

桃園縣龜山國小外訂餐盒抽核供應廠商現場紀錄表

供應廠商名稱		昱品食品公司		地址	新北市樹林區忠愛街2號 1樓		檢查日期	103.04.15	
檢查項目	內 容	說 明	檢 查 結 果						
			有	無	備註				
從業人員衛生管理	(1) 餐飲從業人員健康檢查合格。 <i>分二批一年一次</i>		✓						
	(2) 作業場所入口前應設置員工專用更衣室(或置物櫃),並保持清潔衛生。		✓						
	(3) 從事食品製作之員工穿戴整齊清潔的工作衣帽,頭髮需有效覆蓋或戴網帽。		✓						
	(4) 工作中人員隨時保持乾淨的雙手,無蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。		✓						
	(5) 調製食品時禁止飲食、吸煙、嚼檳榔及嬉戲笑罵等行為。		✓						
病媒管制處理	(1) 作業場所無發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及蹤跡,並有防治病媒等措施和設施。		✓						
	(2) 有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。 <i>11月一次 3/8 週一次</i>		✓						
作業場所設施規劃維護與管理	(1) 適當的分區隔離【如行政區、更衣室、物料驗收、物料前處理、物料貯存區、製備烹調區、熟食切割區、配膳包裝區、餐盒出貨區、清洗區、廢棄物處理區】。		✓						
	(2) 處理或調製食品的設施(工作台、灶台、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器...)應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。		✓						
	(3) 設層架、推車分別用於放置食品及物料等,並避免生熟食交叉污染。		✓						
	(4) 廁所須與各作場所有效區隔,不得設於作業區內。		✓						
	(5) 各作業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔、避免積水或濕滑。		✓						
	(6) 各作業場排水設施需通暢,應有截流設備、防逆流及防病媒入侵之設施。		✓						
	(7) 具標準之三槽式洗滌設施。(自動洗滌機亦可)		✓						
	(8) 洗滌潔淨之餐具應有良好之貯存設施。		✓						
	(9) 制定衛生自主檢查表,並每日衛生檢查。		✓						
用水衛生與洗手的管理	(1) 水塔定期清洗紀錄或證明(每年兩次)。 <i>OK</i>		✓						
	(2) 處理食品的作業場所之入口處應有洗手及消毒(或乾手)設備,各分區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當場所設洗手及消毒(或乾手)設備,其設施須適當的維護及可用。		✓						
	(3) 洗手處所應備液體清潔劑,並有標示洗手圖或掛圖。		✓						
食品及其原料處理及貯存	(1) 冷凍、冷藏類食品溫度控制:冷藏食品溫度為攝氏0°C-7°C間,冷凍食品溫度為攝氏-18°C以下;並可由冰箱外部檢視溫度及保持清潔。		✓						
	(2) 冰箱盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量,以保持冷凍、冷藏之效果。		✓						
	(3) 冷凍(藏)庫應設層架管理,食品物料、半成品等應分類、分區,不放地面、先進先出,標示入庫時間。		✓						
	(4) 乾貨類食品物料存放場所須通風良好,並設層架分類、離牆、離地管理,入庫需標示日期。		✓						
食物製備管理	(1) 食物製備使用中之器具、設備等應隨時保持清潔。		✓						
	(2) 熟食需不鏽鋼製品盛裝。		✓						
	(3) 切割生、熟食物的刀具及砧板應分開使用,防止生熟食交叉污染。		✓						
配膳與包裝的衛生管理	(1) 配膳包裝區應規劃為整齊清潔獨立的作業場所。		✓						
	(2) 配膳包裝區入口處應有洗手及消毒設施,有乾淨手套與口罩供使用。		✓						
	(3) 配膳區(檯)應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境。		✓						
	(4) 待配膳之食品應設層架作暫存放置。		✓						
	(5) 配膳時間不得提前於上午10時前。		✓						
餐車及駐廠人管理	(1) 駐廠衛生管理人員,是否有核備文。 <i>附廚師、余信翰</i>		✓						
	(2) 駐廠營養師,是否有現場執業;並提供年度菜單及營養分析等。 <i>2位</i>		✓						
	(3) 運送餐盒(桶)之車輛應為專用保溫車體,不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。		✓						
	(4) 運送車輛應保潔淨清潔,具密閉性保溫功能。 <i>FRP保溫車</i>		✓						



檢查時間: 103年04月15日 上午9時40

廠方代表:
檢查小組:

洪毓婷

楊淑真 呂學義 蔡瑞瑛