

飲食衛生管理檢核表

校名 錦興國民小學查核日期 年 月 日

項目	項次	安全檢視應注意要點	負責人員	檢核結果		備註
				符合	待改進事項	
學校自辦午餐	1	廚房應有良好通風，且場所光度至少 200 度以上，並有燈罩保護。		✓		
	2	出入口門窗及其他孔道，應加裝紗門、紗窗或其他防止病媒侵入設施。		✓		
	3	廚具擺設之底層應與地面距離 15~20 公分，離牆至少 5 公分。		✓		
	4	廚工每年應實施健康檢查，並備有記錄。		✓		
	5	廚工烹調時，應穿戴整潔之工作衣帽、戴口罩，且不得蓄留指甲，塗抹指甲油及佩戴飾物。		✓		
	6	廚工工作中不得吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品之行為。		✓		
	7	冷凍、冷藏庫宜保持清潔，庫內溫度需在攝氏零下 18 度，冷藏庫溫度須在攝氏 7 度以下。		✓		
	8	庫內物品需排列整齊，容量應在 50%~60% 之間，不可過滿，以利冷氣循環。		✓		
	9	調味品應與化學藥品分開設置，並標示清楚，避免化學藥品存放於食品貯存場所。		✓		
	10	砧板刀具應各備兩套，生熟食分開使用。		✓		
	11	食品調製完成後，需加蓋或遮蔽物。		✓		
	12	定期實施自我安全檢驗，並作記錄。		✓		
	13	定期消毒廚房用具，維護廚房清潔。		✓		
	14	每日應留存膳食樣品，並以 PE 保鮮膜放攝氏零下 5 度以下，予以冷藏或冷凍，並保存 2 日以上，以備查驗。		✓		
餐盒訂購	1	對外訂製餐盒，應向領有工廠登記及營利事業登記證之合法廠商訂購。				
	2	選購廠商供應家數不能太少或只限一家。				
	3	廠商與學校運送距離以不超過車程 30 分鐘為原則。				
	4	每日應妥存膳食樣品，以便查檢。				
飲用水衛生	1	飲用水源應與廁所相距 15 公尺以上。		✓		
	2	飲用水源儘量採用自來水，非使用自來水者，使用前應向當地環保機關申請檢驗。繼續使用時，每年至少重新申請檢驗 1 次，合格後始可使用，檢驗記錄並得保存 1 年。		✓		
	3	水塔與水池應加蓋密封。每學期至少清洗 1 次。		✓		
	4	自來水與井水或其他水源管線應分裝。並使用煮沸法。		✓		

項目	項次	安全檢視應注意要點	負責人員	檢核結果		備註
				符合	待改進事項	
	5	指定專人管理維護及定期清洗，更換飲水機或濾水器濾材。		✓		
合作社衛生	1	室內外環境保持整齊清潔。無販賣禁售物品。				
	2	包子、饅頭、飯盒等熱食品，應置於攝氏60度以上保溫設備內。				
	3	出售物品需為合法廠商所製造，並陳列於物品架上。				
	4	出售物品應標示製造廠商及保存期限。				
自帶便當	1	蒸飯設備保溫度應達攝氏60度以上。				
	2	家長送飯到校，應規劃設置場所，並請人看管。				

附註：

1. 各項飲食設備，除每學期開學前實施定期檢視外，並應隨時作不定期抽檢，以掌握維護時效，確保安全。
2. 送菜電梯，每月定期請專業廠商維修保養，並作記錄。

承辦人

聘請張宜婷
營養師

組長：

林國村
校務秘書

主任：

衛生處主任許章耀

校長：

錦屏國民小學
校長李明宗