

抽核供應廠商現場紀錄表

供應廠商名稱		地址		檢查日期	
安佳企業社		桃園市漢中路 143 號、145 號		103.9.16	
檢查項目	內 容	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。	✓			
	(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)。	✓			
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。	✓		作業現場鍋盆稍嫌凌亂	
	(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)。	✓			
	(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。	✓			
餐車及駐廠人員管理	(1) 駐廠衛生管理人員,是否有核備文。	✓			
	(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。	✓			
	(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) 運送車輛應保持乾淨清潔,具密閉性保溫功能。	✓			
有機蔬菜供應稽核	(1) 現場存放截切後之有機蔬菜且包裝外貼有認證標章。	✓			
	(2) 廠商進貨單為縣府評選之有機截切廠所出示。	✓			
	(3) 有機蔬菜與進貨單品項、數量均相符。 250kg	✓		良朋	
	(4) 有機蔬菜品質良好(無明顯枯黃、敗壞、腐爛及菜蟲)。	✓			

檢查時間: 103年9月16日 上午9時

廠方代表: 吳明志



檢查小組: 李子春、周坤財、楊雅夏

抽核供應廠商現場紀錄表

供應廠商名稱	昱品食品有限公司	地址	新北市樹林區忠愛街2號1樓	檢查日期	103.9.18
檢查項目	內 容	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。		✓		
	(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)。		✓		
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)。		✓		
	(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。		✓		
餐車及駐廠人員管理	(1) 駐廠衛生管理人員,是否有核備文。		✓		
	(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。		✓		
	(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) 運送車輛應保持乾淨清潔,具密閉性保溫功能。		✓		
有機蔬菜供應稽核	(1) 現場存放截切後之有機蔬菜且包裝外貼有認證標章。		✓		
	(2) 廠商進貨單為縣府評選之有機截切廠所出示。		✓		
	(3) 有機蔬菜與進貨單品項、數量均相符。 : 2800.kg		✓		良好
	(4) 有機蔬菜品質良好(無明顯枯黃、敗壞、腐爛及菜蟲)。		✓		

檢查時間: 103年9月18日 上午9時

廠方代表:



檢查小組:

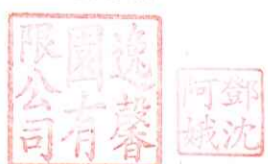
李子春 周坤財 楊祥夏

抽核供應廠商現場紀錄表

供應廠商名稱		逸馨園有限公司	地址		桃園縣龜山鄉大同路 356 巷 33 弄 18 號	檢查日期		103.9.16
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。		✓					
	(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)。		✓					
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)。		✓					
	(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。		✓					
餐車及駐廠人員管理	(1) 駐廠衛生管理人員,是否有核備文。		✓					
	(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。		✓					
	(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) 運送車輛應保持乾淨清潔,具密閉性保溫功能。		✓					
有機蔬菜供應稽核	(1) 現場存放截切後之有機蔬菜且包裝外貼有認證標章。		✓					
	(2) 廠商進貨單為縣府評選之有機截切廠所出示。		✓		良好			
	(3) 有機蔬菜與進貨單品項、數量均相符。 - 500 kg		✓					
	(4) 有機蔬菜品質良好(無明顯枯黃、敗壞、腐爛及菜蟲)。		✓					

檢查時間: 103 年 9 月 16 日 上午 10 時

廠方代表:



檢查小組:

李子春 周坤財 楊雅貞

抽核供應廠商現場紀錄表

供應廠商名稱		安佳企業社	地址		桃園市漢中路 143 號、145 號	檢查日期		104 年 3 月 10 日	
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。		✓						
	(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)。		✓						
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)。		✓						
	(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。		✓						
餐車及駐廠人員管理	(1) 駐廠衛生管理人員,是否有核備文。		✓						
	(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。		✓						
	(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) 運送車輛應保持乾淨清潔,具密閉性保溫功能。		✓						
有機蔬菜供應稽核	(1) 現場存放截切後之有機蔬菜且包裝外貼有認證標章。		✓		元茂小松菜				
	(2) 廠商進貨單為縣府評選之有機截切廠所出示。		✓						
	(3) 有機蔬菜與進貨單品項、數量均相符。		✓						
	(4) 有機蔬菜品質良好(無明顯枯黃、敗壞、腐爛及菜蟲)。		✓						

檢查時間: 104 年 3 月 10 日 上午 8 時

廠方代表: 吳漢芝



檢查小組: 周坤財

李子春

楊雅真

抽核供應廠商現場紀錄表

供應廠商名稱	昱品食品有限公司		地址	新北市樹林區忠愛街2號1樓		檢查日期	104年3月10日		
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。		✓						
	(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)。		✓						
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)。		✓						
	(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。		✓						
餐車及駐廠人員管理	(1) 駐廠衛生管理人員,是否有核備文。		✓						
	(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。		✓						
	(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) 運送車輛應保持乾淨清潔,具密閉性保溫功能。		✓						
有機蔬菜供應稽核	(1) 現場存放截切後之有機蔬菜且包裝外貼有認證標章。		✓		元茂小松菜				
	(2) 廠商進貨單為縣府評選之有機截切廠所出示。		✓						
	(3) 有機蔬菜與進貨單品項、數量均相符。		✓						
	(4) 有機蔬菜品質良好(無明顯枯黃、敗壞、腐爛及菜蟲)。		✓						

檢查時間: 104年3月10日上午9時

廠方代表: 郭恩丁

檢查小組: 周坤財



李子春 楊雅真

抽核供應廠商現場紀錄表

供應廠商名稱	逸馨園有限公司		地址	桃園縣龜山鄉大同路 356 巷 33 弄 18 號		檢查日期	104 年 3 月 19 日		
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。		✓						
	(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)。		✓						
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)。		✓						
	(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。		✓						
餐車及駐廠人員管理	(1) 駐廠衛生管理人員,是否有核備文。		✓						
	(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。		✓						
	(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) 運送車輛應保持乾淨清潔,具密閉性保溫功能。		✓						
有機蔬菜供應稽核	(1) 現場存放截切後之有機蔬菜且包裝外貼有認證標章。		✓		元茂高農藥				
	(2) 廠商進貨單為縣府評選之有機截切廠所出示。		✓						
	(3) 有機蔬菜與進貨單品項、數量均相符。		✓						
	(4) 有機蔬菜品質良好(無明顯枯黃、敗壞、腐爛及菜蟲)。		✓						

檢查時間: 104 年 3 月 19 日 上午 9 時

廠方代表:



檢查小組:

周坤財 李子春 楊雅真