

國立員林農工 106 學年度活動紀錄

主題	☒ 行政業務 ☐ 性平教育 ☐ 品格教育 ☒ 衛生教育 ☐ 環境教育 ☐ 國際教育 ☐ 家庭教育 ☐ 語文教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯發展 ☐ 就業輔導 ☐ 專業技能 ☐ 藝術教育 ☐ 科學教育 ☐ 體育教育 ☐ 其他_____（請自行填入）		
活動名稱	校園食品安全管理		
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	10 人	參與學生	0 人
內容概述	為強化學校供餐品質，營造安全健康之學校飲食環境，依教育部規定辦理相關事項。配合中央聯合稽查制度稽查團膳廠商及食材供應商，確保學童用餐衛生及安全。搭配地方政府督導，加強學校午餐督導作業措施、增強輔導訪視辦理午餐之學校機制及主動稽查團膳廠商與食材供應商。強化學校自主管理：學校午餐供應委員會或相當性質之組織嚴格控管午餐，並依規定建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。		
成績	-		
其他	依據高級中等學校販售食品自主管理檢核表(A)(D)		

活動照片



附件

校園食材登錄平臺 Campus Food Ingredients Registration Platform(3)

常見問題

公告訊息

【學校單位】彰化縣員林市員林農工 您好!▼

功能選單

基本資料管理

基本資料管理

供餐人數管理

供應商維護

菜單與食材管理

學校菜單維護

食材資料維護

菜色資料維護

基本資料管理

基本資料設定

自設廚房logo*



200 x 200

格式: jpg, png, gif*
大小: 小於3MB*

選擇檔案 未選擇任何檔案

名稱 彰化縣員林鎮員林農工

學校編號 N070408

地址*

電話*

傳真*

餐食負責人*

E-Mail*

供餐人數管理

供應商維護

菜單與食材管理

學校菜單維護

食材資料維護

菜色資料維護

不供餐日期管理

調味料維護

食材檢驗報告

缺漏資料查詢

學校	日期	出餐類型	來源廚房	菜單操作
彰化縣員林市員林農工	2018/01/10	早點	興味有限公司	編輯菜單
彰化縣員林市員林農工	2018/01/10	午餐	豐成食品工廠	編輯菜單
彰化縣員林市員林農工	2018/01/10	午餐	家惠餐盒食品有限公司	編輯菜單
彰化縣員林市員林農工	2018/01/10	午餐	王子便當	編輯菜單
彰化縣員林市員林農工	2018/01/10	午餐	冠成食品工廠	編輯菜單
彰化縣員林市員林農工	2018/01/10	午餐	合欣展業股份有限公司	編輯菜單

國立員林農工 106 學年度活動紀錄

主題	☒ 行政業務 ☐ 性平教育 ☐ 品格教育 ☒ 衛生教育 ☐ 環境教育 ☐ 國際教育 ☐ 家庭教育 ☐ 語文教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯發展 ☐ 就業輔導 ☐ 專業技能 ☐ 藝術教育 ☐ 科學教育 ☐ 體育教育 ☐ 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	林侑璋組長		
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		

國立員林農工 106 學年度活動紀錄

主題	☒ 行政業務 ☐ 性平教育 ☐ 品格教育 ☒ 衛生教育 ☐ 環境教育 ☐ 國際教育 ☐ 家庭教育 ☐ 語文教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯發展 ☐ 就業輔導 ☐ 專業技能 ☐ 藝術教育 ☐ 科學教育 ☐ 體育教育 ☐ 其他 _____ (請自行填入)		
活動名稱	高級中等學校食品販售管理查核輔導表學校視察		
主持(講)人	林侑璋組長		
辦理單位	學務處	協辦單位	合作社、總務處
時間	106 年	地點	員林等地區
參與教師	4 人	參與學生	0 人
內容概述	教育部國民及學前教育署(以下簡稱國教署)為執行高級中等以下學校校園食品之販售,符合學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第十五條及校園飲品及點心販售範圍之規定,並確保校園食品規範之落實執行,依據以上條文辦理。		
成績			
其他	依據高級中等學校餐廳廚房衛生管理督考表(D)檢核		

國立員林農工 105 學年度活動紀錄

主題	☒ 行政業務 ☐ 性平教育 ☐ 品格教育 ☒ 衛生教育 ☐ 環境教育 ☐ 國際教育 ☐ 家庭教育 ☐ 語文教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯發展 ☐ 就業輔導 ☐ 專業技能 ☐ 藝術教育 ☐ 科學教育 ☐ 體育教育 ☐ 其他_____ (請自行填入)		
活動名稱	團膳檢體保存		
主持(講)人	林侑璋組長		
辦理單位	學務處	協辦單位	合作社
時間	105 年	地點	保健室
參與教師	5 人	參與學生	0 人
內容概述	採樣檢體重量需 200 公克以上，每樣飯菜湯均需有採樣留存。採樣完成後，應立即將容器盒確實密封，並於密封的容器盒上標註採樣日。採樣完成後應立即將檢體盒置於攝氏七度以下之冷藏設備內並留存四十八小時。午餐留樣需置於冷藏設備之最上層，且不得與其它物品混合置放，避免遭受污染，並每日填寫學校午餐留樣紀錄表。		
成績	-		
其他	依據高級中等學校餐廳廚房衛生管理督考表(D)檢核		

國立高級員林農工高級中等學校食品販售自主管理



販賣機溫度顯示



販賣機溫度顯示



販賣機溫度顯示



販賣機溫度顯示

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：

東豐

審查日期：

10/11

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.校園僅供應正餐、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食品(CAS)或台灣優良食品(TQI)或校園食品標章，但新鮮、當日供應之麵包、饅頭、水貝等不在其限。	✓		
	3.各項食品皆不得使用甜味劑代替。	✓		
	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.盒餐應依量供應量樣本至少1份，若以份餐方式供應者，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、腐敗或過有效日期之食品。	✓		
	10.禁止供應含基因改造生鮮食材及其初級加工品之食品。	U		
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)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。	U		
	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	✓		

43.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 場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，每週應至少檢核1次，紀錄留存1年備查。

檢核人員：

教部黃林佑璋
衛生組長

業務承辦人：

教部黃林佑璋
衛生組長

業務主管：

教部黃黃淑玲
衛生組長

校長：

馬東昌
校長
二〇二〇年五月

高級中等學校餐廳廚房衛生管理督考表(D) 104.11.03日修訂

學校名稱：

供應人數：

附設：□餐廳 □廚房

所在樓層：三督導時間：104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	
評 理 場 所 環 境 衛 生	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，不得有發霉、積垢、侵蝕情形。	✓		
	3. 樑板、樑柱或天花板需保持清潔，不得有長霉、成片剝落、積垢、蟻蟻等情形；食品暴露之正上方或樑板、天花板不得有結露現象。	✓		
	4. 出入口、門窗、通風口及其他孔洞應保持清潔，無不良氣味，具良好通風或排氣，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，工作檯面及調配檯面應達至少 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，油煙有適當之處但措施，避免造成汙污及油煙污染其他場所。			
	9. 調理台面和水槽保持清潔，無積污結垢。			
	10. 電風扇、空氣門、座浴室和空調設備保持清潔，有濾網者定期清洗或更換。			
	11. 具載污設施，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、半成品或成品之廢的物品或包裝材料者，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閱。			

衛生 品 管 理	15. 使用之食材符合相關之食品衛生標準或規定，禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品，並可追溯來源並具合格進貨記錄。			
	16. 食品在製備過程中，不得與地面直接接觸。容器亦不得直接放置地面。	✓		
	17. 與食品直接接觸的餐具、鍋具、容器內面保持平滑，不得有凹陷、缺口或裂縫，使用前確認其清潔，使用後洗滌乾淨，有效消毒並置於餐具存放櫃，避免交叉污染。	✓		
	18. 製備流程和動線規劃應避免交叉污染。	✓		
	19. 用具、刀具、砧板、容器生、熟食完全區隔，刀及砧板明確標示生、熟食用以利區分。	✓		
	20. 使用已洗淨消毒之刀、砧板處理熟食。			
	21. 刀及砧板使用後確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應倒放或懸掛以保持乾燥。			
	22. 抹布保持乾淨並經有效消毒。			
	23. 製備之菜餚，應於適當之溫度貯存：加熱保溫食品之溫度不得低於 60℃，食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時，並於具防塵、防蟲等衛生設施分類貯存及供應。			
	24. 禁止在室溫下解凍。			
	25. 剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於 30 分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止再餐食用。剩餐食用者應再復熱，非當日製作之菜餚應丟棄。			
	26. 製備過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。			
	27. 洗滌餐具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉。			
	28. 清潔、消毒用清潔劑和機具應有專用場所妥善保管。	✓		
	29. 剩餘之菜餚、廢餘及其他廢棄物使用密蓋垃圾桶或廚餘桶做適當處理，並且不得堆放於食品作業場所內。	✓		
	30. 使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並每日上報登錄於校園食材登錄平臺。			

倉 儲	31.倉庫設有有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設施。	✓			
	32.原、材、物料之使用，依先進先用之原則，避免過期使用。	✓			
	33.有足夠且清潔之冷藏、冷凍設備。冷藏食品溫度須保持冷藏7℃以下，凍結點以上，冷凍食品為零下15℃以下，冷凍、冷藏庫依生、熟食完全區隔，避免相互污染。	✓			
從 業 人 員 衛 生	34.餐飲從業人員每學年期學前2週內或新進用前接受健康檢查一次（供膳人員體檢）。如患出疹、體癩、疥癬、結核病、A型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作。（含臨時人員等）。				
	35.餐飲從業人員每年完成衛生講習訓練8小時。				
	36.工作時必須穿戴整潔適宜工作衣帽和止滑工作鞋，不得蓄留指甲，塗指甲油或配戴飾物。	✓			
	37.手部應保持清潔。於進入食品作業場所前，如廁後或於工作中吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後應立即正確洗手或消毒。				
	38.工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。				
	39.供膳時應戴口罩及去藥式衛生手套（用一次即丟）。	✓			
	40.不得穿著工作衣帽或工作鞋如廁。				
	41.私人物品設專櫃（區）統一放置。				
營 養	42.菜單設計符合健康營養原則。				
	43.對學校辦理營養及健康餐飲指導者。				
其 他	44.洗手台備有清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施，並於明顯處張貼正確洗手步驟的圖示。				
	45.工作場所及餐廳內，不得住宿或飼養牲畜。				
	46.四周環境應保持整潔，排水系統保持暢通，並有防止病媒侵入之設備。				
	47.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。	✓			

48. 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。	✓		
49. 每退抽檢器具之澱粉性、脂肪性殘留，並做成紀錄，不合格者改善及追蹤管理。			
50. 廚餘及廚房垃圾每日清除，不得留置廚區。			

綜合意見

一、放置菜餚的樣板顯示建議更換。

二、拖把清潔區地面立即到脫水及棄棄。

輔導改善追蹤紀錄

學校行政人員應邀請家長會代表、教師會代表組成專案小組，對於餐廳廚房衛生進行自主管理履核與督考(2週1次)，結果應陳請校長核閱。

督考人員：

黃利良

業務承辦人：

黃林情瑋

業務主管：

黃淑政

校長：

黃淑政

員林農工 105 年度發生疑似中毒案之事實

一、發生日期：105 年 9 月 7 日宿舍晚餐

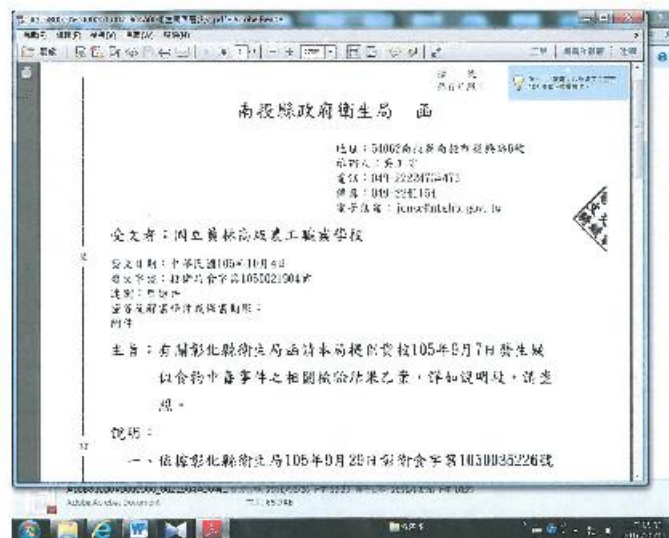
二、供應團體：聯珠有限公司

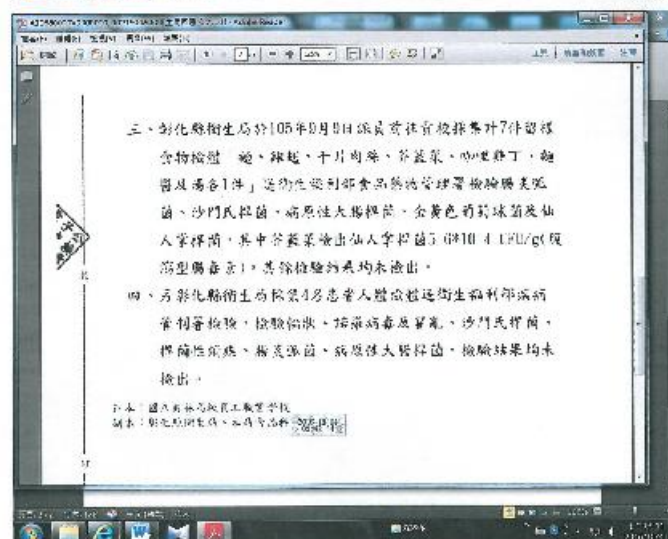
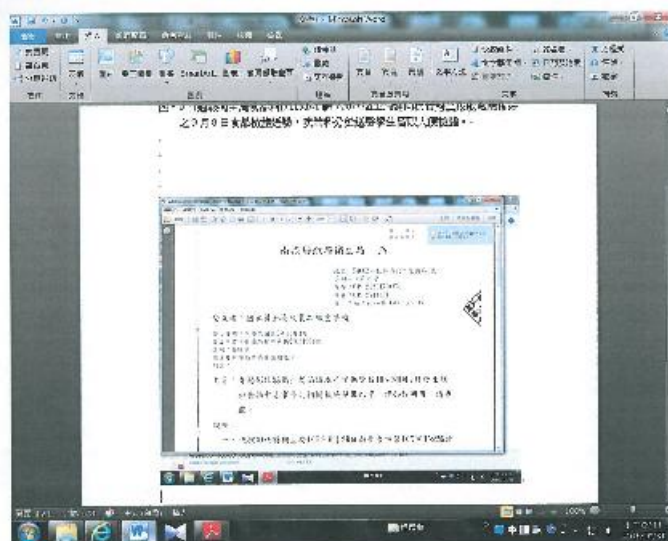
三、9 月 8 日送醫身體不適個案就醫(共 5 位)

四、9 日通報衛生局食品科(7115141 轉 700)、衛生局連同疾管科至校取廠商備好之 9 月 8 日食品檢體送驗，疾管科分給送醫學生留取大便檢體。

五、食材及人體檢體結果見附件公文說明

六、公司支付生病者醫療費用外再支付每人 1000 元慰問金





員林農工發生疑似食物中毒事件被送醫之學生支出費用明細

發生日期：105年9月7日

發生地點：宿舍晚餐

團膳供應廠商：興味有限公司

學生身體不適就醫費用明細

序	班級	姓名	說明	簽名
1	機電三乙	蔡協良	因9月7日就醫費用：150元	
2	育保三	陳宇揚	因9月7日就醫費用：150元	
3	加一甲	全鈺雲	因9月7日就醫費用：150元	
4	加一甲	莊河斐	因9月7日就醫費用：150元	
5	加一乙	張芳瑜	因9月7日就醫費用：150元	

105年校園食品中毒事件調查表

105年4月食品中毒事件處理情形調查表

衛生局對食品業者之管理監督機關

學校處理情形

衛生局之處理情形及區分

類別	衛生局對食品業者之管理監督機關				學校處理情形			衛生局之處理情形及區分
	食品類別	食品名稱	食品數量	食品來源	食品來源	食品來源	食品來源	
1	食品類別	食品名稱	食品數量	食品來源	食品來源	食品來源	食品來源	
2	食品類別	食品名稱	食品數量	食品來源	食品來源	食品來源	食品來源	
3	食品類別	食品名稱	食品數量	食品來源	食品來源	食品來源	食品來源	