|  |
| --- |
| 附件4 |

| 檢查項目 | 編號 | 內容說明 | 符合 | 部分符合 | 不符合 | 不適用 | 參考佐證資料 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 作業場所衛生管理 | 1 | 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、空間)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。 | 依清潔區、準清潔區、一般作業區劃分，適當有效區隔，或依學校供餐之型態，其作業場所有效區隔且無交叉污染之虞 | 有區隔，但屬無效或未確實執行者 | 完全無有效區隔且有交叉污染之虞 | - | 現場實際狀況 |
| 2 | 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免積水或濕滑。 | 作業場所保持清潔，無積水、破損、孔洞等情形 | 部分作業場所未保持清潔，有積水、破損、孔洞等情形 | 作業場所未保持清潔，有積水、破損、孔洞等情形 | - | 現場實際狀況 |
| 3 | 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。 | 作業場所具有效病媒防治相關措施，現場無病媒蹤跡及無飼養禽畜、寵物 | 有執行病媒防治相關措施，但現場仍有病媒蹤跡或有禽畜、寵物出沒 | 作業場所無有效防治病媒相關措施，且有病媒蹤跡、禽畜、寵物出沒 | - | 1.現場實際情況  2.病媒防治相關紀錄 |
| 4 | 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。 | 作業場所設置廢棄物相關措施並落實管理與清理 | 作業場所有設置廢棄物相關措施，但落實度待加強 | 無廢棄物相關設施並未適時處理 | - | 現場實際狀況 |
| 5 | 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。 | 排水系統通暢，無積水無異味；截油設施清潔無異味 | 排水系統或截油設施清潔度待加強 | 排水系統與截油設施無相關措施且有嚴重異味、髒污者 | 無現場製作或現場無清洗需求者 | 現場實際狀況 |
| 6 | 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。 | 作業場所光線照度均符合且設備保持清潔 | 部分作業場所光線照度不符合或設備未落實清潔 | 作業場所光線照度均不符合且設備清潔未落實 | - | 現場實際狀況 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 檢查項目 | 編號 | 內容說明 | 符合 | 部分符合 | 不符合 | 不適用 | 參考佐證資料 |
| 從業人員衛生管理 | 7  ★ | 從業人員應接受健康檢查，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；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。 | 從業人員皆有1年內的食品從業人員體檢，並保有完整紀錄 | 部分從業人員雖有1年內的食品從業人員健檢紀錄，然檢查項目有缺漏 | 部分從業人員無1年內的食品從業人員健檢完整紀錄 | - | 食品從業人員健康檢查表 |
| 8  ★ | 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。 | 從業人員每年皆有受訓達8小時，並有相關紀錄備查 | 僅有部分從業人員接受講習或無保有完整紀錄或講習時數證明超過1年 | 從業人員每年皆未受訓達8小時 | - | 1.講習時數卡、結訓證明等  2.自行辦理教育訓練之上課簽到退表、照片等 |
| 9 | 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。 | 食品從業人員有依規定並落實執行 | 左列其一項未落實執行 | 左列事項二項以上未落實執行 | - | 現場實際狀況 |
| 10 | 食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作,禁止傷口直接接觸食品。 | 食品從業人員手部清潔與消毒落實，未有發生左列之情事 | 左列其一項未落實執行 | 左列事項二項以上未落實執行 | - | 現場實際狀況 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 檢查項目 | 編號 | 內容說明 | 符合 | 部分符合 | 不符合 | 不適用 | 參考佐證資料 |
| 洗手設施 | 11 | 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。 | 洗手設備設置完整(如左列相關設施)，且能有效防止已清洗之手部再度遭受污染 | 洗手設備設置不完整有缺漏，未能有效防止已清洗之手部再度遭受污染 | 無設置洗手設備 | - | 現場實際狀況 |
| 清潔用具(品)與消毒等化學物質管理 | 12 | 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。 | 清潔用具之管理無污染現場作業之疑慮。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質存放於固定場所，管理方式無污染食材、誤食、誤用等疑慮，並備有相關紀錄 | 雖有管理，但管理方式有污染食材、誤食、誤用等疑慮或相關紀錄不完整 | 未有效管理，有污染食材、誤食、誤用等疑慮，且無相關紀錄 | - | 1.現場實際狀況  2.使用清洗消毒等化學物質相關記錄 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 檢查項目 | 編號 | 內容說明 | 符合 | 部分符合 | 不符合 | 不適用 | 參考佐證資料 |
| 食品及其原料之驗收、處理及貯存 | 13 | 食品需有驗收紀錄：食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。 | 有完整驗收相關資料或紀錄 | 驗收的相關資料或紀錄不完全；未落實驗收 | 無驗收紀錄 | - | 食材驗收紀錄表、廠商進貨單  、其他相關紀錄 |
| 14  ★ | 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。 | 包裝及散裝食材上無標示「基因改造」等字樣；或提供之相關證明為非基因改造 | - | 包裝及散裝食材上標示「基因改造」等字樣；或提供之相關證明為基因改造 | 未使用黃豆、玉米之生鮮食材及其初級加工品 | 1.現場實際狀況  2.原料進口報關單、輸入許可證明、進口國的檢驗報告或非基因改造相關證明等 |
| 15 | 冷藏食品品溫應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。 | 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)食品管理良好，合乎左列相關規定，並無交叉污染之虞 | 左列其一項未落實管理 | 左列事項二項以上未落實管理 | 因產品屬性無相關設備者 | 1.現場實際狀況  2.冷凍(藏)設備溫度紀錄表  3.最大裝載量為總容積的70% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 檢查項目 | 編號 | 內容說明 | 符合 | 部分符合 | 不符合 | 不適用 | 參考佐證資料 |
| 食品及其原料之驗收、處理及貯存 | 16 | 乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。 | 存放場所管理良好，落實分類分區、先進先出等管理，並備有相關紀錄 | 雖有管理，但未落實分類分區、離牆離地、先進先出等管理或相關紀錄不完整 | 存放場所無管理且無相關紀錄 | - | 1.現場實際狀況  2.溫溼度管理相關紀錄 |
| 17 | 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。 | 使用之食品添加物(如：味精、小蘇打等)其使用範圍與方法符合其標示規定，並落實三專管理 | 未落實管理或相關紀錄不完整 | 食品添加物無管理或其使用範圍與方法未符合其標示規定 | 未使用食品添加物 | 1.現場實際狀況  2.食品添加物管理相關紀錄 |
| 食品製備及供膳衛生管理 | 18 | 切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。 | 生、熟刀具、砧板有明顯區分，且保持清潔，無交叉污染之虞；切割熟食食品手部應保持清潔 | 左列其一項未落實管理 | 左列事項二項以上未落實管理 | 因產品屬性無相關設備者 | 現場實際狀況 |
| 19 | 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。 | 食用冰塊符合衛生規定且有1年內之抽驗報告；相關器具有效管理 | 食用冰塊抽驗報告超過1年或相關器具應加強管理 | 食用冰塊抽驗報告超過1年且相關器具無有效管理，或無進行抽驗 | 未使用食用冰塊 | 1.現場實際狀況  2.食用冰塊相關檢驗報告 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 檢查項目 | 編號 | 內容說明 | 符合 | 部分符合 | 不符合 | 不適用 | 參考佐證資料 |
| 食品製備及供膳衛生管理 | 20 | 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。 | 油炸用食用油有定期監測，並妥善保留紀錄，須包含實際檢測數值、更換時間等資訊 | 油炸油管理有管理，但相關檢測紀錄不完整 | 油炸油更換無適當管理，且無檢測紀錄或現場實測數值不符規定 | 未使用油炸油 | 1.油炸油更換相關紀錄  2.現場實際狀況 |
| 用餐場所及用餐盛具衛生管理 | 21 | 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。 | 烹調或用餐餐具之食品接觸面平滑、無凹陷、裂縫、變色、異味等情形，且保持清潔 | 部分烹調或用餐餐具之食品接觸面有凹陷、裂縫、髒污、變色、異味等情形 | 烹調或用餐餐具食品接觸面已嚴重凹陷、裂縫、髒污、變色、異味等情形 |  | 現場實際狀況 |
| 22 | 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。 | 餐具之清洗達清洗、沖洗、消毒等洗滌三步驟之效果，並無其他明顯污染疑慮 | 餐具之清洗未達有效清洗、沖洗、消毒等洗滌三步驟之效果或部分餐具仍有明顯污染現象 | 餐具未執行清洗、沖洗、消毒等洗滌三步驟，並有明顯污染現象 | - | 現場實際狀況 |
| 23 | 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。 | 菜餚貯存及供應管理良好，維持其適當溫度，熱藏食品中心溫度達60℃以上，且具有效衛生設施 | 部分菜餚之貯存及供應未維持其適當溫度或未具有效衛生設施 | 菜餚之貯存與及供應未進行溫度管理，且未具有效衛生設施 | - | 現場實際狀況 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 檢查項目 | 編號 | 內容說明 | 符合 | 部分符合 | | 不符合 | | | 不適用 | | 參考佐證資料 |
| 校園食材登錄平臺 | 24  ★ | 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。 | | | | | | | | | |
| (1)學校目前餐廳廠商是否全部登錄 | 登錄廠商與實際餐廳廠商數相符 | | 登錄廠商與實際餐廳廠商數不符 | | 皆無登錄 | - | | 由系統平臺查詢**餐廳管理**登錄情形 | |
| (2)前一個供餐日之菜單、食材、調味料是否完成登錄 | 三項皆已登錄 | | 三項其中一項無登錄 | | 三項皆無登錄 | - | | 由系統平臺查詢**美食街**廠商登錄情況 | |