

國立鹿港高級中學 學校販售食品管理督考表 (B)

學年度第__學期 第__次督考

所在樓層：商科大樓 1F

督導日期：__月__日__時

類別	檢 查 項 目	符合	不符合	違規品項/事項 (改善或立即下架)
食 品 規 範	1.校園僅供售正餐、飲品、點心與水果。			
	2.各項食品應符合現行食品法令相關規定，飲品與點心需取得台灣優良農產品(CAS)或台灣優良食品(TQF)或校園食品標章，但新鮮、當日供應之麵包、饅頭、水果等不在此限。			
	3.各項食品皆不得使用甜味劑或代脂。			
	4.外購盒餐食品或外購團體膳食，應由取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者之廠商提供。			
	5.各項食品（含外購盒餐）應具有完整中文標示及營養標示（散裝食品應張貼於明顯處），並應將食品資訊上網登錄於校園食材登錄平臺。			
	6.盒餐應保留供應量樣本至少 1 份，若以桶餐方式供膳者，則每類菜餚應分類各留存 200 公克，妥善密封並標示日期、餐別，置於 7℃ 以下，冷藏保存 48 小時。			
	7.避免有附贈品、折扣等促銷商品之行為。			
	8.禁止供應碳酸飲料。			
	9.不得有變質、腐敗或逾有效日期之食品。			
	10.禁止供應含基因改造生鮮食材及其初級加工品之食品。			
附 設 國 中 、 國 小 特 殊 規 定	如合作社有供應國中或國小學童者，除應遵守上揭規定外，亦應符合本類別之規範			
	11.飲品類僅得提供 100%果(蔬菜)汁、鮮乳、保久乳、優酪乳、豆漿、包裝飲用水、礦泉水。			
	12.每零售單位之脂肪熱量不超過總熱量之 30%，但鮮乳、保久乳、蛋及豆漿則不受限制。			
	13.每零售單位之糖類含量不超過總熱量之 10%(含糖量於簽約時由廠商提供)，但優酪乳、豆漿之添加糖類量得佔總熱量 30%以下。			
	14.每零售單位之鈉含量不超過 400 毫克(mg)。			
	15.點心及飲品每份供應量之熱量應在 250 大卡以下。			

文 件	16.各項食品(泛指所有校園內販售之包裝及散裝食品)應訂定食品販售合約，合約附件應齊全。			
	17.學校應建立販售食品自主管理機制，每週應至少一次自行檢查管理，並予紀錄，紀錄至少保存三年。			
	18.學校於校園內販售食品，應指派學校行政人員並邀請家長會代表、教師會代表組成專案小組，對於校園食品進行自主管理復核（2 週 1 次），複核結果應陳請校長及員生消費合作社理事主席、經理進行核閱。			
	19.學校於校園內販售食品，與廠商簽約時應要求廠商保證供應之商品符合政府法令規範，並於契約中針對違規情事訂定違約金並納入續約參考，外購盒餐食品及團體膳食廠商，應投保產品責任險。			
	20.合作社設置地點以優先設地面層為原則，並應符合建築管理、消防及環保相關法令之規定。			
	21.應張貼每日飲食指南、每日飲食建議量等營養資訊。			
	22.餐飲從業人員依規定每年完成體檢並接受衛生講習至少 8 小時。			
販 賣 場 所 衛	檢 查 項 目	檢 查 紀 錄		
		符合	不符合	備 註
	23.地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。			
	24.牆壁、支柱與地面應保持清潔，無納垢、侵蝕或積水等情形。			
	25.樓板或天花板應保持清潔，無長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形。			
	26.出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並設置防止病媒侵入設施。			
	27.通風應良好，無不良氣味。			
	28.配管外表應保持清潔。			
	29.不得有病媒或其出沒之痕跡。			
	30.加熱保溫食品之溫度不得低於攝氏 60 度。			
	31.冷凍食品之溫度應保持在攝氏負 18℃ 以下；冷藏食品之溫度應保持在攝氏 7℃ 以下凍結點以上。			
	32.不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。			

生 安 全 規 範	33.販賣、貯存食品之設施及場所應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。				
	34.食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。				
	35.倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。				
	36.應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作。				
	37.有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。				
	38.販賣場所之光線應達到 200 米燭光以上，使用之光源應不至改變食品之顏色。				
	39.冷凍食品應有完整密封之基本包裝。冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時不得出售。				
	40.冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。				
	41.冷凍(藏)食品陳售於冷凍(藏)櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。				
	42.冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並予適當記錄。且不得有劇烈的溫度變動，以保持冷凍或冷藏食品之品質及衛生安全。				
	43.未包裝之烘焙食品等販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃(盤)供顧客選購使用。				
	44.注意食品暫存保管之場所衛生（餐桶、餐盒送達後應放置於適當地點)不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。				
其 他	45.設備與器具之清洗應符合衛生，與食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。				
	46.外訂盒餐及餐桶者，運送車輛具密閉性功能，保持清潔並適時消毒；運送人員穿著清潔之工作衣帽。				
	47.學校飲用水設備管理單位應自行或委託專業機構辦理維護，每月至少一次，並將每次維護內容詳細記載於飲用水設備水質檢驗及設備維護紀錄表。				

	48.學校提供之飲用水設備（如飲水機），應依規定每隔三個月委託取得中央主管機關核發許可證之環境檢驗測定機構辦理採樣、檢驗水質狀況，並作成紀錄揭示、備查。				
--	--	--	--	--	--

綜合意見

輔導改善追蹤紀錄

本表適用於校園食品販售與販賣場所衛生安全管理之督考，每 2 週應至少督考 1 次，結果應陳請校長核閱，紀錄留存至少 3 年備查。

督考人員：請當週督考人員核章

業務承辦人：衛生組長

業務主管：學務主任

員 生 社：合作社經理

校 長：

合作社理事主席