

## 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	管理校園販賣機販售情形		
主持(講)人	林侑璋組長		
辦理單位	學務處	協辦單位	總務處
時間	106 年	地點	員林
參與教師	10 人	參與學生	0 人
內容概述	依據校園飲品及點心販售範圍辦理。不定期檢查，是否有販售甜味劑、代脂、碳酸飲料之食品。並掌握食品有效期限、並置於 7 度 C 以下存放。		
成績			
其他	依據高級中等學校餐廳廚房衛生管理督考表(A)檢核		

活動照片



# 附件

高級中等學校販售食品自主管理檢核表 (A) 104.11.05 日修訂  
 學校名稱：員農  
 審查日期：10/30 所在樓層：1F 附設國中、小：國中 國小

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，且新鮮，當日供應之麵包、饅頭、水餃等不在此限。	✓		
	3. 各項食品不得使用甜味劑或代糖。	✓		
	4. 外購盒餐食品或外購肉類熟食，應自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. 各種食品（含外購盒餐）應具有完整中文標示或營養標示（散裝食品應張貼於明顯處），並應將食品資訊上網登錄於校區食材登錄平臺。	✓		
	6. 食糧應保存供應量至少 1 份，若以桶裝方式供應者，則每類或類應分類各留存 200 公克，妥善密封並標示日期、類別，置於 7°C 以下，冷藏保存 48 小時。	✓		
	7. 避免有賄贈品、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 100 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工消費合作社理事主席、經理進行核實。	✓			
	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契約參考；外購盒餐食品及團體膳食廠商，應設供產品責任險。	✓			
	20.合作社設置地點以優先設於面積為原則，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可午完成體檢並接受衛生講習至少8小時。	✓			
販 賣 場 所 衛 生		檢查紀錄			
	檢查項目	符合	不符合	不適用	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、積塵或積水等情形。	✓			
	25.檯板或天花板應保持清潔，無積塵、成屑剝落、積塵、網垢等情形。	✓			
	26.出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並設置防止病菌侵入設施。	✓			
	27.通風應良好，無不良氣味。	✓			
	28.配管外表應保持清潔。	✓			
	29.不得有病菌或長出黴之痕跡。	✓			
	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。	✓			

食 安 衛 規 範	33.販賣、貯存食品之設施及場所應保持清潔，並設置有效防止病蟲侵入之設施。	✓			
	34.食品應分別妥善貯存，整齊堆放，以防上污染及腐敗。	✓			
	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件或包裝材料，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，包裝袋破裂者不得出售。	✓			
	40.冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。	✓			
	41.冷凍(藏)食品裝於冷凍(藏)櫃內時，均不得超過最大裝載量，以維持櫃內冷氣之良好循環及保證食品品質。	✓			
	42.冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並有溫度記錄，且不得有劇烈的溫度變動，以保障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盤(籃)供顧客選購使用。	✓				
44.注意食品暫存場所衛生(餐箱、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、病蟲出沒或塵污、積水、濕滯等處。	✓				
45.設備與器具之清洗應符合衛生，與食品接觸面应保持平滑，無凹陷或裂縫，並保持清潔。	✓				
46.外訂餐盒及餐箱者，運送車輛具密閉性功能，保持清潔並隨時消毒；運送人員穿著清潔之工作衣帽。	✓				
其他	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），應依規定每屆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，並作成紀錄備查、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，每週應至少檢核1次，紀錄留存3年備查。

檢核人員：

林侑璋

業務承辦人：

林侑璋

業務主管：

黃淑政

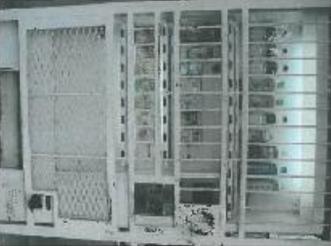
校長：

林侑璋

高級中等學校食品販售管理查核輔導表學校改善紀錄

	
<p>改善前-部分檢體未達 200 公克</p>	<p>改善後-已通知各廠商將檢體補正為 200 公克</p>
	
<p>改善前-牛奶販賣機設置於太陽直接照射處</p>	<p>改善後-販賣機位置已變更</p>
<p>1. 部分檢體未達 200 公克 2. 牛奶販賣機設置於太陽直接照射處</p>	<p>1. 已通知各廠商將檢體補正為 200 公克 2. 販賣機位置已變更</p>
<p>改善前-說明</p>	<p>改善後-說明</p>

<p>編號：N011 販賣機</p>		<p>自主檢查結果：  <b>合格</b>          1. 溫度指示器顯示溫度 7℃，合格。          2. 販賣機外已懸掛所販賣之飲品認證資料。</p>
<p>編號：N09 販賣機</p>		<p>自主檢查結果：  <b>合格</b>          1. 溫度指示器顯示溫度 5℃，合格。          2. 販賣機外已懸掛所販賣之飲品認證資料。</p>
<p>編號：N07 販賣機</p>		<p>缺失狀況：自主檢查          1. 溫度指示器顯示溫度 9.5℃ 不合格，請改善。          2. 販賣機外未懸掛所販賣每項飲品均符合 GMP 認證資料，請改善。</p>
<p>編號：N012 販賣機</p>		<p>缺失狀況：自主檢查          1. 販賣機外未懸掛所販賣每項飲品均符合 GMP 認證資料，請改善。</p>

<p>編號：N03 販賣機</p> 	<p>編號：N04 販賣機</p> 	<p>編號：N05 販賣機</p> 	<p>編號：N02 販賣機</p> 
<p>缺失狀況：自主檢查 1. 溫度指示器顯示溫度 9°C 不合格，請改善。 2. 販賣機外未張貼所販賣之飲品認證資料。</p>	<p>缺失狀況：自主檢查 1. 溫度指示器顯示溫度 7.9°C 不合格，請改善。 2. 販賣機外未張貼所販賣之飲品均符合 GMP 認證資料，請改善。</p>	<p>缺失狀況：自主檢查 1. 溫度指示器顯示溫度 7°C，合格。 2. 販賣機外已張貼所販賣之飲品認證資料。</p> <p style="text-align: center; border: 1px solid red; padding: 2px;">合格</p>	<p>缺失狀況：自主檢查 1. 溫度指示器顯示溫度 9°C 不合格，請改善。 2. 販賣機外未張貼所販賣之飲品均符合 GMP 認證資料，請改善。</p>

員林農工校園內設置販賣機、食品機自主檢查狀況

<p>編號：N06 販賣機</p> 	<p>編號：N013 食品機</p> 	<p>編號：N08 販賣機</p> 	<p>編號：N014 食品機</p> 
<p>檢查狀況：自主檢查                  1. 溫度指示器顯示溫度 14°C 不                  合格。                  2. 已懸掛所販售飲品符合 GMP                  認證資料，符合規定。</p>	<p>檢查狀況：自主檢查                  1. 4/21 日國教署臨時派發督導                  示編號 13 為密閉式食品機，雖                  販售非冷凍冷藏食品，但仍需逐                  由裝置溫度指示器來確認所販                  賣食品是否保存於常溫環境之所                  符食品，而本校目前食品機無裝                  置溫度指示器，請改善。                  2. 已懸掛販賣認證資料。</p>	<p>檢查狀況：自主檢查                  1. 溫度 6°C 合格                  2. 已懸掛所販售飲品符合 GMP                  認證資料，已符合規定。</p> <p style="text-align: center; border: 1px solid red; padding: 2px;">合格</p>	<p>檢查狀況：自主檢查                  1. 4/21 日國教署臨時派發督導                  示編號 14 為密閉式食品                  機，雖販售非冷凍冷藏食品，但                  仍需逐由裝置溫度指示器來確                  保所販賣食品是否保存於常溫環                  境之新鮮食品，而本校目前食品                  機無裝置溫度指示器，請改善。                  2. 販賣機外未張貼所販售每項                  食品均符合 GMP 認證資料請改                  善。</p>