

苗栗縣114年度國民中小學學校午餐廚務人員教育訓練

中小學學校衛生訪視內容 實地稽核案例分享

講師：許瀨尹

114.08.14-15

目錄

根據113年度中小學自設廚房及非自設廚房
之基本資料、行政管理、衛生管理項目

- 稽核案例分享
- 總評
- Q&A時間

● 實地稽核案例分享

從人員、機器、材料、方法、環境來進行剖析

人員 -- 服儀不符、髮帽霉斑、午秘教育訓練時數不足..



人員服儀不符
配戴耳環及頭髮外露



髮帽有霉斑

人員 -- 關於從業人員的健康檢查: A肝 IgG檢測

餐飲從業人員皆有接受健康檢查且合格得可從事餐飲工作；

惟發現有廚師 A肝IgM與IgG皆檢查，其結果都呈陰性(表身體無染病但無抗體) 已建議該人員去施打A肝疫苗。

臺北榮民總醫院臺東分院
體格檢查報告(台東龍港餐飲有限公司)
照號: 87420D 檢查日期: 2024.07.18

姓名: 王... 性別: 男 出生日期: 199...
身分證字號: V1213... 請貼照片 加蓋體檢章

檢查項目	檢查結果	檢查項目	檢查結果
理學檢查		血液檢查	
身高 171.1 cm		白血球 4.82 x10 ⁹ /ul	
體重 78.7 kg		血紅素 14.4 g/dl	男13.5-18.5 女11.5-15.5
腰圍 87 cm		生化檢查	
視力(矯正) 左1.0 右0.8		尿酸 64 mg/dl	≥40
辨色力 正常		肝指數 SGPT 74 U/L	7-52
聽力 正常		肌酸酐 0.8 mg/dl	男0.7-1.3 女0.6-1.2
血壓 144/77 mmHg		飯前血糖 97 mg/dl	75-100
脈搏 72 次/分鐘		三酸甘油酯 120 mg/dl	0-150
物理檢查		膽固醇 217 mg/dl	0-200
頭頸部 無明顯異常		尿液、血清檢查	
呼吸系統 無明顯異常		尿蛋白 微陽性	陰性
心臟血管系統 無明顯異常		尿糖 陰性	陰性
消化系統 無明顯異常		尿潛血 陰性	陰性
神經系統 無明顯異常		A型肝炎IgG 陰性	陽性
肌肉骨骼 無明顯異常		A型肝炎IgM 陰性	陰性
皮膚 無明顯異常		糞便檢查	
耳鼻喉 無明顯異常		傷寒反應 No Salmonella & Shigella was isolate	No Salmonella & Shigella was isolate
胸部 X光 無明顯活動性肺結核		糞便寄生蟲 Not found	Not found
機印信章		傳染疾病(急症及帶菌期,如傷寒等) <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	
		其他可能造成食品污染之疾病 <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	
		可從事供膳人員相關工作 <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
		檢查結果(總評)	
		<input type="checkbox"/> 檢查結果大致正常,請定期健康檢查。	
		<input checked="" type="checkbox"/> 肝指數與血脂 異常,建議家醫科或相關內科門診追蹤。	
		※檢查當日血壓值受醫院環境等影響,僅供參考,建議在家自行量測,以記錄真實數值。	
檢查醫務機構地址/電話		醫師黃偉倫	
臺北榮民總醫院臺東分院 台東市更生路1000號 089-222995轉3331或3332		檢查醫師: 黃偉倫 蓋章	
代碼: PE24-4 102.06增定 公司付費			

臺北榮民總醫院臺東分院
體格檢查報告(台東龍港餐飲有限公司)
照號: 121752D 日期: 2024.08.22

姓名: 王... 性別: 男 出生日期: 2002.08.22 請貼照片 加蓋體檢章

檢查項目	檢查結果	檢查項目	檢查結果
理學檢查		血液檢查	
身高 169.7 cm		白血球 5.89 x10 ⁹ /ul	
體重 87.5 kg		血紅素 15.8 g/dl	男13.5-18.5 女11.5-15.5
腰圍 93 cm		生化檢查	
視力(矯正) 左1.0 右1.2		尿酸 38 mg/dl	≥40
辨色力 正常		肝指數 SGPT 26 U/L	7-52
聽力 正常		肌酸酐 1.0 mg/dl	男0.7-1.3 女0.6-1.2
血壓 139/73 mmHg		飯前血糖 96 mg/dl	74-100
脈搏 77 次/分鐘		三酸甘油酯 264 mg/dl	0-150
物理檢查		膽固醇 194 mg/dl	0-200
頭頸部 無明顯異常		尿液、血清檢查	
呼吸系統 無明顯異常		尿蛋白 陰性	陰性
心臟血管系統 無明顯異常		尿糖 陰性	陰性
消化系統 無明顯異常		尿潛血 陰性	陰性
神經系統 無明顯異常		A型肝炎IgG 陰性	陽性
肌肉骨骼 無明顯異常		A型肝炎IgM 陰性	陰性
皮膚 無明顯異常		糞便檢查	
耳鼻喉 無明顯異常		傷寒反應 No Salmonella & Shigella was isolate	No Salmonella & Shigella was isolate
胸部 X光 無明顯活動性肺結核		糞便寄生蟲 Not found	Not found
機印信章		傳染疾病(急症及帶菌期,如傷寒等) <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	
		其他可能造成食品污染之疾病 <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	
		可從事供膳人員相關工作 <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
		檢查結果(總評)	
		<input type="checkbox"/> 檢查結果大致正常,請定期健康檢查。	
		<input checked="" type="checkbox"/> 血脂 檢查結果部份異常,宜至門診家醫科或相關內科,實施健康追蹤檢查。	
		※檢查當日血壓值受醫院環境等影響,僅供參考,建議在家自行量測,以記錄真實數值。	
檢查醫務機構地址/電話		醫師黃偉倫	
臺北榮民總醫院臺東分院 台東市更生路1000號 089-222995轉3331或3332		檢查醫師: 黃偉倫 蓋章	
代碼: PE24-4 102.08增定 公司付費			

人員 -- 關於衛生自主管理檢查表填寫

國民中學午餐衛生自主管理檢查表
午餐工作日誌

頻率：每日檢查
合格：√ 待改善：△ 不合格：×

供應人數合計：人		日期						
學生：	教職員：	廚工：	替代役：	4/22	4/23	4/24	4/25	4/26
項 目		一	二	三	四	五		
建築與設施	1.作業場所地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。							
	2.排水系統暢通且無異味，截油槽及出口柵欄可正常運作。							
	3.牆壁、支柱保持清潔，無污垢、侵蝕等現象。							
	4.天花板清潔無長霉、成片剝落、積塵及網垢等情形。							
	5.作業區域不堆積與生產無關之物品。							
	6.作業區通風良好，無不良氣味，通風口清潔無積塵。							
	7.照明設備充足，廚房內水電配管清潔無積塵。							
	8.廁所清潔，無不良氣味，並定時清洗。							
	9.洗手設備完整，洗手乳、紙巾供應充足。							
	10.食品接觸面平滑、清潔、無凹陷。							
設備器具之清洗衛生	11.各作業區之垃圾桶使用後立即清洗消毒。							
	12.用於加工、製造、調配、包裝等設備與器具，使用前確認清潔，使用後確實清洗並消毒。							
	13.調味料用不銹鋼或塑膠材質裝，使用後立即覆蓋。							
	14.刀具砧板清洗後，放入刀具存放箱。							
	15.餐車使用前確認清潔，運餐後立即清洗。							
從業人員衛生	16.工作人員未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品。							
	17.工作人員穿戴整潔淺色工作衣帽、口罩及膠鞋，經洗手消毒後，進入作業區。							
	18.配膳人員戴手套及口罩。							
	19.工作人員在作業區不吸菸、不嚼檳榔、不飲食。							
其他	20.作業區內不放置清潔劑及化學物質。							
	21.乾料、原料儲藏室、冷凍庫、冷藏庫，整潔無雜物，且分類標示清楚，排列整齊，離地、離牆5公分。							
確認者簽名	檢查者簽名		侯佳君	30	304	201	30	30

午餐衛生自主管理未紀錄

合國小學校午餐衛生自主管理檢查表

頻率：每日檢查
合格：√ 待改善：△ 不合格：×

項 目	日期				
	11/6	11/7	11/8	11/9	11/10
	一	二	三	四	五
1.作業場所地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。	√	√	△	△	△
2.排水系統暢通且無異味，截油槽及出口柵欄可正常運作。	√	√	△	△	△
3.牆壁、支柱保持清潔，無污垢、侵蝕等現象。	√	√	√	√	√
4.天花板清潔無長霉、成片剝落、積塵及網垢等情形。	√	√	△	△	△
5.作業區域不堆積與生產無關之物品。	△	△	△	△	△
6.作業區通風良好，無不良氣味，通風口清潔無積塵。	√	√	√	√	√
7.照明設備充足，廚房內水電配管清潔無積塵。	√	√	√	√	√
8.洗手設備完整，洗手乳、紙巾供應充足。	√	√	√	√	√
9.食品接觸面平滑、清潔、無凹陷。	√	√	√	√	√
10.各作業區之垃圾桶使用後立即清洗消毒。	√	√	√	√	√
11.用於加工、製造、調配、包裝等設備與器具，使用前確認清潔，使用後確實清洗並消毒。	√	√	√	√	√
12.調味料用不銹鋼或塑膠材質裝，使用後立即覆蓋。	△	△	√	√	√
13.刀具砧板清洗後，放入刀具存放箱。	√	√	√	√	√
14.餐車使用前確認清潔，運餐後立即清洗。	√	√	√	√	√
15.工作人員未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品。	√	√	√	√	√
16.工作人員穿戴整潔淺色工作衣帽、口罩及膠鞋，經洗手消毒後，進入作業區。	√	√	√	√	√
17.配膳人員戴手套及口罩。	√	√	√	√	√
18.工作人員在作業區不吸菸、不嚼檳榔、不飲食。	√	√	√	√	√
19.作業區內不放置清潔劑及化學物質。	△	△	△	△	△
20.乾料、原料儲藏室、冷凍庫、冷藏庫，整潔無雜物，且分類標示清楚，排列整齊，離地、離牆5公分。	△	△	△	△	△
複查者	潘靜攝 秘書 蔡智華		檢查者 蔡智華		
總務主任：	蔡明仁		校長：李盈秋		

針對衛生檢查待改善部分未提出改善機制

機(機器設備) -- 關於燈管照明與清潔度



工作臺上燈具無燈罩



防爆燈不潔



煙罩照明非防爆燈



調理區照度不足200Lux



乾料庫照度不足100Lux



燈罩內有蟲屍

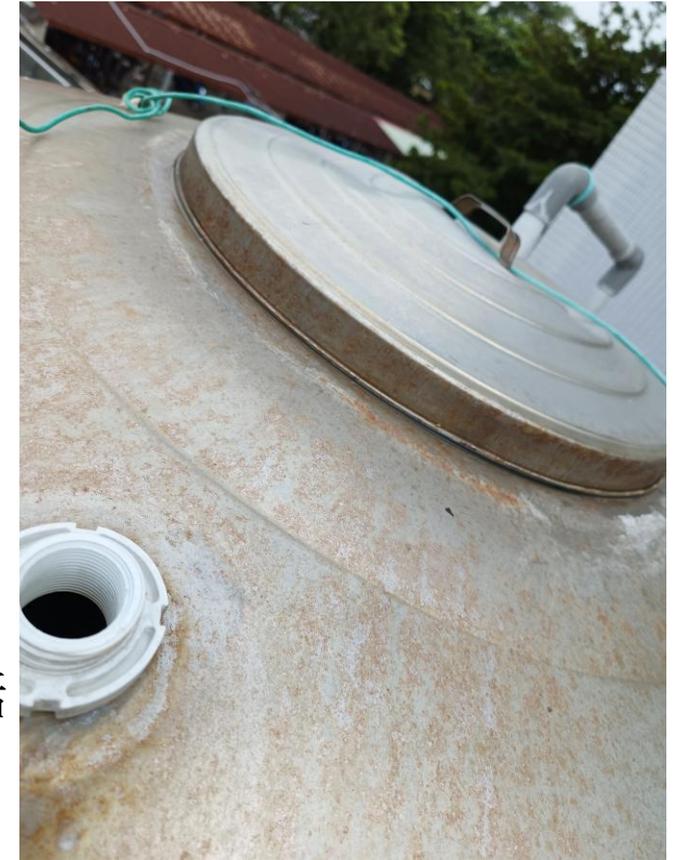
機 -- 工作台下方不潔、儲水槽上方排氣孔無防護



貯放器具工作台下方不潔



工作桌面邊側及桌腳不潔及飯鍋表面有水垢



儲水槽上方排氣孔無防護

機 -- 空氣簾髒污、壞損問題



空氣簾髒污



空氣簾無作用應修繕



廚房入口鐵門上方塑膠布未除淨，恐有剝落物掉落食材風險

機 -- 關於截油槽..



截油槽故障



截油槽蓋子有髒汙

機器設備 -- 關於水槽高度水平調整...



水槽腳架使用泡棉或菜瓜布墊高，
建議更新為可調整式腳架



水槽破損漏水

料 -- 未標示 食材/分裝品 名稱...

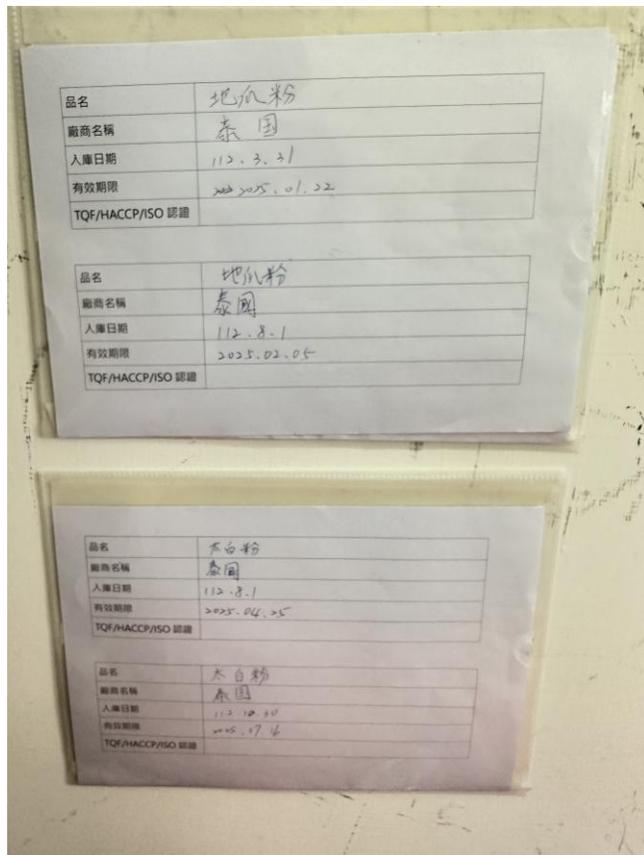


冷凍庫素料未標示來源及未妥善包覆



黑芝麻未標示並與小蘇打一起置放於清潔用品下方

料 -- 分裝食材未標示分裝日期



分裝食材未標示分裝日期



分裝食材應標示分裝日期

分裝食材未標示分裝日期(橘桶食品標示)

料 -- 同原料，箱裝與散裝品名標示卻不同



立大 御賞里肌肉排8片斤



帶骨肉排CAS(立大)

- 採購非整箱數的商品(如豬肉)，完整包裝商品的品名與零散數的商品品名應要一致，批號日期亦同，以利辨識是同一採購來源且品質內容一致。

料 -- 食材未離地放置



法 -- 關於刀具砧板溫濕度計...



1. 標示內容無刀具 且刀具清潔需加強
2. 溫濕度計擺放位置有誤



刀具砧板(器具本身)未做好生熟食區別

法--刀具插在工作檯縫隙中...



刀具插在工作檯縫隙中、調味品及食材隨意放置
鋁製鍋蓋凹損邊緣有裂縫、爐邊鏽蝕嚴重



刀具插在縫隙中、鍋蓋放在牆面、水管
表面髒污纏繞著水龍頭下方掛有鋼絲球

法-- 關於乾料庫房之管理



乾料庫房雜亂無分類



儲存空間雜亂未分類放置



乾料倉擺放物品混雜
圍裙晾置放於米袋上方
左方調味料區上層有廢棄風扇



儲藏室因近日大雨牆面滲漏,
地面淹水(量大)

法 -- 胡椒鹽粉開封後



調味料		
	有效日期	開封日期
鹽巴	2027.1.27	113.10.26
糖	2026.1.22	113.10.29
胡椒鹽	2025.9.1	113.9.4
沙拉油	2025.8.19	113.10.4
地瓜粉	2026.3.17	113.10.4
醬油	2023.8.26	113.10.4
醬油膏	2026.11.10	113.10.4

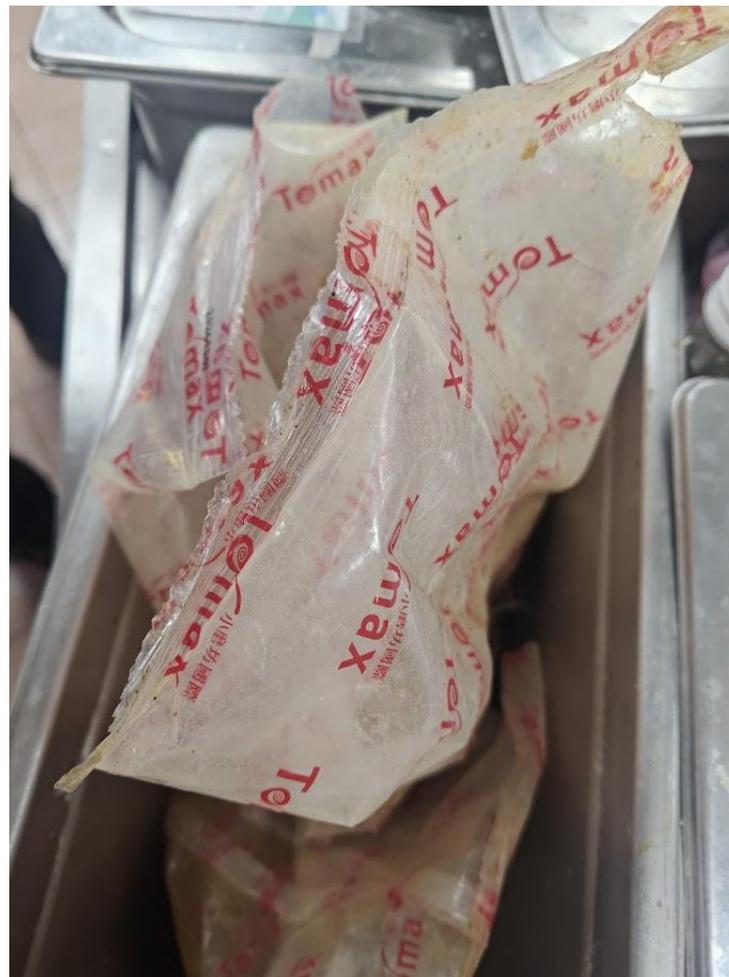


- ▶ 瓶罐內胡椒鹽已結塊(1130904開封)
- ▶ 建議: 建立開封有效的標示, 依產品特性, 如一個月。

法-- 調味粉(如胡椒鹽粉)開封後...



椒鹽粉袋開封口結垢



香料袋拆封未標示

法 -- 調味粉(黑胡椒)過期



黑胡椒過期

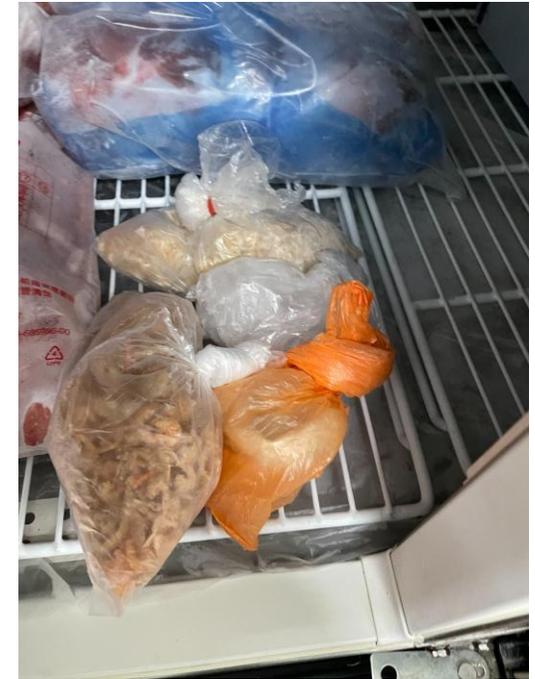
法 -- 食材分裝後之標示管理



冷藏庫內調味粉末標示品名及分裝日期



冷藏庫分裝食品應標示品名及分裝日期
且內有挖勺及放置私人物品



分裝食材未標示品名效期

法 -- 關於乾粉料挖勺取用後之管理



挖勺取用後，放在原物料上



杓子與粉料直接接觸

法 – 使用鋁製材質容器...



使用鋁製材質容器且有凹陷，易藏汙納垢
建議使用不鏽鋼材質容器做取代

法 -- 餐盒留樣區冰箱溫度不足



餐盒留樣放置福利社飲料冷藏冰箱，冷度不足建議改善

法 -- 消毒櫃溫度設定...



消毒櫃溫度控制未達殺菌標準

環 -- 發現病媒



地板髒汙(動物排泄物)



雞蛋籃框不潔(有病媒窩)



地上有病媒(蟑螂)

環 -- 發現病媒(續)



工作檯抽屜有蟑螂殘骸



窗戶軌道中發現鼠患蹤跡(疑似糞便)



餐蓋上有蒼蠅

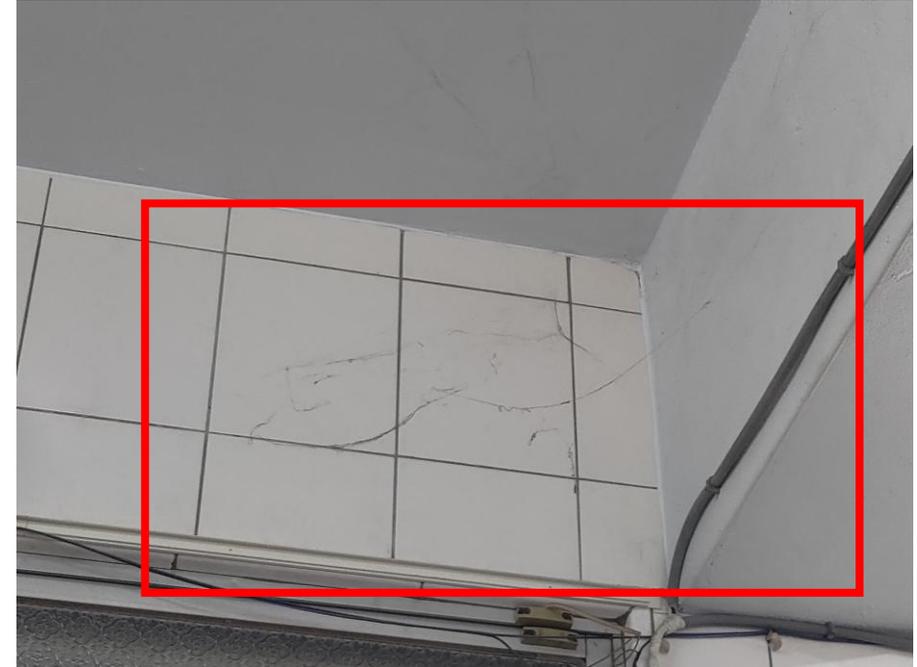
環 -- 天花板問題-長黴、結露、蜘蛛網..



天花板長黴



天花板結露



天花板有蜘蛛網

環 -- 天花板問題



天花板有剝落情形



不鏽鋼天花板未完整密合

環 -- 牆壁破損

牆壁破損如裂縫導致油漆剝落或磁磚掉落，
恐有汙染食材與餐食製備之風險
務必注意小心防範



油煙罩牆壁破損



牆面磁磚破損



作業區磁磚有剝落情形

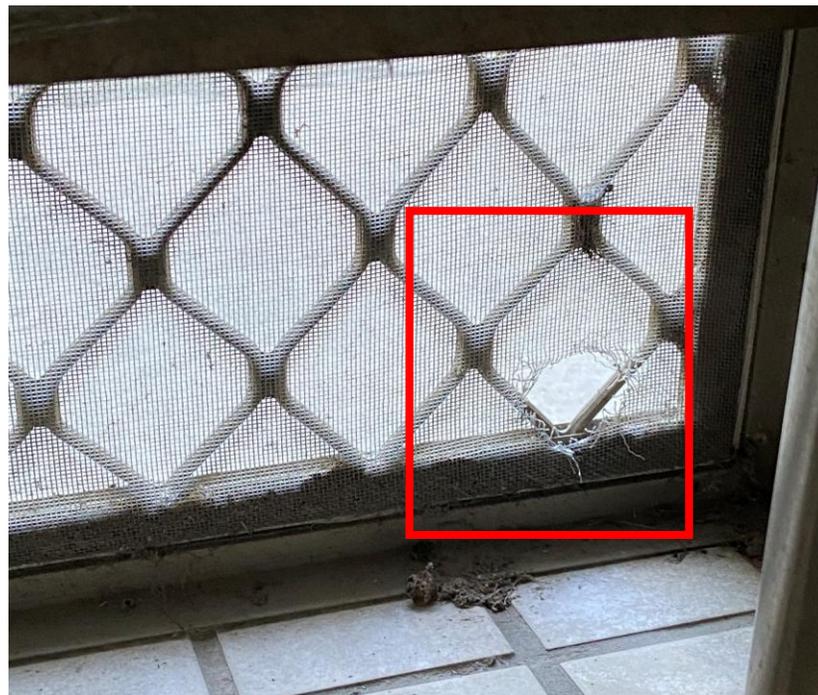


牆面破損

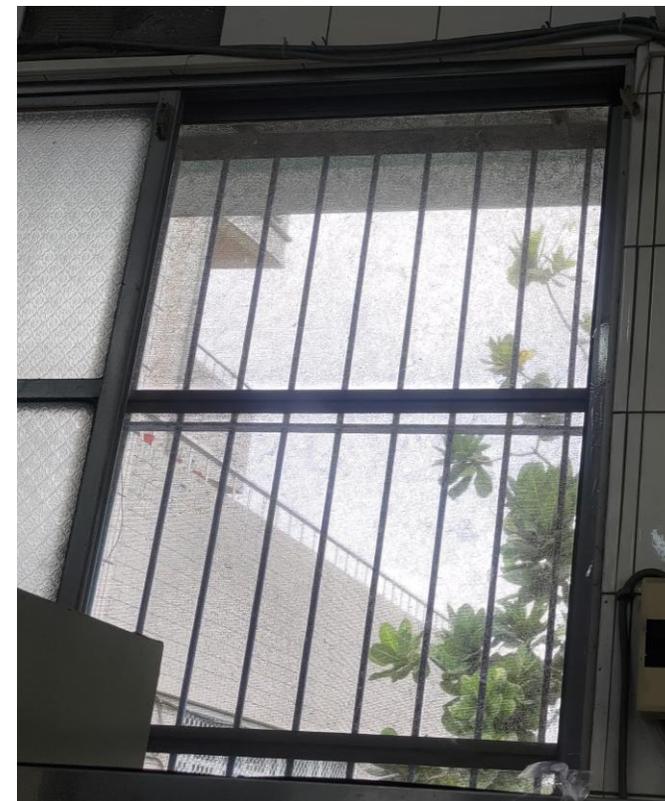
環 -- 紗窗破損



紗窗破損



乾貨區紗窗破損



紗窗積灰

環--積塵問題..

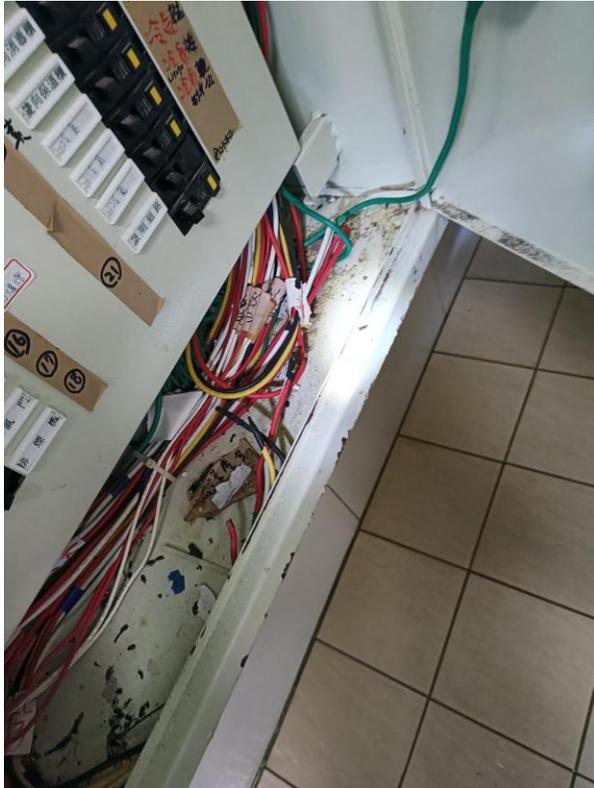


廚房刀具架積塵



廚房插座開關積塵

環 -- 關於變電箱的清潔問題 (提醒事項)



電箱內底部有乾燥的病媒排泄物



配膳區變電箱內不潔

環 -- 鍋爐間雜亂



鍋爐間雜亂

環 -- 用轎車送餐



用轎車送餐



車程時間?
餐點溫度?

彙整

• 人員

- 一、重視教育訓練: 新任午秘建議務必接受**32**小時食品衛生安全教育訓練再進行廚務管理，並檢附文件證明。
- 二、落實服儀要求。
- 三、落實表單填寫，遇問題應思考解決對策，從而解決問題。
- 四、提醒注意廚工健檢: 若**A**肝 **IgM**陰性(可上工)，但**IgG**陰性(身體沒有抗體)，要安排去打**A**肝疫苗。

彙整

- **機器設備**--加強機器設備檢修與清潔

- 一、燈管方面:

- 1. 作業工作臺上方，燈管裸露，可能有積塵清潔度問題或有掉落風險；有燈罩者，因未清理導致燈罩內有昆蟲屍體，提醒列入定期清潔作業項目。
 - 2. 中式爐煙罩照明，須使用防爆燈，照明度須達200Lux (勒克斯)。

- 二、注意切菜機輸送帶清潔度，不能有霉垢。

- 三、注意工作桌背面及物流藍是否不潔或有水垢，建議依清潔頻率使用適當清潔劑作業以達潔淨目的。

彙整

• 材料

一、調味品使用:

1. 胡椒鹽粉開封後，若直接於袋內使用，袋口易髒汙有陳年椒鹽結塊黑垢情形。或開封後轉倒專用瓶內，若開封有效日期訂產品有效日，放久會發生潮解結塊情形。避免使用過期產品。
2. 為方便溯源管理，要有轉置標籤資訊(原袋包裝可丟棄)，建議上方有品名、進貨日期、開封日期、開封有效、產品有效日期，才可與進貨單據作勾稽。

二、食材標示正確，注意鮮度管理。食包材離地離牆放置。

彙整

• 方法

- 建議規劃每日小清(工作臺、煙罩油漬、水溝、攔渣截油槽等)、每週中清(如冰箱、乾料倉等)、每月大清項目(如燈管、物流藍水垢、輸送帶拆卸、變電箱等)

• 環境

- 加強病媒防治與硬體環境清潔(天花板、牆壁、紗網、變電箱、鍋爐區等)

● 總評

除 已落實執行的衛生管理項目 持續做好外

以下依 **短期/中期/長期 可改善的分類說明** 來做提醒

- 短期改善

- 加強乾料倉管理、調味料管理、進料驗收管理及產品開封加註日期、加強清潔作業(包含燈管、病媒排遺..)

- 中期改善

- 教育訓練落實、更換有罩式燈具與使用煙罩防爆燈管、紗窗紗網檢修等

- 長期改善

- 硬體修繕考量

Q&A 時間

感謝聆聽
敬請不吝指教