

國立員林農工 106 學年度活動紀錄

主題	<input checked="" type="checkbox"/> 行政業務 <input type="checkbox"/> 性平教育 <input type="checkbox"/> 品格教育 <input checked="" type="checkbox"/> 衛生教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 語文教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯發展 <input type="checkbox"/> 就業輔導 <input type="checkbox"/> 專業技能 <input type="checkbox"/> 藝術教育 <input type="checkbox"/> 科學教育 <input type="checkbox"/> 體育教育 <input type="checkbox"/> 其他_____ (請自行填入)		
活動名稱	視察本校合作社午餐廠商		
主持(講)人	林侑瑋組長		
辦理單位	學務處	協辦單位	合作社
時間	106 年	地點	員林等地區
參與教師	5 人	參與學生	0 人
內容概述	為確保學生午餐衛生與安全，本校午餐供應委員會依教育部所公布之辦法，邀請學生家長代表，於本學期安排時間一前往團膳公司實施現場作業訪查，瞭解學生午餐的作業環境是否符合政府所規定的衛生、安全等條件，包括公司的設備、人員的作業、食材準備、烹調、分配、運送等過程、與其他與午餐安全衛生相關之措施及油品調味乾物料料等都是訪查的重點。		
成績	視察結果，不論是環境的衛生、安全等條件，包括公司的設備、人員的作業、食材準備、烹調、分配、運送等過程、與油品調味乾物料料等都符合標準。		
其他	依據高級中等學校餐廳廚房衛生管理督考表(D)檢核		

活動照片



附件

高級中等學校餐廳廚房衛生管理督考表(D) 104.11.05日修訂

學校名稱： 供應人數： 附設：餐廳 廚房
 所在樓層 王子 督導時間：106年11月20日9時

檢查項目	檢查記錄			備註
	符合	不符合	不適用	
1. 地面：保持清潔，無濕黏、無積水也不得塵土飛揚。				
2. 牆壁：保持清潔，不得有發黴、積垢、侵蝕情形。	√			
3. 樓板、樑柱或天花板需保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方或樓板、天花板不得有結露現象。	√			
4. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，無不良氣味，具良好通風及排氣，並設置紗門、紗窗或其他防止病媒侵入設施。	√			
5. 排水系統應完整暢通，不得有異味。排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並設置防止病媒侵入之設施。	√			
6. 配管外表應保持清潔。				
7. 調理場應有足夠的光度，工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭光；燈具完整並保持清潔。	√			
8. 灶面、抽油煙機保持完整清潔，油煙有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染其他場所。				
9. 調理台面和水槽保持清潔，無藏污納垢。				
10. 電風扇、空氣門、塵浴室和空調設備保持清潔，有濾網者定期清洗或更換。				
11. 具截油設施，經常清理並維持清潔。				
12. 不得發現有病媒或其出沒之痕跡。(老鼠、蟑螂、蚊、蠅及蜘蛛等)	√			
13. 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。				
14. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。裝有過濾器者，定期清洗或更換濾心並具記錄可供查詢。				

8. 每日製作完成之菜餚，分類各留存 200 公克，妥善密封並標示清楚，置於冷藏冰箱 (7℃ 以下) 48 小時以備查驗。	✓			
9. 每週抽檢餐具之澱粉性、脂肪性殘留，並做成紀錄，不合格者改善及追蹤管理。				
0. 廚餘及廚房垃圾每日清除，不得留置廚區。				

意見

1. 放置餐桶的棧板髒污，建議更換。
2. 蔬菜清洗區地面宜立即剷除水及菜葉。

改善追蹤紀錄