

三、廚房衛生管理



3-1 每日排定人員負責廚房管理作業及整潔衛生檢查並記錄

南投縣仁愛國學學110學年度第二學期監廚輪值表

週次	日期	職稱	姓名	週次	日期	職稱	姓名
1~2	111/02/11 至 111/02/18	教務組長	張倩玉	13	111/05/02 至 111/05/06	訓導組長	王維煥
3	111/02/21 至 111/02/25	訓導組長	王維煥	14	111/05/09 至 111/05/13	教師	曾意珊
4	111/03/01 至 111/03/04	教師	曾意珊	15	111/05/16 至 111/05/20	教師	劉建麒
5	111/03/7 至 111/03/11	教師	劉建麒	16	111/05/23 至 111/05/27	教師	楊澤夫
6	111/03/14 至 111/03/18	教師	楊澤夫	17	111/05/30 至 111/06/02	教師	蔡永瑩
7	111/03/21 至 111/03/25	教師	蔡永瑩	18	111/06/06 至 111/06/10	教師	何晚怡
8	111/03/28 至 111/04/01	教師	何晚怡	19	111/06/13 至 111/06/17	教師	沈苡真
9	111/04/06 至 111/04/08	教師	沈苡真	20	111/06/20 至 111/06/24	教師	張喬妍
10	111/04/11 至 111/04/15	教師	張喬妍	21	111/06/27 至 111/06/30	教師	迺資
11	111/04/18 至 111/04/22	教師	趙麗雯				
12	111/04/25 至 111/04/29	教務組長	張倩玉				

附錄3
南投縣仁愛國民小學110學年度第二學期自設廚房衛生自主檢查紀錄表
111年 月 日

一、廚房冰箱溫度(頻率:每日一次)

冷藏溫度	冷凍溫度	檢查人員	備註:溫度異常處理情形
7	-17	李	

備註:
冷藏庫溫度-18°C以下, 冷凍庫溫度0-7°C。

二、庫房溫度(頻率:每日一次)

溫度	溫度	檢查人員	備註:溫度異常處理情形
>3	60	李	

備註:
庫房之溫度應維持在 28°C 以下, 相對濕度(RH) 70%以下

三、器具殘留及油垢殘留檢查表(頻率:每週一次)(每次請選擇三種不同器具檢測)

器具名稱	澱粉殘留	油垢殘留	檢查人員	確認人員
飯盒	-	-	李	張
菜桶	-	-	李	張
湯桶	-	-	李	張

備註:
1、殘留油垢檢查:將適量油性辣粉紅試劑滴在檢體上, 慢慢迴轉使其擴及全面, 靜置1分鐘後以水輕沖洗, 如有殘留油垢會呈現橘紅色斑點。
2、殘留澱粉檢查:將適量碘試劑滴在檢體上, 慢慢迴轉使其擴及全面, 如有殘留澱粉會變成藍紫色。

四、午餐檢體留樣(頻率:每日一次)

取樣時間	取樣人員	確認人員
11:45	李	張

備註:留樣檢體為一人份完整餐食, 含飯、菜、湯料, 總量應至少保留 300公克以上, 標示日期、餐別, 置於7°C以下冷藏保存48小時。

五、午餐剩餘(頻率:每日一次)

剩餘量(公斤/桶)	確認人員
>3	張

備註:剩餘量以公斤或桶計算, 以桶為單位請先行計算剩餘桶容量(____公升)。

六、衛生自主管理檢查表(頻率:每日一次)

編號	查核項目	查核結果 (合格✓、不合格✗)
1	工作人員衛生符合規定, 穿戴清潔的工作衣帽, 不得留留指甲, 塗抹指甲油及佩戴任何飾物等。	✓
2	工作人員進入工作場所前依正確步驟洗手, 保持手部清潔。	✓
3	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。	✓
4	廚房門窗、通風口及其他通風塑膠簾、紗網應完好及清潔。	✓
5	排水溝清潔且保持完整暢通。	✓
6	設置載油槽, 定期清洗保持清潔。	✓
7	廚房內不得堆放非廚房烹調用之任何其他雜物, 清潔用具、清潔劑等用品應存在固定場所。	✓
8	調味用料之盛裝容器有明確標示, 不使用時需加蓋且保持清潔。	✓
9	與食品製作有關之任何食材、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面, 應離地離牆10公分。	✓
10	冷凍冷藏櫃及乾料庫房保存之散裝食材, 應標示品名、保存日期(入庫日期)。	✓
11	乾料庫房依「先進先出」原則, 食材分類掛放並標示, 不得有過期物料及食品。	✓
12	非食材物品(如化學物質或器具)與食材應有獨立空間或分隔區域。	✓
13	廚餘妥善處理, 廚餘之紅桶置於室外有加蓋。	✓

檢查人員簽名

午餐組 黃美玲 單位主任 林清瀾 校長 沈麗真



3-2個人衛生符合規定，穿戴工作衣帽、口罩及圍裙，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴任何飾物等



3-4食米應存放在通風、乾燥、低溫地方，且記錄食米進儲、使用及庫存量



3-5 廚房內不得堆放非廚房烹調用之任何其他雜物、廚房內
不得堆放非廚房烹調用之任何其他雜物



3-6廚房出入口、門窗、通風口及其他孔道，應保持乾淨並應設置防止病媒侵入設施、地板保持清潔不積水，廚房內外水溝流暢，設置截油槽並定期清潔、廚房牆壁天花板保持清潔，不得有長黴、積塵等情形；排油煙罩及風扇定期清洗



3-7乾料庫房依「先進先出」原則，食材分類排放並標示，不得有過期物料及食品，非食材物品（如化學物質或器具）與食材應有獨立空間或分區擺放



3-8 餐具應使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑
洗滌乾淨，並經有效殺菌，存放在清潔區域



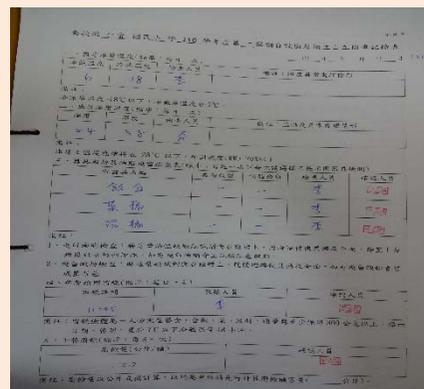
3-9 用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫應依生熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分。



3-10 食材、器具、容器、包裝材料等皆不可直接放置地面，應離牆離地10公分，設備與器具等與食品接觸面應保持平滑、無裂縫，並保持清潔



3-11 冰箱定期清理，冷藏庫溫度 7°C 以下，冷凍庫 -18°C 以下，裝有溫度計並每日記錄之，留樣檢體（至少 300g ）應標示日期、餐別，置於 7°C 以下，冷藏保存 48 小時，以備查驗。



3-12 廚餘每天妥善處理，廚餘之缸桶置放室外有加蓋，並每日清理



3-13每週應抽檢各項餐具之澱粉、油脂殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理



3-14 每日辦理午餐食材驗收，驗收紀錄表填寫完整並核章



3-16廚工每學年開學前二週或新進用前接受餐飲從業人員體檢合格，廚工每學年應參加衛生（營養）講習至少8小時

111 年度南投縣國民中小學午餐廚工衛生講習證明

茲證明 陳秀蘭 君於民國 111 年 1 月 21 日，參加衛生局辦理「學校午餐衛生講習」，共計研習時數 8 小時，特此證明。

中華民國 111 年 1 月 21 日

111 年度南投縣國民中小學午餐廚工衛生講習證明

茲證明 李平 君於民國 111 年 1 月 21 日，參加衛生局辦理「學校午餐衛生講習」，共計研習時數 8 小時，特此證明。

中華民國 111 年 1 月 21 日

南投縣仁愛鄉衛生所
食品從業人員健康檢查表

檢查日期：110 年 10 月 07 日 仁衛食檢字第 11048 號

姓名	陳秀蘭	
性別	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女	
出生	48 年 4 月 28 日	
身分證字號	M221301783	
電話	0907324338	
住址	親安村親和元 31 號	

檢查記錄

身高	150 公分	體重	70 公斤
手部皮膚病	<input checked="" type="checkbox"/> 無明顯異常 <input type="checkbox"/> 異常		
出疹/眼/疹	<input checked="" type="checkbox"/> 無明顯異常 <input type="checkbox"/> 異常		
結核病(X光)	<input checked="" type="checkbox"/> 無明顯異常 <input type="checkbox"/> 異常		
傷寒檢查(糞便)	<input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 陽性		
A 型肝炎 IgM 抗體	<input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 陽性		

註：
1. 如提具 A 型肝炎免疫力證明者，得免驗該項。
2. IgM 抗體陽性表 A 型肝炎急性期，具感染力，不得從事食品從業工作。
3. IgG 抗體陽性表曾感染過，已具免疫力。
4. IgM 抗體和 IgG 抗體皆陰性表未曾感染，建議接種疫苗。
注意事項：本表未蓋關防者無效。

檢查醫師(簽章)：[Signature]

中華民國 110 年 10 月 07 日

