

肆-1 臺中市學校廚房水塔清潔紀錄表

頻率：至少每半年

日期	清洗狀況(清潔與否或有無異物)	清洗者	確認者	備註
清洗前照片：				
洗後照片：				

**肆-2 臺中市學校廚房自主水質檢驗紀錄表**

頻率：每週自行/每半年委外

標準值：每週自行(1)餘氯檢測：0.2-1.0ppm(2)pH：6.0-8.5					
(食物在製程中，非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定)					
日期	採樣地點	餘氯檢測	pH	檢驗者	確認者

每半年委外(1)總生菌數：<100CFU/毫升(2)大腸桿菌群<6CFU/100m

肆-3 臺中市學校廚房衛生自主管理紀錄表

頻率：每天

項目	檢查項目(檢查結果符合打√不符合打×複查合格打△)	年 月					備註
各作業區及人員衛生	1.每日工作前，健康狀況如有異常，得調派進行無直接接觸食品之工作。						
	2.作業人員工作服、網帽、口罩(烹調、配膳區)穿戴正確，手機、外出衣服皆不得攜入。						
	3.不得蓄留指甲、擦指甲油及配戴飾物、手錶等。						
	4.洗手台備有清潔劑、乾手器或擦手紙巾、75%酒精等設施。並於明顯處張貼正確洗手步驟的圖示。						
	5.依正確洗手方式洗手、消毒，入烹調及配膳區踏超過鞋面泡鞋池，泡鞋池氯液(漂白水/次氯酸鈉)應配製 200ppm。						
	6.工作中不得有吸煙、嚼檳榔或口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。						
	7.工作中打噴嚏、吐痰等可能污染手部之行為應立即洗手及消毒。						
	8.調味料等材料之貯存，需以不透水容器加蓋。						
	9.盛裝生、熟食之器皿、設備、用具均應明顯區隔，操作使用時避免遭受污染。						
	10.雙手直接接觸食物時，使用熟食手套，破損、受污染時立即更換。						
	11.烹調及配膳區備有 75%的酒精。						
	12.所有物品皆有墊高措施。外紙箱不進入烹調及配膳區。						
	13.作業期間場區內不得放置各類清潔殺菌之化學物質。						
	14.每批作業完成後，清洗作業區、台車及調味車，保持清潔，地面避免積水。						
	15.非作業人員進入準清潔與清潔作業區應換裝工作衣、套鞋、工作帽、戴口罩始可進入。						
	16.水溝進出口設柵欄，每日作業完成，清除殘渣。						
	17.配管外表保持清潔。						
乾料庫房	1.遵行先進先出原則。						
	2.去除外包裝(紙箱等)。						
	3.乾物料依正確位置排放整齊，標示進貨日期。						
	4.物料材料放置離牆離地 10 cm 以上。						
	5.原物料加蓋。						
	6.庫房每天清掃保持整齊清潔，且溫濕度應符合規定。						
	7.不得有地面積水與不良氣味等影響情形，保持良好通風及清潔。						
清洗區	1.餐桶應每日清洗消毒並保持乾燥。						
	2.作業完成後，地面保持清潔。						
	3.清潔劑、清潔用品使用完應歸回原位。						
一般及非食品區	1.洗手消毒用品(洗手乳、消毒液、擦手紙)需隨時補充不得短少。						
	2.泡鞋池每日下班前須排放乾淨，並且加以清洗。						
	3.更衣室維持整潔、乾淨。						
	4.廁所維持整潔、乾淨。						
	5.雜物櫃維持整潔、乾淨。						
	6.清掃用具專用場所，保持整潔乾淨。						
	7.廢棄物之處理，應分類集存且不得堆放作業區，並定期清除。						
	8.每天下班前應刷洗膠鞋並晾乾。						
	9.送餐貨梯保持整潔乾淨。						
留樣	1.供餐日成品需留樣(48 小時後丟棄)。						
管理衛生者：							





肆-6 臺中市學校廚房乾料庫房溫濕度及清理紀錄表

頻率：每天上午紀錄者/每週清理者、確認者

年 月 標準值：溫度 25°C 以下，相對溼度 60%(R.H.) 以下					
日期	溫度°C	濕度%	紀錄者 (每天)	清理者 (每週)	確認者 (每週)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					



肆-8 臺中市學校廚房餐具清潔度檢查紀錄表

頻率:每週

標準值：澱粉性殘留物檢測有殘留，出現藍黑色；無殘留，維持黃褐色 脂肪性殘留物檢測有殘留，出現紅色斑點 每次選擇 3 種與熟食接觸之器具進行檢測(合格打√不合格打×複查合格打△)					
日期	器具	澱粉性殘留物檢測	脂肪性殘留物檢測	檢驗者	確認者







肆-11 臺中市學校廚房教育訓練紀錄表

課程主題		講師		記錄	
日期		地點		應/實到人數	
訓練課程 訓練內容 建議事項					
出席人員					
照片展示					

肆-12 臺中市學校廚房食材查驗紀錄表(午餐工作日誌)

頻率：每天

日期	年 月 日 星期								
菜單	主食：		主菜：		副菜：				
	青菜：		湯：		水果：				
餐數	學生：人 教職員工：人 供應：人 備餐：人						供應廠商：		
午餐 記事	廚房衛生： <input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 骯髒 <input type="checkbox"/> 零亂 供應時間： <input type="checkbox"/> 準時 <input type="checkbox"/> 提早 <input type="checkbox"/> 延誤								
	每日廚餘： <input type="checkbox"/> 適量 <input type="checkbox"/> 太多(菜名) 廚餘：( )桶								
監廚 記事  食 材 查 驗	項 目	品 名	有 效 期 限	數 量 (打 $\checkmark$ ， $\times$ )		官 能 品 評 (打 $\checkmark$ ， $\times$ )		冷 凍 藏 溫 度	食 材 認 證 、 快 篩 或 異 常 狀 況
	肉 品								
	豬								
	雞								
	鴨								
	海 鮮								
	蛋 品								
豆 製 品									
蔬 菜									
水 果									
其 他									

午餐 事項	
----------	--

監廚：

營養師：

單位主管：

校長：

### 肆-13 臺中市學校訪廠衛生管理檢查表

- 縣市：\_\_\_\_\_
- 對象：團膳廠商                      食材供應商(自編號 45 後，不必填寫)
- 廠商：\_\_\_\_\_                                      訪視日期：\_\_\_\_\_

檢查項目	編號	訪視內容說明	訪視結果 (備註：請明列原因)
從業員工衛生管理	1	從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、手部皮膚病、A 型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、性病、眼疾等；從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。若罹患或感染可能造成食品污染之疾病，感染期間應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸工作。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	2	每年至少接受衛生講習一次。管理衛生人員及廚師 1 年應至少受訓 8 小時。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	3	作業場所應設置員工專用更衣室，並保持清潔衛生。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	4	從事食品製作之員工應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽，且工作服須每日清洗。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	5	進入各作業場所及調製食物前應洗手，離開作業場所或如廁應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手並以酒精消毒。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	6	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	7	調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及嬉戲笑罵等行為。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	8	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	9	直接接觸或處理不經加熱即行食用之食品配膳人員，雙手應徹底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩，並防止與原料、不潔器物接觸後再處理熟食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	10	應設置管理衛生人員，專責每日衛生檢查工作。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
廢棄物處理與病媒管制	11	作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒或其蹤跡。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	12	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	13	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	14	有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：

檢查項目	編號	訪視內容說明	訪視結果 (備註：請明列原因)
	15	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
作業場所設施規劃、維護與管理	16	作業場所作業動線規劃應兼顧操作習慣及衛生安全，依清潔程度要求之不同劃分作業區域，並適當的分區隔離(如：行政區、更衣室、物料驗、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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	17	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，並應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	18	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	19	各作業場所使用之器具、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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	20	作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	21	各作業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔、避免積水或濕滑。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	22	作業場所排水設施須通暢，應有截流設備及防病媒入侵之設施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	23	作業場所照度：一般作業區 100LUX、工作台面 200LUX 以上，並有防護措施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	24	制訂衛生自主檢查表，並每日衛生檢查(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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
用水衛生與洗手及其設備的管理	25	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	26	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，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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	27	洗手處所應備有效清潔劑或肥皂。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	28	洗手處所應有標示洗手圖示或掛圖，作業人員要遵守洗手掛圖之步驟，從手指、手掌到手肘確實清洗(包括可能碰到食物的地方)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	29	管理衛生人員應確實督促處理食品人員洗手的時機，如： ● 進入工作場所開始工作前。 ● 觸摸未烹調食品(生食)、不潔器物後。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：

檢查項目	編號	訪視內容說明	訪視結果 (備註：請明列原因)
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 如廁後。</li> <li>● 吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後。</li> <li>● 處理垃圾、擦地板或休息過後。</li> </ul>	
	30	廁所須與各作業場所有效區隔，不得設於作業區內且不得正面開向作業場所，以防污染食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
食品及其原料之採購、查驗、處理及貯存	31	作業場所作業中不得有驗收物料情形。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	32	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	33	使用食材應有完整包裝及明確標示，並可追溯來源，且須符合相關衛生規定，並製作完整查驗紀錄(包括廠商名稱、產品名稱、有效日期等)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	34	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	35	冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品溫度為0℃-7℃間，冷凍食品溫度為-18℃以下；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	36	冰箱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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	37	冷凍(藏)庫應設層架管理，食品物料、半成品等應分類、分區，不放地面、先進先出，標示入庫時間。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	38	食品添加物須由專人、專櫃、專冊妥善管理。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	39	乾貨類食品物料存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架分類、離牆、離地管理，以先進先出為原則，不可有過期食材，入庫須標示日期。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	40	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	41	冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與各類原物料交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	42	前處理完成備用的物料及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉或二次污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	43	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
44	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	
45	烹調人員應持有烹調技術證照(75%以上)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合	



檢查項目	編號	訪視內容說明	訪視結果 (備註：請明列原因)
食品烹調與製備的衛生管理		※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	<input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	46	製備及烹調的動線應依不同清潔度之要求作規劃：備料區→烹調區→備膳放置區。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	47	清潔衛生、乾燥及舒適的作業環境，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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	48	食物製備使用之器具、設備等應隨時保持清潔，且應定期消毒。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	49	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	50	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，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	51	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	52	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)，並經常保持清潔。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	53	備料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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
餐盒配膳與包裝的衛生管理	54	餐盒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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	55	配膳區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，備有乾淨手套與口罩供使用。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	56	配膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境，溫度設定保持於攝氏 28°C 以下。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	57	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	58	配膳人員手套應適時更換： ● 接觸非食品後。 ● 離開作業場所之後再進入。 ● 使用過程中破損時。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	59	使用外購及即食食材(如：漢堡、披薩)應為符合 GMP(TQF)或 CAS 認證之食品廠商，並有定期的支持文件證明品質。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	60	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
61	用於包裝菜餚之紙餐盒應為衛生署評鑑符合之廠商製造或經衛生檢驗符合之產品，運送餐食之籃框應確實清洗，桶	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用	

檢查項目	編號	訪視內容說明	訪視結果 (備註：請明列原因)
其他管理事項		餐容器應清潔、有蓋子並具完整密合性，並有專區存放不得有污染之疑慮。	原因：
	62	有專用之盒餐或桶餐運送車輛，且不得與運送生鮮或其它物料車輛共用，並保持乾淨清潔，具密閉性功能；運送人員須穿著清潔之工作衣帽。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	63	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	64	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	65	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	66	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	67	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	68	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"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
其他 (自行填寫)			

■ 綜合意見：

■ 委員簽名：

■ 出席代表簽名：

■ 廠商代表簽名：

日期：

肆-14 臺中市學校廚房食米用量登記表

頻率：每次

上月白米/糙米結存量      /      公斤，本月白米/糙米申購量      /      公斤

日期	白米/糙米 進貨量	白米/糙米用量			白米/糙米 結存量		填表人	備註
		供餐數	白米	糙米	白米	糙米		
合計								務必填寫

註：中央廚房學校填寫本表應包括委辦學校食米提領及使用部分，委辦學校不須填送。

午餐秘書：



肆-16 臺中市學校午餐異常處理紀錄表

異常發生時間	年	月	日	時	分
<input type="checkbox"/> 製程 <input type="checkbox"/> 品質 <input type="checkbox"/> 人員 <input type="checkbox"/> 衛生 <input type="checkbox"/> 成品 <input type="checkbox"/> 半成品及原物料 <input type="checkbox"/> 其他					
異常狀況					發現人員：
緊急處理方式					處理人員：
原因分析					分析人員：
防止再發措施					草擬人員：
確認改進成效					確認人員：
備註					

營養師：

午餐秘書：

校長：

伍-1 臺中市學校食品中毒案件個案訪問表

班級：填表日期： 年 月 日 時分

一、個案姓名：性別：男女 年齡：

二、症狀開始發生時間： 月 日 時 分

三、症狀：(可複選)

拉肚子、嘔吐

發癢、發疹、其他

四、症狀發生前進食情形(包括用餐時間及所食用食品)

	第 0 餐(月日時分)	第 1 餐(月日時分)	第 2 餐(月日時分)
進 食 食 品 名 稱	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃

五、是否就醫：是否 就醫時間： 月 日 時 分

就診醫院診所名稱：

六、是否住院：是否

食品中毒案件個案訪問表(校園)

班級：○年○班填表日期： 101 年 11 月 8 日 9 時 00 分

一、個案姓名：石○品性別：男女 年齡：10

二、症狀開始發生時間：11 月 7 日 14 時 30 分

三、症狀：(可複選)

拉肚子、嘔吐

發癢、發疹、其他

四、症狀發生前進食情形(包括用餐時間及所食用食品)

	第0餐( <u>11</u> 月 <u>7</u> 日 <u>12</u> 時 <u>00</u> 分)	第1餐( <u>11</u> 月 <u>7</u> 日 <u>10</u> 時 <u>00</u> 分)	第2餐( <u>11</u> 月 <u>7</u> 日 <u>7</u> 時 <u>30</u> 分)
進	白飯 <input checked="" type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	肉鬆麵包 <input checked="" type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	豆漿 <input checked="" type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
食	豬排 <input checked="" type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	蛋餅 <input checked="" type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
食	炒青菜 <input type="checkbox"/> 有吃 <input checked="" type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
品	玉米湯 <input checked="" type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
名	香蕉 <input type="checkbox"/> 有吃 <input checked="" type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
稱	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃

五、是否就醫：是否 就醫時間：11 月 7 日 18 時 00 分

就診醫院診所名稱：健康醫院

六、是否住院：是否

伍-2 臺中市學校外訂團膳(或餐盒)衛生查驗檢核表

頻率：每天填表人/每週單位主管、校長

檢核重點 檢查結果：符合√不符合×複查合格△		檢核日期_____年(月/日)					備註
		/	/	/	/	/	
1	午餐內容及送達時間符合合約規範。						
2	由合約廠商送餐，無轉包之嫌疑。						
3	送達後做初步抽檢(例：味道、包裝、菜色等)。						
4	運送車輛及貯存容器清潔衛生。						
5	運送之貯存效果良好(如桶菜應加蓋、最好有保溫設施等)。						
6	餐桶放置處避免太陽直接照射、積水、濕滑。						
7	餐桶送達後放置於合乎衛生之適當地點並離牆離地 10cm。						
8	送餐工作人員個人衛生良好、穿戴完整(帽子、口罩)，不可有抽菸及嚼檳榔行為。						
9	每日每家廠商午餐留樣檢體(熟)採樣分項留存 200 公克(水果另行保留)，標示日期，置於 0-7℃ 以下，冷藏保存 48 小時。						
10	無供應異常情形(有供應異常者，請註明)。						
檢核人簽名 (本表由負責人於查驗時填寫，並應作適當處理)							
總評							

填表人：

單位主管：

校長：