

107學年度營養午餐供應廠商 不定期抽訪重點



一、從業人員衛生管理

1. 餐飲從業人員健康檢查合格。
2. 作業場所入口前應設置員工專用更衣室（或置物櫃），並保持清潔衛生。
3. 從事食品製作之員工穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。
4. 工作中人員隨時保持乾淨的雙手，無蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。
5. 調製食品時禁止飲食、吸煙、嚼檳榔及嬉戲笑罵等行為。

二、病媒管制處理

1. 作業場所無發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及蹤跡，並有防治病媒等措施和設施。
2. 有效及定期的病媒防治措施（備消毒紀錄）。



三、作業場所設施規劃維護與管理

1. 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】
2. 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…）應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。
3. 設層架、推車分別用於放置食品及物料等，並避免生熟食交叉污染。
4. 廁所須與各作場所有效區隔，不得設於作業區內。
5. 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。
6. 各作業場排水設施需通暢，應有截流設備、防逆流及防病媒入侵之設施。
7. 具標準之三槽式洗滌設施。（自動洗滌機亦可）
8. 洗滌潔淨之餐具應有良好之貯存設施。
9. 制定衛生自主檢查表，並每日衛生檢查。

四、用水衛生與洗手的管理

1. 水塔定期清洗紀錄或證明（每年兩次）。
2. 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）應於適當場所設洗手及消毒（或乾手）設備，其設施須適當的維護及可用。
3. 洗手處所應備液體清潔劑，並有標示洗手圖或掛圖。



五、食品及其原料處理及貯存

1. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品溫度為攝氏 0°C - 7°C 間，冷凍食品溫度為攝氏 -18°C 以下；並可由冰箱外部檢視溫度及保持清潔。
2. 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。
3. 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。
4. 乾貨類食品物料存放場所須通風良好，並設層架分類、離牆、離地管理，入庫需標示日期。



六、食物製備管理

1. 食物製備使用中之器具、設備等應隨時保持清潔。
2. 熟食需不鏽鋼製品盛裝。
3. 切割生、熟食物的刀具及砧板應分開使用，防止生熟食交叉污染。



七、配膳與包裝的衛生管理

1. 配膳包裝區應規劃為整齊清潔獨立的作業場所。
2. 配膳包裝區入口處應有洗手及消毒設施，有乾淨手套與口罩供使用。
3. 配膳區（檯）應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境。
4. 待配膳之食品應設層架作暫存放置。
5. 配膳時間不得提前於上午10時前。
6. 駐廠衛生管理人員，是否有核備文。



八、餐車及駐廠人員管理

1. 駐廠衛生管理人員，是否有核備文。
2. 駐廠營養師，是否有現場執業；並提供年度菜單及營養分析等。
3. 運送餐盒（桶）之車輛應為專用保溫車體，不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。
4. 運送車輛應保持乾淨清潔，具密閉性保溫功能。



九、有機蔬菜供應稽核

1. 現場存放截切後之有機蔬菜且包裝外貼有認證標章。
2. 廠商進貨單為縣府評選之有機截切廠所出示。
3. 有機蔬菜與進貨單品項、數量均相符。
4. 有機蔬菜品質良好(無明顯枯黃、敗壞、腐爛及菜蟲)。

