

學校午餐及校園食品訪視輔導表

(【校園食品】訪視委員填寫)

縣市及學校名稱： 縣/市 國小/國中

員生社經營方式：自營 委外 自動販賣機 每月填寫自主檢核表：有
無

• 衛生訪視項目：(若無以下違規販售狀況，免填)

勾選	員生社違規販售情事	建議改善方式
	需復熱之校園食品，加熱後品溫無法維持中心溫度 60°C 以上。	應注意復熱機溫度，加熱後品溫需維持中心溫度 60°C 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。	直接加熱即可，以免有衛生安全疑慮。
	冷藏冷凍設備未保持適當溫度。	中心溫度應保持適當溫度，冷藏 7°C、冷凍 -18°C 以下。
	冷凍食品拆封後若未一次使用完畢，未封口保存。	應封口保存。
	有電鍋、黑輪機及蒸包機設備，未每日清洗殺菌。	應每日清洗殺菌，以免有衛生安全之疑慮。
	飲品、冷凍食品未拆除外紙箱，直接置於冷藏(凍)庫中。	(請廠商)上架時先拆除外紙箱，再放入冷藏(凍)庫中貯存。
	裝有食品、飲品紙箱，直接置於地面或靠牆擺放。	應離地、離牆至少 5 公分以上。

• 營養訪視項目：合格 不合格，如下表：

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% (添加代糖)	非 CAS/GMP	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)	每包裝熱量 >250 大卡	非 7 大飲品	每包裝鈉 >400 毫克	每包裝添加糖 >10% (添加代糖)	非 CAS/GMP	國外製造	

綜合意見：

訪視委員簽名：

日期：

出席人員簽名：

是否推薦為績優學校： 是 否。