

高級中等學校販售食品管理督考表(B) 113.1.16日修訂

學校名稱:

督導日期:

所在樓層: **B1**

附設國中、小: 國中 國小

類別	檢 查 項 目	符合	不 符 合	不 適 用	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,包裝飲品與包裝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.飲品及點心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.學校辦理外購盒餐食品或團體膳食,應於每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時,將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料,送當地主管機關及當地衛生主管機關。				
	7.盒餐及桶餐方式供膳者,每類菜餚皆需留存完整一人份供應量。均妥善密封並標示日期、餐別,置於7°C以下,冷藏保存48小時。				
	8.避免有附贈品、折扣等促銷商品之行為。				
	9.飲品禁止供應碳酸飲料。				
	10.不得有變質、腐敗或逾有效日期之食品。				
	11.學校供應膳食其食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品,並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。				

	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				
附設國中、國小特殊規定	12.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。				
	13.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。				
	14.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。				
	15.每零售單位之鈉含量不超過400毫克(mg)。				
	16.點心及飲品每份供應量之熱量應在250大卡以下。				
		17.各項食品(泛指所有校園內販售之包裝及散裝食品)應訂定食品販售契約，契約附件應齊全。			
附件	18.學校應建立販售食品自主管理機制，每週應至少1次自行檢查管理，並予紀錄，紀錄至少保存3年。				
	19.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、教師會代表及學生會代表組成專案小組，對於校園食品進行自主管理複核(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、經理核閱。				
	20.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。				
	21.學校依據相關規定落實執行健康飲食教育。				
	22.餐飲從業人員依學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法與食品良好作業規範準則，完成餐飲從業人員體檢，並每年接受衛生講習至少8小時。新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作。				

	檢 查 項 目	檢 查 紀 錄		
		不 符 合	不 適 用	備 註
販 賣 場 所 衛 生 安 全 規 範	23.地面、牆壁、樓板、支柱或天花板需保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢、侵蝕或積水等情形。			
	24.販賣、貯存食品之設施及場所、出入口、門窗、通風口、配管外表及其他孔道應保持清潔，並設置防止病媒侵入設施，避免有病媒或其出沒之痕跡，通風應良好，無不良氣味。			
	25.加熱保溫食品之溫度不得低於60°C。			
	26.冷凍食品應與冷藏食品分開貯存，冷凍食品之溫度應保持在-18°C以下；冷藏食品之溫度應保持在7°C以下、凍結點以上。			
	27.不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。			
	28.食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。			
	29.倉庫或物品暫存區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。			
	30.應有管理衛生人員於現場負責食品衛生管理工作。			
	31.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。			
	32.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。			
	33.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。			
	34.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。			
	35.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。			
	36.未包裝之食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，並應有防止污染之措施及設備。			

	37.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。				
	38.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。				
其他	39.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。				
	40.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1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。				
	41.學校提供之飲用水設備(如飲水機),應依規定每隔3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

業務承辦人

員生社

業務主管

校長