

114年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表
(自設廚房【含公辦公營或公辦民營】學校填寫)

一、基本資料

填表人及職稱：

(一) 縣市別：_____；學校名稱：_____。

(二) 學校供餐方式：☐公辦公營 ☐主要食材供應商：_____ ☐食材校方自行採購

☐公辦民營(進駐廠商：_____)。

(三) 本校總供餐數：_____人；學生供餐數：_____人；教職人員供餐數：_____人；附設幼兒園供餐數：_____人。

(四) 是否供應其他學校：☐ 否 ☐ 是，供應校數：_____間；他校供餐數：_____人。

其他非學校供餐單位/人數：_____/_____人。

(五) 學校總計最大供餐數：_____人。

(六) 廚房從業人員：_____位。

二、學校行政(需事先準備相關文件)

訪視項目	學校自主管理及說明	委員針對訪視項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
1-1 學校對廚房是否建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理?請檢附當/前月資料	1-1 ☐ 是 ☐ 否	1-1 ☐ 是 ☐ 否
1-2 學校有審核或決定菜單機制，並定期公布菜單?請檢附審核菜單資料	1-2 ☐ 是 ☐ 否	1-2 ☐ 是 ☐ 否
1-3 定期了解學生攝食狀況及合宜的滿意度調查(宜參考「高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊」之「學生午餐滿意度調查示例」)，並了解原因及提出改善計畫，請檢附當年資料	1-3 ☐ 是 ☐ 否	1-3 ☐ 是，合宜 ☐ 是，但不合宜 說明：_____ ☐ 否

三、衛生訪視內容 ※需事先準備相關文件

編號	訪視項目	學校自主管理及說明	委員針對訪視項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
1 ※	1-1 學校指定專人擔任餐飲督導人員。 1-2 非營養師或相關科系人員，是否接受32小時餐飲衛生講習課程，請檢附文件證明。	1-1 ☐ 營養師 ☐ 午秘 ☐ 其他_____ 1-2 ☐ 是，訓練完成日期_____ ☐ 否，目前已完成時數_____	1-1 ☐ 營養師 ☐ 午秘 ☐ 其他_____ 1-2 ☐ 是，訓練完成日期_____ ☐ 否，目前已完成時數_____
2 ※	2-1 餐飲從業人員於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作。請提出健康檢查佐證資料。 2-2 每學年參加衛生（營養）講習至少8小時(或每學期4小時)，請提出參加講習課程佐證資料。	2-1 ☐ 是 ☐ 否 2-2 ☐ 是 ☐ 否	2-1 ☐ 是 ☐ 否 2-2 ☐ 是 ☐ 否
3	3-1 進入工作場所穿戴整齊清潔的工作衣帽、鞋，戴網帽需有效覆蓋頭髮。 3-2 工作中人員隨時保持乾淨雙手，不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物、手錶、耳機等。	3-1 ☐ 是 ☐ 否 3-2 ☐ 是 ☐ 否 3-3 ☐ 是 ☐ 否	3-1 ☐ 是 ☐ 否 3-2 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 未見(如戴手套) 3-3 ☐ 是 ☐ 否

編號	訪視項目	學校自主管理及說明	委員針對訪視項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
	3-3 作業期間禁止飲食、吸菸、嚼檳榔或其他可能污染食品之行為 3-4 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理後且無污染疑慮，始能工作。	3-4 ☐ 是 ☐ 否	3-4 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 未見
4※	4-1 餐飲督導人員每週至少檢查餐飲場所1次，並予記錄，其紀錄應保存3年。請提出近1個月的檢查表。 4-2 針對缺失部分提出改善措施。	4-1 ☐ 是 ☐ 否 4-2 ☐ 是 ☐ 否	4-1 ☐ 是 ☐ 否 4-2 ☐ 是 ☐ 否
5	5-1 食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。 5-2 工作人員從前處理區至配膳區時需以工作服或圍裙區隔。 5-3 與食品製備無關之任何物品不可放置於食品作業區內，設有專區除外（如私人物品專區），但不得有污染產線之虞。 5-4 製備完成待配膳之食品暫存放置時，有有效防護措施(例如加蓋等)。	5-1 ☐ 是 ☐ 否 5-2 ☐ 是 ☐ 否 5-3 ☐ 是 ☐ 否 5-4 ☐ 是 ☐ 否	5-1 ☐ 是 ☐ 否 5-2 ☐ 是 ☐ 否 5-3 ☐ 是 ☐ 否 5-4 ☐ 是 ☐ 否
6	6-1 一般作業區照明光線達到一百勒克斯(米燭光)以上。 6-2 工作或調理檯面，保持二百勒克斯(米燭光)以上。 6-3 照明設備保持清潔，食物暴露正上方之照明設備設有防護措施。	6-1 ☐ 是 ☐ 否(照度:_____) 6-2 ☐ 是 ☐ 否(照度:_____) 6-3 ☐ 是 ☐ 否	6-1 ☐ 是 ☐ 否(照度:_____) 6-2 ☐ 是 ☐ 否(照度:_____) 6-3 ☐ 是 ☐ 否
7	7-1 於適當地點設置洗手及乾手設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示，必要時設置適當的消毒設施，例如75%酒精消毒手部。 7-2 雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，有穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。	7-1 ☐ 是 ☐ 否 7-2 ☐ 是 ☐ 否	7-1 ☐ 是 ☐ 否 7-2 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 未見
8	8-1 各作業場所之地面、牆壁、天花板、管線、樓板、空調、出入口、門窗、通風口等保持清潔，避免長霉、剝落、積塵、積水、納垢、濕滑、結露等現象。	8-1 ☐ 是 ☐ 否，說明:_____	8-1 ☐ 是 ☐ 否，說明:_____
9	9-1 食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。 9-2 器具及設備以適當方式清潔、有效消毒。 9-3 與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等有效離地。 9-4 所有用具、刀具、砧板、容器依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須能有效區別。	9-1 ☐ 是 ☐ 否 9-2 ☐ 是 ☐ 否 9-3 ☐ 是 ☐ 否 9-4 ☐ 是 ☐ 否，說明:_____ ☐ 無處理熟食	9-1 ☐ 是 ☐ 否 9-2 ☐ 是 ☐ 否 9-3 ☐ 是 ☐ 否 9-4 ☐ 是 ☐ 否，說明:_____ ☐ 無處理熟食

編號	訪視項目	學校自主管理及說明	委員針對訪視項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
10	10-1 排水系統完整暢通，避免有異味。 10-2 排水溝有攔截固體廢棄物之設施、防止病媒侵入之設施。	10-1 ☐ 是 ☐ 否 10-2 ☐ 是 ☐ 否	10-1 ☐ 是 ☐ 否 10-2 ☐ 是 ☐ 否
11	設置有效截油設施，經常清理乾淨。	☐ 是 ☐ 否	☐ 是 ☐ 否
12	油煙有適當之處理措施，避免油煙污染不同作業場所與用餐環境。	☐ 是 ☐ 否	☐ 是 ☐ 否
13	電風扇的葉扇保持乾淨。	☐ 是 ☐ 否	☐ 是 ☐ 否
14	製備、烹調、配膳等區域之地板 14-1 保持乾燥、不濕滑。 14-2 保持清潔、不發黏。	現場訪視。	14-1 ☐ 是 ☐ 否 14-2 ☐ 是 ☐ 否
15 ※	15-1 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒或其出沒之痕跡。 15-2 作業場所所有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如空氣簾、水溝蓋加細網等)。 15-3 垃圾桶、廚餘桶加蓋，並每日清潔。 15-4 定期做廚房清潔消毒病媒防治，請檢附相關紀錄(需包含消毒時間、執行人員及消毒或防治方法)。	15-1 ☐ 是 ☐ 否 15-2 ☐ 是 ☐ 否 15-3 ☐ 是 ☐ 否 15-4 ☐ 是 ☐ 否	15-1 ☐ 是 ☐ 否 15-2 ☐ 是 ☐ 否 15-3 ☐ 是 ☐ 否 15-4 ☐ 是 ☐ 否
16	冷凍、冷藏庫溫度及貯存放： 16-1 冷凍、冷藏庫食材有適當標示及有效的日期，以達到先進先出及相關管理。 16-2 冷藏（庫）櫃保持在7℃以下，凍結點以上。 16-3 冷凍（庫）櫃保持在-18℃以下。 16-4 有效除霜，並保持清潔。 16-5 冷凍、冷藏食物有完整覆蓋或密封包裝、分區貯存，且生熟食有效區隔，避免交叉污染。 16-6 包裝食品皆無變質或過期，依標示條件存放。	16-1 ☐ 是 ☐ 否 16-2 ☐ 是 ☐ 否(顯示溫度____℃) 16-3 ☐ 是 ☐ 否(顯示溫度____℃) 16-4 ☐ 是 ☐ 否 16-5 ☐ 是 ☐ 否 16-6 ☐ 是 ☐ 否，品項:_____	16-1 ☐ 是 ☐ 否 16-2 ☐ 是 ☐ 否(顯示溫度____℃) 16-3 ☐ 是 ☐ 否(顯示溫度____℃) 16-4 ☐ 是 ☐ 否 16-5 ☐ 是 ☐ 否 16-6 ☐ 是 ☐ 否，品項:_____
17	乾料庫房及貯存放： 17-1 乾貨類食材有適當標示及有效的日期，以達到先進先出及相關管理。 17-2 食材有完整包裝或妥善封口，避免交叉污染。 17-3 包裝食品皆無變質或過期，依標示條件存放。	17-1 ☐ 是 ☐ 否 17-2 ☐ 是 ☐ 否 17-3 ☐ 是 ☐ 否	17-1 ☐ 是 ☐ 否 17-2 ☐ 是 ☐ 否 17-3 ☐ 是 ☐ 否

編號	訪視項目	學校自主管理及說明	委員針對訪視項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
18 ※	提供豬肉、牛肉原產地標示等證明。	☐ 是 ☐ 否	☐ 是 ☐ 否
19 ※	19-1 審慎辦理午餐食材驗收(含原物料來源)，完整驗收紀錄等佐證資料是否與食材登錄平臺相符。 19-2 驗收完成之物料或半成品有依據產品標示儘速貯藏於符合規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，溫溼度合宜，以確保衛生安全。	19-1 ☐ 是 ☐ 否 19-2 ☐ 是 ☐ 否	19-1 ☐ 是 ☐ 否 19-2 ☐ 是 ☐ 否
20 ※	外購即食食品(如：飯糰、披薩、包子)為符合相關驗證之食品廠商(如TQF、HACCP、CAS、縣市衛生局優良餐飲業者等相關驗證之產品)。請說明或檢附相關資料。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不適用(未購買)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不適用(未購買)
21	21-1 食材及包材、盒餐與餐點放置處避免太陽直接照射。 21-2 運送餐食之籃框確實清潔，存放於專區。 21-3 桶餐容器保持清潔、有蓋子並具完整密合性，存放於專區。 21-4 各班級桶餐放置處及打菜環境應避免病媒出沒或塵污、積水、濕滑。	21-1 ☐ 是 ☐ 否 21-2 ☐ 是 ☐ 否 21-3 ☐ 是 ☐ 否 21-4 ☐ 是 ☐ 否	21-1 ☐ 是 ☐ 否 21-2 ☐ 是 ☐ 否 21-3 ☐ 是 ☐ 否 21-4 ☐ 是 ☐ 否
22 ※	針對疑似食品中毒事件訂有該校之緊急救護措施，請檢附資料(含緊急聯絡方式)。	☐ 是 ☐ 否	☐ 是 ☐ 否
23	其他 (例：環境條件、供應商評鑑機制、監廚機制、HACCP 輔導機制…)	補充說明(請自述特色)：	說明及建議：

四、營養訪視內容(本項目除標示由學校填寫外，其餘由訪視委員填寫，學校請參考自主管理)

當月午餐食物內容檢核表

學校午餐食物內容及營養基準（教育部國民及學前教育署於109年12月28日公告）

	國小1~3年級		國小4~6年級		國中	
	<u>目標值</u>	<u>階段值</u>	<u>目標值</u>	<u>階段值</u>	<u>目標值</u>	<u>階段值</u>
食物種類	620~720大卡		720~830大卡		800~930大卡	
全穀雜糧類	3.5~4.5份/餐	4.5~5.5份/餐	4.5~5.5份/餐	5~6.5份/餐	5~6.5份/餐	6~7.5份/餐
乳品類	每週供應3份	每週供應1份	每週供應3份	每週供應1份	每週供應3份	每週供應1份
豆魚蛋肉類	2份/餐	2份/餐	2份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐
蔬菜類	1.5份/餐	1.5份/餐	2份/餐	2份/餐	2份/餐	2份/餐
	(深色蔬菜必須超過0.5份)		(深色蔬菜必須超過2/3份)		(深色蔬菜必須超過2/3份)	
水果類	1份/餐	每週供應2份 (1份/餐)	1份/餐	每週供應2份 (1份/餐)	1份/餐	每週供應2份 (1份/餐)
油脂與堅果種子類	2份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	3份/餐

1. 是否提供1個月菜單：☐是 ☐否。

2. 菜單是否呈現午餐各類食物份數：☐是 ☐否。

3. 訪視當日是否看到供應菜色：☐是 ☐否，以菜單評估。

※請提供當月菜單及一週菜單(須包含每人各類食材供應克數)

類別	訪視項目	學校自主管理	委員針對訪視項目輔導及建議【若為部份符合，請於後方說明】
穀物雜糧類	1-1 全穀及未精製雜糧類應佔穀物雜糧(含精製及未精製)食物1/3以上。(全穀及未精製雜糧的重量/穀物雜糧總重量) ※說明： ➤ 精製穀物雜糧類:白米(飯、粥)、白麵包(饅頭)、白麵條等。 ➤ 全穀及未精製雜糧類:糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯等。	全穀及未精製雜糧佔穀物雜糧類： ☐ 幾乎沒有/<5% ☐ 微量/5%~<1/10 ☐ 1/10~<1/3 ☐ 1/3以上 ☐ 無法評估	全穀及未精製雜糧佔穀物雜糧類： ☐ 幾乎沒有/<5% ☐ 微量/5%~<1/10 ☐ 1/10~<1/3 ☐ 1/3以上 ☐ 無法評估
	1-2 穀物雜糧類替代品平均供應頻率(次/月)，如甜不辣、豬血糕、可樂餅、海鮮堡、蘿蔔糕、芋頭糕、薯條、包子類、雲吞、水餃、桶仔米糕、蔥油餅、披薩、鮮肉湯圓、包餡湯圓等，不得超過2份/週或8次/月。	供應頻率：_____次/月 ☐ 符合 ☐ 不符合	供應頻率：_____次/月
豆魚蛋肉類	2-1 豆魚蛋肉類平均每日供應份數(份/餐)。	供應份數：_____份/餐	供應份數：_____份/餐
	2-2 豆魚蛋肉類半成品平均供應頻率(次/月)，如各式丸類、蝦捲、魚板、魚排、花枝塊、鱈魚捲、香腸火腿、熱狗、培根、臘肉、鹹豬肉、重組雞塊、麵筋泡、麵輪、百頁、炸豆皮、仿肉製品、燒賣、珍珠丸、魚餃、蝦餃、花枝餃、肉鬆、魚鬆、豬肉乾等，不得超過1份/週或4次/月。	供應頻率：_____次/月 ☐ 符合 ☐ 不符合	供應頻率：_____次/月
	2-3 豆製品食物平均供應頻率(次/月)，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆干、干絲、豆皮等)，至少2份/週或8次/月以上。	供應頻率：_____次/月 ☐ 符合 ☐ 不符合	供應頻率：_____次/月
	2-4 魚類及各式海鮮每月平均供應份數(份/月)。	供應份數：_____份/月	供應份數：_____份/月

類別	訪視項目	學校自主管理	委員針對訪視項目輔導及建議【若為部份符合，請於後方說明】
	目標值：至少1份/週；階段值：至少2份/月。以階段值的標準評估是否符合。	☐ 符合 ☐ 不符合	
蔬菜類	3-1 蔬菜平均每日供應量。(蔬菜1份=可食生重100g)	供應量(生重): ____公克/餐，即____份/餐	供應量(生重): ____公克/餐，即____份/餐 是否符合基準： ☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 未見 備註：
水果類	4-1 水果平均供應份數(份/週)。 目標值：1份/餐；階段值：2份/週。	供應份數：____份/週	供應份數：____份/週
乳品類	5-1 乳品類平均供應份數(份/週)。 目標值：3份/週；階段值：1份/週。	供應份數：____份/週	供應份數：____份/週
其他	6-1 其他飲品供應頻率(次/週)及品項(如：無糖/低糖豆漿、100%純果汁等)。	供應頻率：____次/週 品項：	供應頻率：____次/週 品項：
	6-2 午餐供應之飲品及點心應符合「校園飲品及點心販售範圍」。	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合
	6-3 油炸食物平均供應頻率(次/週)，包括裹粉油炸、過油後再烹製者，或使用油炸之半成品，雖供應時未再油炸，仍須計入油炸品供應次數(例如烤麥克雞塊等)，不超過8次/月。	供應頻率：____次/月 ☐ 符合 ☐ 不符合	供應頻率：____次/月 魚類油炸：____次/月
	6-4 公告之菜單除菜名外有列出菜餚之食材內容、烹調方式，如炒三丁(玉米、紅蘿蔔、毛豆)。	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合
	6-5 提供之菜單需標註過敏原「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」。依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」於菜單標示注意易引起過敏的食物，如：甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品。	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合

類別	訪視項目	學校自主管理	委員針對訪視項目輔導及建議【若為部份符合，請於後方說明】
	6-6 甜湯平均供應頻率(次/月)及內容，不得超過4次/月。	供應頻率：_____次/月 ☐ 符合 ☐ 不符合 內容：	供應頻率：_____次/月 內容：
	6-7 甜湯以低糖之未精製全穀雜糧類為宜(如：綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等)。	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合
	6-8 桶餐以定量湯瓢配膳，以控制每位學生之份量。	☐ 符合 ☐ 不符合	☐ 符合 ☐ 不符合

五、健康飲食教育(需事先準備相關文件)

訪視項目	學校自主管理及說明	委員針對訪視項目輔導及建議
規劃並辦理學校午餐健康飲食教育(依教育部「高級中等以下學校健康飲食教育指導內容及規劃」)	☐ 是，請寫出 辦理主題：_____ 學年頻率：_____(次/學年) ☐ 否	☐ 是，請寫出 辦理主題：_____ 學年頻率：_____(次/學年) ☐ 否

綜合意見：

輔導訪視日期：

簽名處

國教署訪視委員：	縣市政府教育局(處)：
國教署代表： (國立高中職營養師)	學校代表： 公辦民營廠商代表：

114年度國民中小學學校校園食品輔導訪視表(訪視委員填寫) 註:無販賣部者免填

縣市及學校名稱： 縣/市 國小/國中 每週填寫自主檢核表：☐有 ☐無

販賣部經營方式：☐自營 ☐委外（須有合格的廠商合約書） ☐自動販賣機

• 衛生訪視項目：（若無以下違規販售狀況，免填）☐合格 ☐不合格(請勾選不合格原因)

勾選	違規販售情事	建議改善方式
	需復熱之校園食品，加熱後品溫無法維持60℃以上。	應注意復熱機溫度，加熱後品溫需維持60℃以上。
	需復熱之校園食品，當天未販售完，將剩餘品於次日再行復熱販售。	僅得於當天販售，不可將剩餘品於次日再行復熱販售，以免有衛生安全之疑慮。
	販售冷凍食品，在室溫下解凍或隔夜解凍。	直接加熱即可，免有衛生安全疑慮。
	冷凍食品拆封後未一次使用完畢，無妥善封口及保存。	應封口保存，並註記拆封日期。
	冷藏冷凍設備未保持適當溫度，或無溫度紀錄。	冷藏冷凍庫應保持冷藏7℃、冷凍-18℃以下，並每天記錄。
	冷凍庫未有效除霜。	視結霜程度，定期除霜。
	飲品、食品未拆除外紙箱，直接置於展售之冷藏(凍)庫中。	(請廠商)上架時先拆除外紙箱，再放入冷藏(凍)庫中。
	冷藏冷凍設備內食品、飲品放置雜亂或過多，影響通風效果。	不得超過最大裝載量，以保持冷藏冷凍效果。
	冷藏冷凍設備內有私人物品。	勿放置私人物品。
	有使用電鍋、黑輪機或蒸包機設備，未每日確實清洗消毒。	應每日確實清洗消毒，以免有衛生安全之疑慮。
	裝有食品、飲品紙箱，直接置於地面或靠牆擺放。	應有效離地。
	裝有食品、飲品的容器未保持清潔。	各種容器（塑膠籃、保麗龍盒等）皆應保持清潔。
	場區環境未保持乾淨。	應定期打掃、整理，以維護清潔、衛生。

• 營養訪視項目：☐合格 ☐不合格，如下表：（除品名/廠商外，請勾選不合格原因）

點心類	品名/廠商	無完整標示(1品名2內容不符3效期4營養標示)	每包裝熱量>250大卡	每包裝油脂>30%	每包裝鈉>400毫克	每包裝添加糖>10%	每包裝添加甜味劑	無驗證標章產品(如：CAS、TQF)	國外製造
飲品類	品名/廠商	無完整標示(1品名2內容不符3效期4營養標示)	非7大飲品	每包裝添加甜味劑	無驗證標章產品(如：CAS、TQF)	國外製造			

（綜合意見及簽到表請翻下一頁填寫！）

綜合意見：

輔導訪視日期：

簽名處	
國教署訪視委員：	縣市政府教育局(處)：
國教署代表： (國立高中職營養師)	學校/廠商代表：

校園食品屬「點心類」或「飲品類」，不得為「零食類」，且為補充正餐不足，期待您與我們一起為孩子的健康共同把關！