107 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表(含地方政府填寫、外訂盒餐或團膳供餐學校填寫、自設廚房學校填寫及校園食品由訪視委員填寫)。
- (二)107 學年度團膳廠商及食材供應商輔導訪視表。
- (三)107 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表(農政單位填寫)

【附件 1】

107 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表（地方政府填寫）

一、基本資料

填表人及職稱：_____

(一) 縣市名稱：_____。

(二) 學校午餐不同供餐方式之校數

學制	自設廚房		他校廚房供應	外訂盒餐團膳
	公辦公營	公辦民營		
國中				
國小				
其他學制				
合計				

(三) 教育局(處)營養師人數：_____；學校營養師人數：_____。

二、訪視內容

編號	訪視項目	說明	自評	複評
1	所轄學校每學期或異動時，將外訂盒餐或團膳廠商資料送衛生機關加強稽查及掌控廠商供應量。	1. 送衛生機關日期。 2. 衛生機關稽查情形(廠商供應量是否超出其可供應限量)。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
2	針對未具營養師資格或相關科系之餐飲督導人員辦理餐飲衛生講習課程。	1. 未具營養師資格或相關科系之餐飲督導人員人數。 2. 辦理日期及課程內容。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

3	對於自設廚房學校及校園食品，督導落實餐飲衛生自主管理機制，並對於不佳情形提出具體改善措施。	1. 106 學年度督導校數。 2. 提出督導方式、成員、項目。 3. 不佳情形及校數。 4. 改善措施為何。 5. 建議參考「高級中等以下學校午餐及校園食品工作手冊」。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
4	督導學校依據學校午餐食物內容及營養基準供餐。	1. 相關督導規範。 2. 改善措施及追蹤機制。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
5	督導學校辦理教職員工健康飲食教育。	1. 辦理全校性健康飲食教育校數。 2. 相關督導規範。 3. 改善措施及追蹤機制。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
6	督導學校辦理學生健康飲食教育。	1. 辦理全校性健康飲食教育校數。 2. 相關督導規範。 3. 改善措施及追蹤機制。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
7	結合地方教育、衛生及農政主管單位稽查所屬國民中小學學校午餐供餐之團膳廠商及食材供應商，每年應稽查轄區內團膳廠商及食材供應商至少各 1 次，並於稽查後視情況要求廠商檢討或限期改善	1. 稽查日期、人員等內容。 2. 不佳情形。 3. 改善措施及追蹤機制為何。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

8	督導學校營養業務。	1. 對於自辦午餐但未設營養師的學校能追蹤營養業務的流程。 2. 對於委辦、外訂盒餐(桶餐)的學校能追蹤營養業務管理的流程。(例如由外訂公司提供的營養師證書有實際查核機制)。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
9	其他			<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

綜合意見：

委員簽名：

出席人員簽名：

縣市政府：優 可 待改進

日期：

107 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表
(外訂盒餐或團膳【含他校供應】學校填寫)

填表人及職稱：_____

一、基本資料

(一) 縣市別：_____；學校名稱：_____。

(二) 受訪學校供餐方式： 外訂盒餐或團膳，共_____家，廠商名稱_____，
廠商每日午餐供應總份數為_____份。

由他校供應。

(三) 學生數：_____人(貧困學生數：_____人)；教師數：_____人；職員數：_____人；班級數：_____班。

訪視當月午餐費：_____元/餐，_____元/月

(四) 教職員工收費情形： 全部人員都自費

特定人員(如導師、營養師、午餐執秘、出納、會計等)全額免費或部分負擔
(經費來源： 地方政府 學校午餐費 其他：_____)。

二、學校行政 ※需事先準備之相關文件

訪視項目	內容	學校自評 (依層面及需要簡要條列)	訪視委員意見 (依層面及需要簡要條列)
一、學校組織 ※	學校午餐供應委員會(或相當組織)組織架構及其功能?		
二、管理機制 ※	1. 學校對於外訂廠商廚房衛生安全管理是否有監控機制? 廠商是否有產品責任險並包含因產品瑕疵引起之食品中毒項目? 受益者是否為學生及校方人員?(外訂餐盒或團膳者填答, 並填寫保單、號碼及有效日期) 2. 是否定期公布菜單? 3. 是否有審核及決定菜單機制? 4. 是否依規定進行校園食材登錄作業? 抽查當月菜單其中2日之菜色是否與登錄資訊相符?		

	<p>5. 是否定期了解學生攝食狀況及滿意度(寫出頻率)? 並了解原因及提出改善計畫?</p> <p>6. 是否規劃並定期辦理午餐教育(生活、衛生、營養)? 辦理項目及頻率為何?</p>		
--	---	--	--

三、衛生訪視內容 ※需事先準備之相關文件

編號	訪視項目	說明	自評	複評
1 ※	學校指定專人擔任餐飲衛生督導人員，如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。	<p>1. 餐飲衛生督導人員職稱。</p> <p>2. 非專業人員是否接受 32 小時訓練? 訓練完成日期?</p> <p>3. 若有未達 32 小時訓練者，請填已完成時數。</p>		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
2 ※	廠商是否聘僱營養師或相關科系人員擔任餐飲衛生督導人員。	<p>1. 提出佐證資料。</p> <p>2. 營養師或相關科系人員發揮之功能。</p>		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
3 ※	學校是否與廠商訂定書面契約，且載明違約罰則，廠商並依規定投保產品責任險。	<p>1. 廠商是否取得政府機關優良食品標誌驗證或經衛生主管機關評鑑合格者。</p> <p>2. 提出契約書等相關佐證資料。</p>		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
4 ※	學校是否派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，立即通知當地衛生主管機關處理。	<p>1. 派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業日期。</p> <p>2. 是否有不良情形。</p> <p>3. 不良情形之處理措施及追蹤機制。(異常處理單)。</p>		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
5 ※	每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，學校是否將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送教育局、處及衛生局。	資料送教育局(處)、農業局及衛生局日期(供應商名冊)。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

6 ※	提供食材及調味品之合格來源證明，並注意保存期限。	學校內供售之食品，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；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
7 ※	審慎辦理午餐食材驗收，並留存完整驗收紀錄。	需檢附驗收紀錄表等佐證資料，相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫應保存4年。 註：本項目依食品良好衛生規範準則應保存5年，自104學年起逐年增加保存1年規定，108學年達標。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
8	學校是否保留午餐樣本至少1份，且標示日期、餐別，置於7℃以下，冷藏保存48小時，以備查驗。	1. 不同盒餐及餐食各保留一份 2. 餐盒請留樣保存一整份完整餐盒。 3. 桶餐請留樣一人份完整餐食，留樣檢體總量應至少保留200公克以上為原則。 4. 學校應保存檢體滿48小時，建議於中午後再丟棄。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
9	食材及包材、餐食及盒餐是否直接置於地面、太陽直接照射等處。各班級桶餐放置處及打菜環境是否安全。	食材及包材、盒餐與餐點必須離地及離牆5公分。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
10 ※	學校對於食品中毒事件訂有緊急救護措施。	提供相關資料或處理流程及上學年曾發生疑似食品中毒案件之月份、班級、人數。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

11	其他(請自述特色)			
----	-----------	--	--	--

四、營養訪視內容(本項目除標示由學校填寫外，由訪視委員填寫，學校請參考自主管理)

當月午餐食物內容檢核表

學校午餐食物內容及營養基準 (公告日期：102 年 6 月 21 日)

	國小 1~3 年級		國小 4~6 年級		國中	
	目標值	階段值	目標值	階段值	目標值	階段值
食物種類	670 卡		770 卡		860 卡	
全穀雜糧類	4.5 份/餐	5 份/餐	5 份/餐	5.5 份/餐	5.5 份/餐	6.5 份/餐
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐
蔬菜類	1.5 份/餐	1.5 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)	
水果類	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果種子類	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	3 份/餐

註.六大類食物名稱已配合 107 年國民健康署「每日飲食指南」修正

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。

註. 學校填寫供應量以「份數」為佳，若供應量真的太少可寫公克數，並註明單位為公克。

類別	訪視項目	委員複評 是否符合 敘述 (V 或 X)	學校填寫	
			一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， ____~____)	供應頻率 (請填 次/月或次/週)
全穀雜糧類	全穀雜糧類 (含精製及未精製) 平均每日供應份數。			--
	寫出供應未精製全穀雜糧類 (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) 平均每日供應份數及頻率 (次/週或次/月)。 未精製應佔全穀雜糧類食物 1/3 以上。			
	供應全穀雜糧類替代品 (如甜不辣、米血糕、冬粉等) 平均每日供應份數及頻率 (次/月)。 供應全穀雜糧類替代品不得超過 2 份/週或 8 次/月。			
主菜與副菜	豆魚蛋肉類平均每日供應份數。			--
	菜色 (主菜、副菜) 有變化。		--	--
	菜色 (主菜、副菜) 油炸不超過 2 次/週，包括裹粉油炸、過油後再烹製者。 寫出平均供應頻率 (次/週)。		--	
	主菜富有變化，不全是雞腿、豬排等大塊肉。		--	--
	供應魚類 (包括各式海鮮) 寫出平均供應份數 (份/週或份/月)。 目標值：每週 1 份；階段值：2 份/月。以階段值的標準評估是否符合。		--	

類別	訪視項目	委員複評 是否符合 敘述 (V 或 X)	學校填寫	
			一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， ____~____)	供應頻率 (請填 次/月或次/週)
	寫出魚肉類半成品（各式丸類、蝦卷、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊等）平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 供應魚肉類半成品不得超過 2 份/週或 8 次/月。			
	寫出豆製品，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品（如豆腐、豆乾、干絲、百頁、豆皮等）平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 供應豆製品至少 2 份/週或 8 次/月。			
蔬菜	寫出蔬菜平均每日供應份數。			--
	每日有供應 2 種以上蔬菜。		--	--
	寫出一週有幾日深色蔬菜佔總蔬菜量的 1/3 以上。		--	
水果	寫出水果平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 目標值：每日 1 份；階段值：2 份/週。以階段值的標準評估是否符合。			
奶類	寫出奶類平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 目標值：3 份/週；階段值：1 份/週。以階段值的標準評估是否符合。			
其他	盡量供應高鈣食物，如黑芝麻、豆乾、小魚乾、蝦皮等，寫出供應頻率（次/月或次/週）。		--	
	午餐供應之飲品應符合「校園飲品及點心販售範圍」，寫出供應頻率（次/月或次/週）。		--	
	除菜名外，應列出菜餚之食材內容（如炒三丁：玉米、胡蘿蔔、毛豆）。		--	--

類別	訪視項目	委員複評 是否符合 敘述 (V 或 X)	學校填寫	
			一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， ____~____)	供應頻率 (請填 次/月或次/週)
	寫出甜湯平均供應頻率(次/月或次/週)及內容(如紅豆湯、仙草蜜)。 供應甜湯不超過1次/週，盡量以低糖之未精製全穀雜糧類為宜。		--	內容：
	桶餐是否以定量湯瓢配膳，以控制每位學生之份量。		--	--

綜合意見：

委員簽名：

出席人員簽名：

學校：優 可

待改進 — 限期改善，由縣市政府追蹤輔導 列入警示名單，由訪視委員再次進行追蹤輔導

日期：

107 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表

(自設廚房【含公辦公營或公辦民營】學校填寫)

一、基本資料

填表人及職稱：_____

- (一) 縣市別：_____；學校名稱：_____。
- (二) 受訪學校供餐方式： 公辦公營 公辦民營。
- (三) 本校學生數：_____人(貧困學生數：_____人)；教師數：_____人；職員數：_____人；班級數：_____班；
是否供應其他學校： 否 是，其他校供餐人數：_____；供餐班級數：_____班(不含本校)。
- (四) 訪視當月午餐費：_____元/餐，_____元/月
- (五) 教職員工收費情形： 全部人員都自費
 特定人員(如導師、營養師、午餐執秘、出納、會計等)全額免費或部分負擔
(經費來源： 地方政府 學校午餐費 其他：_____)。
- (六) 學校是否置營養師： 是，請說明其工作職責； 否。
- (七) 廚房從業人員：_____位，取得證照者：_____位。

二、學校行政 ※需事先準備之相關文件

訪視項目	內容	學校自評 (依層面及需要簡要條列)	訪視委員意見 (依層面及需要簡要條列)
一、學校組織 ※	學校午餐供應委員會(或相當組織)組織架構及其功能?		

訪視項目	內容	學校自評 (依層面及需要簡要條列)	訪視委員意見 (依層面及需要簡要條列)
二、管理機制 ※	1. 廚房衛生安全管理機制為何？有無定期檢查機制？呈報流程如何？ 2. 廠商是否有產品責任險並包含因產品瑕疵引起之食品中毒項目？受益者是否為學生及校方人員？（公辦民營者填答，並填寫保單、號碼及有效日期） 3. 是否定期公布菜單？ 4. 是否有審核及決定菜單機制？ 5. 是否依規定進行校園食材登錄作業？抽查當月菜單其中2日之菜色是否與登錄資訊相符？ 6. 是否定期了解學生攝食狀況及滿意度（寫出頻率）？並了解原因及提出改善計畫？ 7. 是否規劃並定期辦理午餐教育(生活、衛生、營養)？辦理項目及頻率為何？		

三、衛生訪視內容 ※需事先準備之相關文件

編號	訪視項目	說明	自評	複評
1 ※	學校指定專人擔任餐飲衛生督導人員，如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。	1. 餐飲衛生督導人員職稱。 2. 非專業人員是否接受 32 小時訓練？訓練完成日期？ 3. 若有未達 32 小時訓練者，請填已完成時數。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
2 ※	公辦民營廠商是否聘僱營養師或相關科系人員擔任餐飲衛生督導人員 註：公辦公營不需填寫	1. 提出佐證資料。 2. 營養師發揮之功能，並索取近一個月的菜單。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

編號	訪視項目	說明	自評	複評
3 ※	餐飲從業人員應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；每學年並應參加衛生（營養）講習至少 8 小時。	1. 提出健康檢查及參加講習佐證資料。 2. 餐飲從業人員人數，符合規定人數。 3. 課程內容。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
4 ※	餐飲從業人員穿著清潔工作服、帽，未蓄留指甲或配戴飾物、擦指甲油等。	提供「衛生自主管理檢查表」，含檢查人員及確認人員簽名欄位。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
5 ※	學校每週應至少檢查餐飲場所 1 次，並予記錄，其紀錄應保存 4 年，且針對缺失部分提出改善措施。	1. 提出近 1 個月的檢查表，並針對有疑慮之項目重點查核。 2. 確認是否確實檢討改進（異常處理單）。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
6 ※	提供食材及調味品之合格來源證明，並注意保存期限。	學校內供售之食品，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；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
7 ※	審慎辦理午餐食材驗收，並留存完整驗收紀錄。	需檢附驗收紀錄表等佐證資料，相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫應保存 4 年。 註：本項目依食品良好衛生規範準則應保存 5 年，自 104 學年起逐年增加保存 1 年規定，108 學年達標。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
8	學校是否保留午餐樣本至少 1 份，且標示日期、餐別，置於 7°C 以下，冷藏保存 48 小時，以備查驗。	1. 不同盒餐及餐食各保留一份。 2. 餐盒請留樣保存一整份完整餐盒。 3. 桶餐請留樣一人份完整餐食，留樣檢體總量混合應至少保留 200 公克以上為原則。 4. 學校應保存檢體滿 48 小時，建議於中午後再丟棄。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
9	食材及包材、餐食及盒餐是否直接置於地面、太陽直接照射等處。各班級桶餐放置處及打菜環境是	食材及包材、盒餐與餐點必須離地及離牆 5 公分。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

編號	訪視項目	說明	自評	複評
	否安全。			
10	所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分。	1. 如無熟食分切區域，不必設置熟食用具、刀具及砧板。 2. 現場訪視。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
11	加蓋熱存食品中心溫度在 60°C 以上，冷藏食品溫度在 7°C 以下。			<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
12	剩菜、剩飯未妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。			<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
13	食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。	1. 一般作業區（前處理區）。 2. 準清潔作業區（烹調）。 3. 清潔作業區（配膳、包裝）。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
14	工作人員進出各作業區應有管制。	現場訪視。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
15	製備、烹調、配膳等區域之地板應保持清潔且不積水。	現場訪視。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
16 ※	每週應抽檢餐具之清潔度，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。	提供器具清潔衛生檢查表。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
17 ※	食米保存及管理。	1. 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。 2. 白米存放在通風、乾燥、低溫地方，儲存時間不超過 2 個月。開封使用之白米，採		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

編號	訪視項目	說明	自評	複評
		取必要措施，以防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入。 3. 貼有進貨日期，實施先進先出。 4. 食米儲存場所應記錄每日食米進儲、使用及庫存量，並由餐飲督導人員確認簽章（提供午餐食米用量登記表）。 5. 現場訪視庫房清潔管理。		
17	設置有效截油設施，並妥善管理。	1. 保持清潔並定期清洗。 2. 截油槽是否有效截油。 3. 現場訪視。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
18 ※	學校對於食品中毒事件訂有緊急救護措施。	提供相關資料或處理流程及上學年曾發生疑似食品中毒案件之月份、班級、人數。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
19 ※	學校應定期做廚房清潔消毒	1. 清潔消毒紀錄（需包含消毒時間、執行人員及消毒或病媒防治方法）。 2. 現場訪視。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____
20	其他(請自述特色)			<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合，原因：_____

四、營養訪視內容(本項目除標示由學校填寫外，由訪視委員填寫，學校請參考自主管理)

當月午餐食物內容檢核表

學校午餐食物內容及營養基準(公告日期：102年6月21日)

	國小 1~3 年級		國小 4~6 年級		國中	
	目標值	階段值	目標值	階段值	目標值	階段值
食物種類	670 卡		770 卡		860 卡	
全穀雜糧類	4.5 份/餐	5 份/餐	5 份/餐	5.5 份/餐	5.5 份/餐	6.5 份/餐
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐
蔬菜類	1.5 份/餐	1.5 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)	
水果類	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果種子類	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	3 份/餐

註.六大類食物名稱已配合 107 年國民健康署「每日飲食指南」修正

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。

註. 學校填寫供應量以「份數」為佳，若供應量真的太少可寫公克數，並註明單位為公克。

類別	訪視項目	委員複評 是否符合 敘述 (V 或 X)	學校填寫	
			一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， ____~____)	供應頻率 (請填 次/月或次/週)
全穀雜糧類	全穀雜糧類(含精製及未精製)平均每日供應份數。			--
	寫出供應未精製全穀雜糧類(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)平均每日供應份數及頻率(次/週或次/月)。 未精製應佔全穀雜糧類食物 1/3 以上。			
	供應全穀雜糧類替代品(如甜不辣、米血糕、冬粉等)平均每日供應份數及頻率(次/月)。 供應全穀雜糧類替代品不得超過 2 份/週或 8 次/月。			
主菜與副菜	豆魚蛋肉類平均每日供應份數。			--
	菜色(主菜、副菜)有變化。		--	--
	菜色(主菜、副菜)油炸不超過 2 次/週，包括裹粉油炸、過油後再烹製者。 寫出平均供應頻率(次/週)。		--	
	主菜富有變化，不全是雞腿、豬排等大塊肉。		--	--
	供應魚類(包括各式海鮮)寫出平均供應份數(份/週或份/月)。 目標值:每週 1 份;階段值:2 份/月。以階段值的標準評估是否符合。		--	
	寫出魚肉類半成品(各式丸類、蝦卷、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊等)平均供應份數(份/週)及頻率(次/月)。 供應魚肉類半成品不得超過 2 份/週或 8 次/月。			
	寫出豆製品，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆乾、干絲、			

類別	訪視項目	委員複評 是否符合 敘述 (V 或 X)	學校填寫	
			一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， ____~____)	供應頻率 (請填 次/月或次/週)
	百頁、豆皮等) 平均供應份數 (份/週) 及頻率 (次/月)。 供應豆製品至少 2 份/週或 8 次/月。			
蔬菜	寫出蔬菜平均每日供應份數。			--
	每日有供應 2 種以上蔬菜。		--	--
	寫出一週有幾日深色蔬菜佔總蔬菜量的 1/3 以上。		--	
水果	寫出水果平均供應份數 (份/週) 及頻率 (次/月)。 目標值：每日 1 份；階段值：2 份/週。以階段值的標準評估是否符合。			
奶類	寫出奶類平均供應份數 (份/週) 及頻率 (次/月)。 目標值：3 份/週；階段值：1 份/週。以階段值的標準評估是否符合。			
其他	盡量供應高鈣食物，如黑芝麻、豆乾、小魚乾、蝦皮等，寫出供應頻率 (次/月或次/週)。		--	
	午餐供應之飲品應符合「校園飲品及點心販售範圍」，寫出供應頻率 (次/月或次/週)。		--	
	除菜名外，應列出菜餚之食材內容 (如炒三丁：玉米、胡蘿蔔、毛豆)。		--	--
	寫出甜湯平均供應頻率 (次/月或次/週) 及內容 (如紅豆湯、仙草蜜)。 供應甜湯不超過 1 次/週，盡量以低糖之未精製全穀雜糧類為宜。		--	內容：
	桶餐是否以定量湯瓢配膳，以控制每位學生之份量。		--	--

4. 食米使用量(以上個月的用量計算)：(學校填寫)

上個月供餐_____天，每餐供應_____人數，共計_____人餐數

類 別	進貨量 (kg)	扣減量 (kg)	平均每人每日用量 (g)
白米			
糙米			
紫米			
其他 (小米、燕麥、胚芽米等)			

5. 調味料使用量 (以上個月的用量計算)：(學校填寫)

上個月供餐_____天，每餐供應_____人數，共計_____人餐數

類 別		進貨量 (kg)	扣減量 (kg)(廢油或剩餘量)
油	烹調用油(_____油)		
	調味用油-麻油、香油		
鹽	<input type="checkbox"/> 鹽 <input type="checkbox"/> 碘鹽		
	醬油		
	醬料	番茄醬	
		豆瓣醬	
味精	味精		
	鮮味劑		

綜合意見：

委員簽名：

出席人員簽名：

學校：優 可

待改進 — 限期改善，由縣市政府追蹤輔導 列入警示名單，由訪視委員再次進行追蹤輔導

日期：

107 學年度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)

縣市及學校名稱： 縣/市 國小/國中 每週填寫自主檢核表：有 無

販賣部經營方式：自營 委外 (須有合格的廠商合約書) 自動販賣機 皆無

• 衛生訪視項目：(若無以下違規販售狀況，免填) 合格 不合格(請勾選不合格原因)

勾選	違規販售情事	建議改善方式
	需復熱之校園食品，加熱後品溫無法維持 60°C 以上。	應注意復熱機溫度，加熱後品溫需維持 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。	僅得於當天販售，不可將剩餘品於次日再行復熱販售，以免有衛生安全之疑慮。
	販售冷凍食品，在室溫下解凍。	直接加熱即可，以免有衛生安全疑慮。
	冷藏冷凍設備未保持適當溫度。	冷藏冷凍庫應保持冷藏 7°C、冷凍 -18°C 以下，並每天紀錄。
	冷凍食品拆封後若未一次使用完畢，未封口保存。	應封口保存，並註記拆封日期。
	有電鍋、黑輪機及蒸包機設備，未每日確實清洗消毒。	應每日確實清洗消毒，以免有衛生安全之疑慮。
	食品未拆除外紙箱，直接置於展售之冷藏櫃中。	(請廠商)上架時先拆除外紙箱，再放入冷藏櫃中貯存。
	裝有食品、飲品紙箱，直接置於地面或靠牆擺放。	應離地、離牆至少 5 公分以上。
	裝有食品、飲品的容器未保持清潔。	各種容器(塑膠籃、保麗龍盒等)皆應保持清潔。
	冷凍庫未定期除霜。	
	冷藏冷凍設備內食品、飲品放置過多。	不得超過最大裝載量，以保持冷藏冷凍效果。
	冷藏冷凍設備內有私人物品。	

• 營養訪視項目：合格 不合格，如下表：(除品名/廠商外，請勾選不合格原因)

點心類	品名/廠商	無完整標示(1品名2內容不符3效期4營養標示)	每包裝熱量 >250 大卡	每包裝油脂 > 30%	每包裝鈉 >400 毫克	每包裝添加糖 >10%	每包裝添加甜味劑	無驗證標章產品(如：CAS、TQF)	國外製造
飲品類	品名/廠商	無完整標示(1品名2內容不符3效期4營養標示)	非 7 大飲品	每包裝添加甜味劑	無驗證標章產品(如：CAS、TQF)	國外製造			

綜合意見：

訪視委員簽名：

日期：

出席人員簽名：

學校：優 可

待改進 限期改善，由縣市政府追蹤輔導 列入警示名單，由訪視委員再次進行追蹤輔導

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，期待您與我們一起為孩子的健康共同把關！

【附件 2】

107 學年度團膳廠商及食材供應商輔導訪視表

■ 縣市：_____

■ 對象：團膳廠商 食材供應商（自編號 22 後，不必填寫）

■ 廠商：_____

訪視日期：_____

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於 <input type="checkbox"/> 內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
從業員工衛生管理	1	<p>從業人員健康狀況：</p> <p><input type="checkbox"/>從業人員應健康檢查，檢查項目：A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病等。</p> <p><input type="checkbox"/>從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。</p> <p><input type="checkbox"/>從業人員若經醫師診斷其罹患或感染上述疾病，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸工作。</p> <p><input type="checkbox"/>從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理後始能工作，並禁止參與食品製作。</p> <p><input type="checkbox"/>其他。</p>	<p><input type="checkbox"/>無缺失 <input type="checkbox"/>不適用</p> <p>缺失原因說明：</p>
	2	<p><input type="checkbox"/>應設置衛生管理人員，專責每日衛生檢查工作。</p> <p><input type="checkbox"/>每年至少接受衛生講習一次。</p> <p><input type="checkbox"/>衛生管理人員及廚師 1 年應至少受訓 8 小時。</p> <p><input type="checkbox"/>烹調人員應持有烹調技術證照(75%以上)。</p> <p>※衛福部最新修正公布「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」第 5 條</p>	<p><input type="checkbox"/>無缺失 <input type="checkbox"/>不適用</p> <p>缺失原因說明：</p>
	3	<p>從業人員服裝及態度：</p> <p><input type="checkbox"/>從事食品製作之員工應穿戴整齊清潔的工作衣帽。</p> <p><input type="checkbox"/>頭髮需有效覆蓋或戴網帽。</p> <p><input type="checkbox"/>工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，注意洗手的時機，不得蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。</p> <p><input type="checkbox"/>工作服或圍裙須每日清洗。</p> <p><input type="checkbox"/>調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及嬉戲笑罵等行為。</p> <p><input type="checkbox"/>工作人員從前處理區至配膳區時需更換工作服或圍裙。</p> <p><input type="checkbox"/>其他。</p>	<p><input type="checkbox"/>無缺失 <input type="checkbox"/>不適用</p> <p>缺失原因說明：</p>
	4	<p><input type="checkbox"/>進入各作業場所及調製食物前應洗手。</p> <p><input type="checkbox"/>離開作業場所或如廁應除去工作服或圍裙。</p> <p><input type="checkbox"/>進入工作場所再穿工作服及洗手並以酒精消毒。</p>	<p><input type="checkbox"/>無缺失 <input type="checkbox"/>不適用</p> <p>缺失原因說明：</p>
	5	<p>若有直接接觸或處理不經加熱即行食用之食品配膳人員，</p> <p><input type="checkbox"/>雙手應徹底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。</p> <p><input type="checkbox"/>防止與原料、不潔器物接觸後再處理熟食品。</p> <p><input type="checkbox"/>切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。</p>	<p><input type="checkbox"/>無缺失 <input type="checkbox"/>不適用</p> <p>缺失原因說明：</p>

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
作業場所設施規劃、維護與管理	6	作業場所規劃： <input type="checkbox"/> 作業場所作業動線規劃應兼顧操作習慣及衛生安全，依清潔程度要求的不同劃分作業區域，並適當的分區隔離(如：行政區、更衣室、物料驗收、物料前處理、物料貯存區、製備烹調區、熟食切割區、配膳包裝區、餐盒出貨區、清洗區、廢棄物處理區)。 <input type="checkbox"/> 作業場所應設置員工專用更衣室，並保持清潔衛生。 <input type="checkbox"/> 廁所須與各作業場所有效區隔，不得設於作業區內。 <input type="checkbox"/> 廁所不得正面開向作業場所，以防污染食品。 <input type="checkbox"/> 處理食品的作業場所之入口處應有洗手及消毒(或乾手)設備。 <input type="checkbox"/> 各分區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當處所設洗手及消毒(或乾手)設備，其設施須適當的維護及可用。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	7	作業場所清潔： <input type="checkbox"/> 照明、空調、出入口、門窗等設備應保持清潔。 <input type="checkbox"/> 處理或調製食品的設施(工作台、灶台、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器…)及器具容器等，使用前應清潔乾淨，使用後應洗淨。 <input type="checkbox"/> 上述設施應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。 <input type="checkbox"/> 各作業場所之地面、牆壁、天花板、管線、樓板等應保持清潔，避免長霉、剝落、積灰、積水納垢、濕滑、結露等現象。 <input type="checkbox"/> 排水、截油、排油煙設施須通暢，應有截流設備及防病媒入侵之設施。 <input type="checkbox"/> 儲水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施(如逆止閥)並有定期清洗。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	8	<input type="checkbox"/> 應設層架、推車分別用於放置食品及物料等，以避免生熟食交叉污染。 <input type="checkbox"/> 器具、容器應有固定處所放置，用後與用前均應保持清潔，且用後應歸定位。 <input type="checkbox"/> 應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	9	作業場所照度應良好： <input type="checkbox"/> 一般作業區 100LUX 以上。 <input type="checkbox"/> 工作台面 200LUX 以上。 <input type="checkbox"/> 食物暴露正上方之照明設備應設有防護措施。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
10	洗手處所應具備：	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用	

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
		<input type="checkbox"/> 洗手、乾手及消毒設備。 <input type="checkbox"/> 有效清潔劑或肥皂。 <input type="checkbox"/> 洗手圖示或掛圖。 <input type="checkbox"/> 作業人員要遵守洗手掛圖之步驟。 <input type="checkbox"/> 保持清潔。	缺失原因說明：
	11	<input type="checkbox"/> 衛生管理人員應確實督促處理食品人員洗手的時機。 上述時機包含： <input type="checkbox"/> 進入工作場所開始工作前。 <input type="checkbox"/> 觸摸未烹調食品(生食)、不潔器物後。 <input type="checkbox"/> 如廁後。 <input type="checkbox"/> 吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後。 <input type="checkbox"/> 處理垃圾、擦地板或休息過後。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	12	廢棄物處理與病媒管制： <input type="checkbox"/> 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒或其蹤跡。 <input type="checkbox"/> 作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如空氣簾等)。 <input type="checkbox"/> 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。 <input type="checkbox"/> 垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。 <input type="checkbox"/> 有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	13	<input type="checkbox"/> 制訂衛生自主檢查表，並每日衛生檢查。 註：本項目自 104 學年起由原保留 3 個月修正延長為 1 年。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存	14	環境規劃： <input type="checkbox"/> 製備及烹調的動線應依不同清潔度之要求作規劃：前處理區→烹調區→配膳包裝區→成品暫存區。 <input type="checkbox"/> 應為清潔衛生、乾燥及舒適的作業環境。 <input type="checkbox"/> 處理與烹調食物所使用的設備，排列整齊及有足夠操作的作業空間。 <input type="checkbox"/> 與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。 <input type="checkbox"/> 前處理區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作台上及地面。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	15	採購與驗收： <input type="checkbox"/> 作業場所作業中不得有驗收物料情形。 <input type="checkbox"/> 食材應有完整包裝及明確標示，且須符合相關衛生規定。 <input type="checkbox"/> 食材應可追溯來源，並製作完整驗收紀錄(包括廠商名稱、產品名稱、有效日期等)。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
		<input type="checkbox"/> 有定期的支持文件證明品質。 <input type="checkbox"/> 驗收完成之物料或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。 <input type="checkbox"/> 外購及即食食品(如：漢堡、披薩)應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生產之產品等相關驗證等)。 <input type="checkbox"/> 運送水產品、肉類等易腐敗原料之貨車，應隨時保持清潔及有適當的冷藏(凍)設備。 <input type="checkbox"/> 其他。	
	16	器具及設備： <input type="checkbox"/> 應隨時保持清潔。 <input type="checkbox"/> 應定期消毒。 <input type="checkbox"/> 烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施(如水洗、過濾)。 <input type="checkbox"/> 盛裝物料與熟食之容器或設備應以顏色明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。 <input type="checkbox"/> 切割生、熟食物的刀具及砧板應分開使用與管理，防止生熟食交叉污染。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	17	冷凍、冷藏庫： <input type="checkbox"/> 可由庫房外部檢視溫度及保持清潔。 <input type="checkbox"/> 冷藏食品溫度為0°C-7°C間。 <input type="checkbox"/> 冷凍食品溫度為-18°C以下。 <input type="checkbox"/> 盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。 <input type="checkbox"/> 應設層架管理，食材應有效離地管理至少5公分。 <input type="checkbox"/> 食品物料、半成品等應分類、分區並完整覆蓋。 <input type="checkbox"/> 食材應標示入庫時間，以達先進先出。 <input type="checkbox"/> 拆封後的食品封口要封好並註記拆封日期。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	18	貯存： <input type="checkbox"/> 各類原料之處理應分類、分區或分時，並有專責處理人員。 <input type="checkbox"/> 食材應完整包裝避免交叉或二次污染。 <input type="checkbox"/> 以先進先出為原則，入庫須標示日期。 <input type="checkbox"/> 不可有過期食材。 <input type="checkbox"/> 乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔。 <input type="checkbox"/> 乾貨類食品設層架分類，離牆、離地管理至少5公分。 <input type="checkbox"/> 前處理完成備用的物料及半成品應妥善放置。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
		<input type="checkbox"/> 與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。 <input type="checkbox"/> 拆封後的食品封口要封好並註記拆封日期。 <input type="checkbox"/> 其他。	
	19	冷凍食品解凍方式及條件應正確 <input type="checkbox"/> 避免暴露於室溫下解凍。 <input type="checkbox"/> 避免直接泡水解凍。 <input type="checkbox"/> 應避免與各類原物料交叉污染。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	20	<input type="checkbox"/> 用於洗滌食品與洗滌食品容、器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	21	食品添加物與環境用藥用具管理： <input type="checkbox"/> 食品添加物須由專人、專櫃、專冊妥善管理。 <input type="checkbox"/> 環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理，不得放於食品處理區或食品貯存區。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
餐盒配膳與包裝的衛生管理	22	環境規劃： <input type="checkbox"/> 配膳包裝區應規劃為獨立的作業場所，並有良好的作業動線，避免導致與物料、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。 <input type="checkbox"/> 應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境。 <input type="checkbox"/> 溫度設定保持於攝氏 28°C 以下。 <input type="checkbox"/> 入口處應有洗手及消毒設施，可隨時提供作業員工洗手、消毒。 <input type="checkbox"/> 入口處備有乾淨手套與口罩供使用。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	23	放置區： <input type="checkbox"/> 待配膳之食品應設層架作暫存放置，避免污染(如放於空調系統出風口下、地面上、遭機械性或化學性污染等危害)。 <input type="checkbox"/> 包裝完成之餐盒及桶餐應規劃出貨的暫存區域，可設棧板或層架放置，但不得放於地面。 <input type="checkbox"/> 已烹調之熟食須熱存者溫度應在 60°C 以上。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	24	配膳人員手套應適時更換： <input type="checkbox"/> 接觸非食品後。 <input type="checkbox"/> 離開作業場所之後再進入。 <input type="checkbox"/> 使用過程中破損時。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
其他管理事項	25	<input type="checkbox"/> 用於包裝菜餚之紙餐盒應為衛生福利部評鑑符合之廠商製造或經衛生檢驗符合之產品。 <input type="checkbox"/> 餐盒上應印廠商名稱、地址、製造日期、食用時間及隔餐勿用等，以供判定製造時間(4小時)。 <input type="checkbox"/> 第一道菜製作完成至學生食用時間應在4小時之內。 <input type="checkbox"/> 運送餐食之籃框應確實清洗。 <input type="checkbox"/> 桶餐容器應清潔、有蓋子並具完整密合性。 <input type="checkbox"/> 有專區存放，不得有污染之疑慮。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	26	運送盒餐或桶餐的車輛 <input type="checkbox"/> 為專用車輛，不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。 <input type="checkbox"/> 保持乾淨清潔。 <input type="checkbox"/> 具密閉性功能。 <input type="checkbox"/> 運送人員須穿著清潔之工作衣帽。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	27	紀錄： <input type="checkbox"/> 盒餐或桶餐貯放及運送之時間、數量、地點及人員等資料應完整記錄及保存1個月以上備查。 <input type="checkbox"/> 每日製造完成之菜餚，應依規定分類適量留存冷藏冰箱48小時，並詳實紀錄備查。 <input type="checkbox"/> 應定期有大腸桿菌群細菌之定性檢測(每月至少1次)，並詳實紀錄備查。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	28	菜單設計： <input type="checkbox"/> 菜單設計應符合健康營養原則(參考教育部「學校午餐食物內容及營養基準」)。 <input type="checkbox"/> 菜單應標示各類食物份數，且保留1年備查。 註：本項目自104學年起由原保留3個月修正延長為1年。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

■ 綜合意見：

■ 委員簽名：

■ 出席代表簽名：

■ 廠商代表簽名：

日期：

【附件 3】

107 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表
(農政單位填寫)

聯合訪視日期： 年 月 日																																			
業者類別 <input type="checkbox"/> 學校自設廚房 <input type="checkbox"/> 團膳業者	學校/業者名稱：																																		
	聯絡人：																																		
	聯絡電話：																																		
	地址：																																		
<p>一、使用四章一 Q 生鮮食材稽查資訊，請查核當日每道菜主要生鮮食材品項</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 8%;">No.</th> <th style="width: 22%;">食材品項</th> <th style="width: 12%;">章 Q 種類</th> <th style="width: 18%;">章 Q 編號</th> <th style="width: 15%;">訪視結果</th> <th style="width: 25%;">登錄系統 追溯測試</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td> <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 </td> <td> <input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯 </td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td> <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 </td> <td> <input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯 </td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td> <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 </td> <td> <input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯 </td> </tr> <tr> <td>4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td> <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 </td> <td> <input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯 </td> </tr> </tbody> </table>						No.	食材品項	章 Q 種類	章 Q 編號	訪視結果	登錄系統 追溯測試	1				<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯	2				<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯	3				<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯	4				<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯
No.	食材品項	章 Q 種類	章 Q 編號	訪視結果	登錄系統 追溯測試																														
1				<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯																														
2				<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯																														
3				<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯																														
4				<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯																														
<p>二、有無請領四章一 Q 獎勵金</p> <p><input type="checkbox"/> 有</p> <p><input type="checkbox"/> 無，原因： _____</p>																																			
<p>三、建議改善事項或意見：</p> 																																			
業者代表簽名：				農政單位代表簽名：																															