

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度第二學期

第 1 次午餐供應委員會會議紀錄

壹、日期：112 年 4 月 6 日（星期四）中午 12 時 00 分

貳、地點：本校大智樓專科研究教室(A206)

參、主席：翁校長明達

記錄：蔡佩熒

肆、出席人員：詳如簽到簿

伍、業務報告：

（一）本校於112年3月8日(星期三)針對新北食品股份有限公司、上將食品有限公司進行便當抽驗，兩者檢驗結果為正常(如附件一)。

（二）職與本校學務處王膺涵主任、偕同家長代表陳美玉委員，共計3人，於112年3月14日(星期二)上午8:30分至上將食品股份有限公司、10點10分至新北食品有限公司廠區內進行訪廠，訪廠結果如附件二。

（三）幼兒園食品供應商-豐得國際實業有限公司，目前已獲政府評鑑通過，成立觀光工廠。

陸、討論事項：

案由一：有關本校食物中毒演練，請各班級家長代表或家長會代表觀摩案，提請討論。

說 明：

一、旨揭案由業於112年3月10日午餐供應委員會臨時會議討論，因校長及學務主任參與畢業旅行，不克參加會議，爰納入本次會議討論是項案由。

二、謝家長代表表示，爾來本校食物中毒演練皆未邀請家長代表參與，鑑於本校幼兒園曾發生食物中毒現象，為避免類似情況再次發生，且家長也想了解本校食物中毒演練的過程，建議自本學期起邀請各班級家長代表或家長會代表觀摩與會。

決 議：

一、請國小部、幼兒園共同參與本學期食物中毒演練，鑑於幼兒園幼童年紀小未能進行演練，爰請幼兒園教師以口述方式模擬演練，訂於112年5月3日(星期三)下午1點30分舉辦食物中毒演練。

二、為利家長了解本校食物中毒演練過程，請邀請家長會委員觀摩與會。

三、另請於食物中毒演練完成後，召開檢討會。

案由二：有關本校午餐供應委員會臨時會議，務必至少2位家長與會案，提請討論。

說 明：

- 一、旨揭案由業於112年3月10日午餐供應委員會臨時會議討論，因校長及學務主任參與畢業旅行，不克參加會議，爰納入本次會議討論是項案由。
- 二、謝家長代表表示，避免午餐供應委員會臨時會議，皆由同位家長參與，建議爾後午餐供應委員會臨時會議至少2位家長參與。
- 三、另因大部分家長皆有上班需求，應利用午休時間召開午餐供應委員會臨時會議。

決 議：以配合家長時間為原則，但有關異物臨時會議因涉及時效性，如午餐供應委員會臨時會議無法即時召開，則由本校先行處理異物情形，再於適合之時間召開會議，跟委員報告處理狀況。

柒、臨時動議：無。

捌、散會：中午 12 時 45 分。



臺北市政府衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市中山區中山國民小學

報告發行日期：2023年03月16日

發文字號：北市衛檢字第1123102304號

收樣日期：2023年03月08日 12時09分

檢驗日期：2023年03月08日

申請單編號：A112A00217

樣品編號：A1120271

樣品名稱：便當

第1頁/共1頁

檢驗項目	檢驗結果	檢驗方法	備註
性狀	正常	---	
沙門氏桿菌	陰性	食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗(102年12月23日部授食字第1021951187號公告修正)	
金黃色葡萄球菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—金黃色葡萄球菌之檢驗(104年10月13日部授食字第1041901818號公告修正)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定)(MOHWM0029.00)(自112年1月1日生效)	

樣品照片：



備註：

1. 本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行採樣送驗，其採樣、保存及運送等過程之情形，非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品狀態之結果證明。有關中藥及食品摻加西藥檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分(包括西藥類緣物)，仍屬違反藥事法相關規定，移請司法機關究辦，不得以此檢驗報告為免責。
2. 使用本報告作為宣傳、推銷或營利等商業行為時，有損害民眾權益者，應自負相關責任，本局亦得視實際情形逕行暫停受理該申請者後續申請檢驗案件等相關行政處理，以維本局公信力。
3. 臺北市政府衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石牌路二段111號7樓 聯絡電話：(02)2828-0102轉5988

報告簽署人：張嘉玲





臺北市政府衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市中山區中山國民小學

報告發行日期：2023年03月16日

發文字號：北市衛檢字第1123102303號

收樣日期：2023年03月08日 12時06分

檢驗日期：2023年03月08日

申請單編號：A112A00216

樣品編號：A1120270

樣品名稱：便當

第1頁/共1頁

檢驗項目	檢驗結果	檢驗方法	備註
性狀	正常	---	
沙門氏桿菌	陰性	食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗(102年12月23日部授食字第1021951187號公告修正)	
金黃色葡萄球菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—金黃色葡萄球菌之檢驗(104年10月13日部授食字第1041901818號公告修正)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定)(MOHWM0029.00)(自112年1月1日生效)	

樣品照片：



備註：

1. 本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行採樣送驗，其採樣、保存及運送等過程之情形，非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品狀態之結果證明。有關中藥及食品摻加西藥檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分(包括西藥類緣物)，仍屬違反藥事法相關規定，移請司法機關究辦，不得以此檢驗報告為免責。
2. 使用本報告作為宣傳、推銷或營利等商業行為時，有損害民眾權益者，應自負相關責任，本局亦得視實際情形逕行暫停受理該申請者後續申請檢驗案件等相關行政處理，以維本局公信力。
3. 臺北市政府衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石牌路二段111號7樓 聯絡電話：(02)2828-0102轉5988

報告簽署人：張嘉玲



臺北市學校外訂桶餐(餐盒)食品廠商訪查紀錄表

廠商名稱	上將	檢查日期	8 112年3月1日 時 301戶		
廠商地址	新北市新莊區新福東路86號	業者簽名	丁東志		
項目	評核內容說明	符合	不符合	備註	
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、A型肝炎等；從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。(從業人員若有書面證明具A型肝炎IgG抗體者不須每年重驗A型肝炎)。	✓			
	(2)從業人員另於每學期加驗糞便仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、志賀氏桿菌等四菌。	✓			
	(3)每年至少接受衛生單位或其認可單位之衛生講習一次。	✓			
	(4)供應學校餐盒之餐飲業其雇用之烹調從業人員應有70% 具有廚師證書，伙食包作業其雇用之烹調從業人員應有60% 具有廚師證書，且皆需於有效期限內。	✓			
	(5)作業場所外應設置員工專用更衣室，並保持清潔衛生。	✓			
	(6)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。	✓			
	(7)進入各作業場所及調製食物前應正確洗手，離開作業場所或如廁應除去工作衣帽，進入工作場所再穿工作衣帽及正確洗手。	✓			
	(8)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。	✓			
	(9)調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔等及其他可能污染食物之行為。	✓			
	(10)從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理始能工作，並避免直接接觸食品。	✓			
	(11)直接接觸或處理不經加熱即行食用之食品配膳人員，應戴口罩，雙手應徹底洗淨及消毒，或穿戴清潔的不透水手套，並防止與原料、不潔器皿接觸後再處理熟食。	✓			
	(12)設置專人於現場擔任督導人員，專責每日衛生檢查工作。(食品工廠應由已核備之衛生管理人員擔任；其餘由領有營養師執業執照者或大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少2學分者擔任。)	✓			
廢棄物 處理與 病媒管 制	(13)作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及其蹤跡。	✓			
	(14)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(如塑膠簾、空氣簾、紗窗等)。	✓			
	(15)環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應有專櫃(專區)存放，並有專人管理，不得放於食品處理區或食品貯存區。	✓			
	(16)有效及定期的病媒防制措施並紀錄。	✓			
	(17)廢棄物依性質分類集存，易腐敗者應密封放置於食品調理區以外之區域，並儘速清理。	✓			
作業場 所設施 規劃、 維護與 管理	(18)作業場所作業動線規劃應避免交叉污染並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】。	✓			
	(19)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。	✓			
	(20)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。	✓			
	(21)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，用後並應歸定位。	✓			

用 水 衛 生 與 洗 手 及 其 設 備 的 管 理	(22)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。	✓		
	(23)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。	✓		
	(24)作業場所排水設施須通暢，應有截流設備、防逆流及防病媒入侵之設施。	✓		
	(25)作業場所照度：一般作業區100米燭光以上、工作台面200米燭光以上，並有防爆等防護措施。	✓		
	(26)制訂衛生自主檢查表，並每週至少檢查3日。	✓		
	(27)儲水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施（如防逆流）並有定期清洗。	✓		
	(28)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。	✓		
	(29)洗手處所應備手部清潔劑，並有標示正確洗手圖示或掛圖。	✓		
	(30)洗手要遵守「濕、搓、沖、捧、擦」的要訣，從手指、手掌到手肘（包括可能碰觸到食物的地方）。	✓		
	(31)衛生管理專責人員應確實督促處理食品之人員洗手的時機： ● 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。 ● 如廁後。 ● 吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部之行為後。 ● 處理垃圾、擦地板或休息過後。	✓		
	(32)切割熟食或即食食品作業區應有完善的洗手及消毒設備，並有乾淨手套與口罩備用。	✓		
	(33)廁所須與各作業場所有效區隔，不得設於作業區內，以防污染食品。	✓		
食 品 及 其 原 料 之 採 購 、 驗 收 、 處 理 及 貯 存	(34)設置固定的驗收區，作業中不得有驗收物料情形。	✓		
	(35)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。	✓		
	(36)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(乾貨或冷凍庫房)，以防止受到污染。	✓		
	(37)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。	✓		
	(38)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。	✓		
	(39)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。	✓		
	(40)張貼並保存肉品原料來源標示(含以可食部位為原料所製成之產品)，如為進口肉品應標示產地。（豬/牛肉須為國產） <input type="checkbox"/> 國外，國家(含區域): <input type="checkbox"/> 產品類型：	✓		
	(41)使用之食材符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源並具完整進貨記錄。 (使用食材(包含生鮮、調理食材及調味料等食品)均非核食，並留意來自日本福島、茨城、櫪木、群馬、千葉等五縣市食品)	✓		
	(42)食品添加物須為食品級，以專櫃貯放並有使用紀錄。	✓		
	(43)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，入庫須標示日期。	✓		
	(44)各類原料之處理應分類、分區或分時，並有專責處理人員。	✓		
	(45)冷凍食品解凍方式及條件應正確（冷藏解凍、流動水解凍、微波解凍），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。	✓		
	(46)前處理完成後之備用物料應妥善放置，避免交叉或二次污染。	✓		
	(47)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。	✓		
	(48)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。	✓		
	(49)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→配膳放置區。	✓		

食品烹調與備製的衛生管理	(50)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，應排列整齊及有足夠操作的作業空間。	✓	
	(51)食物製備使用中之器具、設備等應隨時保持清潔。	✓	
	(52)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）。	✓	
	(53)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，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。	✓	
	(54)與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。	✓	
	(55)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。	✓	
	(56)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。	✓	
餐盒配膳與包裝的衛生管理	(57)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。	✓	
	(58)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，備有乾淨手套與口罩供使用。	✓	
	(59)配膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境，照度200米燭光以上。	✓	
	(60)待配膳之食品應設層架作暫存放置，避免受到污染（如不可放於空調系統出風口下、地面上、或易遭機械性或化學性污染等危害）。	✓	
	(61)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。●使用過程中有破損。	✓	
	(62)使用非自製之組合食品應為符合 CAS 或 TQF 認證之食品廠商，並有定期的支持文件證明品質。	✓	
	(63)包裝完成之盒餐應規劃出貨的暫存區域，設棧板或層架放置，不得放於地面。	✓	
其他衛生事項	(64)用於包裝菜餚之紙餐盒應為衛生署評鑑合格之廠商製造或經衛生檢驗合格之產品，並有專區存放，不得有污染之疑慮。	✓	
	(65)盒餐運送車輛，應保持乾淨清潔，具密閉性功能；運送人員須穿著清潔之工作衣帽。	✓	
	(66)運送餐盒之車輛應為專用，不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。	✓	
	(67)餐盒貯放及運送之時間、數量、地點及人員等資料應完整記錄及保存三個月以上備查。	✓	
	(68)盒上應印廠商名稱、地址、製造日期及食用時間等，以供判定製造時間（可食用時間不得超過四小時）。	✓	
	(69)每日製造完成之菜餚，應留樣份量為午餐1人份便當至少達500g，或如採用各道菜餚分類留存則每道至少達500g，置於冷藏冰箱(7°C)48小時以備查驗。	✓	
	(70)菜單設計有熱量及食物份量標示，且保留三個月備查。	✓	
均衡營養	(71)所用餐盒應有熱量及食物份量之標示。	✓	
	(72)供應學校餐點符合「健康盒餐」或「學校午餐供應食物內容」規範。	✓	
其他	(73)正確登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊於中央主管機關指定之系統平臺（三章1Q 食材須有標章）。	✓	
訪查學校	訪查人員職稱/姓名 校名稱 (臺北市中山區中山國小)陳美玉、薛佩婷 (家長代表)	會同訪查 營養師	
校內陳核擬辦：	幹事蔡佩婷 031570740	單位主管 王麗涵	校長

餐飲衛生督導人員：
註：1. 各校應確實依契約規定，於期中查核供應廠商。
2. 各校共同廠商供應學校得協商共同辦理廠商訪查作業，共用訪查結果，分別完成校內陳核。
3. 訪查發現缺失，除依契約規定處理外，違反食品衛生管理法之重大缺失並得送相關衛生主管機關處理。

112.03.14 上將廠商訪廠紀錄



設有浴塵室，讓人員進廠作業前進行空氣除塵，並洗手消毒。

上將有室內的餐車停車場與卸貨區。



廠區設有食材檢驗室，可以檢驗當天留樣食材，以確保食材衛生。

檢體檢驗室內有食品技師，可對當日午餐進行檢驗。



出入口有防蟲用之防蚊燈，防止病媒蚊進入廠區。

廚餘垃圾暫存區有專屬空間，且恒溫控制，定時由專人運出廠外。



採用自動洗米機，乾淨的水溢入洗米，汙水自動流出。

各種餐具、餐桶放在高溫消毒殺菌區進行殺菌處理。



每天固定清洗鐵蓋，曬乾後再裝回去，確保環境衛生。

處理好的食材送進獨立之配膳室進行裝配，避免食物交叉污染。



有機米與食用油有專門的倉庫存放，環境整潔、依規定離地架高。

廠房裡面設有保溫區，能夠保持成品的溫度。

臺北市學校外訂桶餐(餐盒)食品廠商訪查紀錄表

廠商名稱	新北食品股份有限公司	檢查日期 9/11/2012 年月日 時	新北食品股份有限公司 營業登記證 統一編號 53683051 負責人:柯智符 電話:(02)2984-6930 三重區國道路一段59號
項目	評核內容說明		不 符 合 備 註
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、A型肝炎等；從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。(從業人員若有書面證明具A型肝炎IgG抗體者不須每年重驗A型肝炎)。	✓	
	(2)從業人員另於每學期加驗糞便仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、志賀氏桿菌等四菌。	✓	
	(3)每年至少接受衛生單位或其認可單位之衛生講習一次。	✓	
	(4)供應學校餐盒之餐飲業其雇用之烹調從業人員應有70% 具有廚師證書，伙食包作業其雇用之烹調從業人員應有60% 具有廚師證書，且皆需於有效期限內。	✓	
	(5)作業場所外應設置員工專用更衣室，並保持清潔衛生。	✓	
	(6)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。	✓	
	(7)進入各作業場所及調製食物前應正確洗手，離開作業場所或如廁應除去工作衣帽，進入工作場所再穿工作衣帽及正確洗手。	✓	
	(8)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。	✓	
	(9)調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔等及其他可能污染食物之行為。	✓	
	(10)從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理始能工作，並避免直接接觸食品。	✓	
廢棄物 處理與 病媒管 制	(11)直接接觸或處理不經加熱即行食用之食品配膳人員，應戴口罩，雙手應徹底洗淨及消毒，或穿戴清潔的不透水手套，並防止與原料、不潔器皿接觸後再處理熟食。	✓	
	(12)設置專人於現場擔任督導人員，專責每日衛生檢查工作。(食品工廠應由已核備之衛生管理人員擔任；其餘由領有營養師執業執照者或大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少2學分者擔任。)	✓	
	(13)作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及其蹤跡。	✓	
	(14)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(如塑膠簾、空氣簾、紗窗等)。	✓	
	(15)環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應有專櫃(專區)存放，並有專人管理，不得放於食品處理區或食品貯存區。	✓	
作業場 所設施 規劃、 維護與 管理	(16)有效及定期的病媒防制措施並紀錄。	✓	
	(17)廢棄物依性質分類集存，易腐敗者應密封放置於食品調理區以外之區域，並儘速清理。	✓	
	(18)作業場所作業動線規劃應避免交叉污染並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】。	✓	
	(19)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。	✓	
	(20)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。	✓	
(21)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，用後並應歸定位。	✓		

用 水 衛 生 與 洗 手 及 其 設 備 的 管 理	(22)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。	✓	
	(23)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。	✓	
	(24)作業場所排水設施須通暢，應有截流設備、防逆流及防病媒入侵之設施。	✓	
	(25)作業場所照度：一般作業區100米燭光以上、工作台面200米燭光以上，並有防爆等防護措施。	✓	
	(26)制訂衛生自主檢查表，並每週至少檢查3日。	✓	
	(27)儲水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施（如防逆流）並有定期清洗。	✓	
	(28)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。	✓	
	(29)洗手處所應備手部清潔劑，並有標示正確洗手圖示或掛圖。	✓	
	(30)洗手要遵守「濕、搓、沖、捧、擦」的要訣，從手指、手掌到手肘（包括可能碰觸到食物的地方）。	✓	
	(31)衛生管理專責人員應確實督促處理食品之人員洗手的時機： ● 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。 ● 如廁後。 ● 吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部之行為後。 ● 處理垃圾、擦地板或休息過後。	✓	
	(32)切割熟食或即食食品作業區應有完善的洗手及消毒設備，並有乾淨手套與口罩備用。	✓	
	(33)廁所須與各作業場所有效區隔，不得設於作業區內，以防污染食品。	✓	
食 品 及 其 原 料 之 採 購 、 驗 收 、 處 理 及 貯 存	(34)設置固定的驗收區，作業中不得有驗收物料情形。	✓	
	(35)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。	✓	
	(36)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（乾貨或冷凍庫房），以防止受到污染。	✓	
	(37)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。	✓	
	(38)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。	✓	
	(39)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。	✓	
	(40)張貼並保存肉品原料來源標示（含以可食部位為原料所製成之產品），如為進口肉品應標示產地。（豬/牛肉須為國產） <input type="checkbox"/> 國外，國家（含區域）： 產品類型：	✓	
	(41)使用之食材符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源並具完整進貨記錄。 (使用食材（包含生鮮、調理食材及調味料等食品）均非核食，並留意來自日本福島、茨城、櫪木、群馬、千葉等五縣市食品)	✓	
	(42)食品添加物須為食品級，以專櫃貯放並有使用紀錄。	✓	
	(43)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，入庫須標示日期。	✓	
	(44)各類原料之處理應分類、分區或分時，並有專責處理人員。	✓	
	(45)冷凍食品解凍方式及條件應正確（冷藏解凍、流動水解凍、微波解凍），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。	✓	
	(46)前處理完成後之備用物料應妥善放置，避免交叉或二次污染。	✓	
	(47)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。	✓	
	(48)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。	✓	
	(49)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→配膳放置區。	✓	

食品烹調與備製的衛生管理	(50)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，應排列整齊及有足夠操作的作業空間。	✓	
	(51)食物製備使用中之器具、設備等應隨時保持清潔。	✓	
	(52)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）。	✓	
	(53)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，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。	✓	
	(54)與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。	✓	
	(55)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。	✓	
	(56)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。	✓	
餐盒配膳與包裝的衛生管理	(57)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。	✓	
	(58)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，備有乾淨手套與口罩供使用。	✓	
	(59)配膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境，照度200米燭光以上。	✓	
	(60)待配膳之食品應設層架作暫存放置，避免受到污染（如不可放於空調系統出風口下、地面上、或易遭機械性或化學性污染等危害）。	✓	
	(61)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。●使用過程中有破損。	✓	
	(62)使用非自製之組合食品應為符合 CAS 或 TQF 認證之食品廠商，並有定期的支持文件證明品質。	✓	
	(63)包裝完成之盒餐應規劃出貨的暫存區域，設棧板或層架放置，不得放於地面。	✓	
其他衛生事項	(64)用於包裝菜餚之紙餐盒應為衛生署評鑑合格之廠商製造或經衛生檢驗合格之產品，並有專區存放，不得有污染之疑慮。	✓	
	(65)盒餐運送車輛，應保持乾淨清潔，具密閉性功能；運送人員須穿著清潔之工作衣帽。	✓	
	(66)運送餐盒之車輛應為專用，不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。	✓	
	(67)餐盒貯放及運送之時間、數量、地點及人員等資料應完整記錄及保存三個月以上備查。	✓	
	(68)盒上應印廠商名稱、地址、製造日期及食用時間等，以供判定製造時間(可食用時間不得超過四小時)。	✓	
	(69)每日製造完成之菜餚，應留樣份量為午餐1人份便當至少達500g，或如採用各道菜餚分類留存則每道至少達500g，置於冷藏冰箱(7°C)48小時以備查驗。	✓	
	(70)菜單設計有熱量及食物份量標示，且保留三個月備查。	✓	
均衡營養	(71)所用餐盒應有熱量及食物份量之標示。	✓	
	(72)供應學校餐點符合「健康盒餐」或「學校午餐供應食物內容」規範。	✓	
其他	(73)正確登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊於中央主管機關指定之系統平臺(三章1Q 食材須有標章)。	✓	
訪查學校名稱	訪查人員職稱/姓名 臺北市中山區中山國小 (家長代表) 幹事蔡佩文	會同訪查營養師	
校內陳核擬辦	0315/0741	單位主管 王鴻涵	校長
餐飲衛生督導人員	0315/0747		臺北市中山區中山國小營養師 翁明達

註：1. 各校應確實依契約規定，於期中查核供應廠商。
 2. 各校共同廠商供應學校得協商共同辦理廠商訪查作業，共用訪查結果，分別完成校內陳核。
 3. 訪查發現缺失，除依契約規定處理外，違反食品衛生管理法之重大缺失並得送相關衛生主管機關處理。

112.3.14 新北廠商訪廠紀錄



人員在入廠前，先洗手再進去浴塵室，進行空氣除塵，避免汙染。

廠房內部有食材檢驗室，檢驗食材樣本，以確保食材衛生。



有機米與食用油有專門的倉庫存放，環境整潔、依規定離地架高。



各種調味料存放於乾燥乾淨環境、離地架高，標明日期時間，並遵守先進先出原則。



場內檢測站設有農藥殘毒快速檢測，進行食材採樣，降低食安風險。

設有容器消毒室，進行回收餐盒洗滌及殺菌。



烹調食物廠區有專人進行清潔打掃，保持乾燥和衛生。

設有專門的生食冷藏室恆溫控管，可從門口監控溫度，溫度合乎規定。



冷藏室內保持低溫，保持食材新鮮度，依規定離地架高，標明日期時間。

冷凍庫也有溫度控管，保持食材新鮮度，依規定離地架高，標明日期時間。

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度第二學期
第 1 次午餐供應委員會會議

簽到表

一、辦理時間：112 年 4 月 6 日（星期四）中午 12 時 00 分

二、辦理地點：本校大智樓專科研究教室(A206)

三、出席人員：

單位	姓名	簽到
校長	翁明達	翁明達
家長會會長	劉曉霞	劉曉霞
家長代表	陳佩怡	陳佩怡
家長代表	陳美玉	假
家長代表	謝長宏	謝長宏
家長代表	劉紋君	假
幼兒園家長代表	鄒幸杏	假
幼兒園家長代表	羅雅鳳	假
學務主任	王膺涵	王膺涵
幼兒園主任	張桂鳳	張桂鳳
衛生組長	黃意文	黃意文
教師會午餐委員	劉福美	劉福美
高年級午餐委員	黃暄閔	黃暄閔
學務處幹事	蔡佩彤	蔡佩彤

四、列席人員：

單位	姓名	簽到
新北廠商代表	吳亭閔	吳亭閔
	柯智寶	柯智寶
上將廠商代表	蘇志松	蘇志松
豐得廠商代表	張仲華	張仲華
	傅柏叡	傅柏叡