

新北市政府衛生局 112 年度幼兒園餐食衛生促進計畫

幼兒園餐食製備衛生普查紀錄表

(1120802 版)

填表日期： 年 月 日

幼兒園名稱		負責人	
地址			
聯絡人		聯絡電話/分機	
核定總招收人數		實收人數	

填表說明：調查內容請依現況，於打V；「_____」部份請以文字或數字完整填寫敘述。

一、幼兒園餐食實際情形調查：(僅作了解幼兒園現況使用)

A1. 請問貴幼兒園設立或經營型態為何？

1. 公立。 2. 私立。 3. 非營利。 4. 職場互助教保服務中心。

A2. 請問園內是否設有廚房並於園內烹煮提供餐食給園內師生？

1. 有廚房，且自行聘僱廚工。
 2. 有廚房，由教育局分發之廚工。
 3. 有廚房，委託_____ (廠商)駐點烹煮餐食。
 4. 無，園內餐食是委託_____ (廠商)烹煮後送至幼兒園供餐。(跳至 P 題)

A3. 請問園內廚房總面積約：

1. 1 坪~5 坪。 2. 6 坪~10 坪。 3. 10 坪以上。 4. 其他：_____。

B. 請問師生用餐場所：在教室內用餐。在餐廳(有獨立用餐區)用餐。

C1. 廚工人數：共_____人。(其中丙級技術士證有：_____人。)

C2. 請問是否有設置管理衛生人員？

(說明：管理衛生人員職責，於作業前確認食材安全，維護環境衛生，檢查當日廚工的服裝清潔整齊，營業後檢核作業場所環境清潔度，為值日生的概念)

1. 有，並同時兼任：護理師(士)。廚工。行政人員(如衛生組長、教師或園長)。
營養師。其他：_____。
2. 無。

C3. 請問烹煮餐點的時候，會不會使用溫度計來量測菜餚的中心溫度，確認餐點有沒有煮熟？

1. 有，且由營養師。廚工。行政人員(如衛生組長、教師或園長)。護理師(士)。
其他：_____，來進行量測，以確認菜餚有煮熟。
2. 無。

D1. 請問廚工於作業時是否穿著工作服(例如圍裙、髮帽、口罩)？

- 有(請填寫 D2)。無(跳至 E1 題)。

D2. 請問廚工進入廚房時，更換工作服地點為？

- 更衣室。廁所。從家裡直接穿過來。廚房。其他_____。

填表說明：調查內容請依現況，於打V；「_____」部份請以文字或數字完整填寫敘述。

E1. 請問「111 學年度第二學期」平均每日每餐開始烹調時間為？(請以 24 小時制填寫)

早點：_____點_____分、午餐：_____點_____分、午點：_____點_____分。

E2. 請問每日每位幼兒平均餐費：_____元。

E3. 請問菜單設計由誰負責？護理師(士)。廚工。行政人員(如衛生組長、教師或園長)。

營養師。其他：_____。

F. 請問餐點各類食材來源或購買地點為何？

1. 統一交由食材供應商供應，廠商名稱：_____。

2. 自行採買，各類食材採買地點為：

各類食材	採買地點					勾選「其他」欄位者，請說明採買地點
	菜市場	商行 或 雜糧行	超市	大賣場	其他	
填寫範例：生鮮肉品(含水產)	v					
1. 生鮮肉品(含水產)						
2. 生鮮蔬菜水果類						
3. 豆製品(含豆腐、豆干等)						
4. 乳品(含牛乳、奶粉等)						
5. 全穀雜糧類(含米、麵條等)						
6. 冷凍調理食品(如冷凍包子等)						
7. 堅果種子類						

G. 請問是否會購買下列即食餐點供應園所孩童，另購買頻率及來源廠商：

即時餐食 名稱或類別	頻率							購買地點 (請依下列代號填寫)
	從未 外購	1 周 1 次	2 周 1 次	每月 1 次	每季 1 次	半年 1 次	每年 1 次	
填寫範例：如豆漿			v					D
1. 已蒸熟好之饅頭或包子								
2. 含餡料西點(泡芙或奶油蛋糕等)								
3. 豆漿								
4. 鮮奶或保久乳								
5. 其他：								

購買地點代號：A-早餐店(含中西式早餐)、B-包子店、C-麵包店、D-超市、E-大賣場、F-廠商配送

填表說明：調查內容請依現況，於打V；「_____」部份請以文字或數字完整填寫敘述。

H1. 請問廚房是否進行**食材驗收程序**，以確認訂購之食材數量或品質，並將結果紀錄於文件表單中？

1. 有，且留存文件紀錄。
2. 有，無留存文件紀錄。
3. 無。(跳至 I1 題)

H2. 確認訂購食材重量或品質設備：磅秤、溫度計、其他：_____。(可複選)

H3. 是否訂有確認食材品質之標準？

1. 有，包含有效日期、食材溫度、外觀、數量、其他：_____。(可複選)
2. 否。

I1. 請問廚房**前處理區**(食材洗滌、分切等作業)是否為獨立空間，且設備器具為前處理區專用？

是。否。

I2. 請問廚房**烹調區**(餐食烹煮作業)是否為獨立空間，且設備器具為烹調區專用？

是。否。

I3. 請問廚房**配膳區**(完成烹煮之餐食)是否為獨立空間，且設備器具為配膳區專用？

是。否。

(說明：若無任何區分請全部勾否。)

J. 請問廚房是否設有**專用洗手及消毒設備**？

是。否。

(說明：指廚房專用的單槽洗手槽，並備有洗手乳及消毒酒精等設備，不與清洗蔬果或清洗設備器具之水槽共用)

K. 請問下列食材存放之**冷藏、冷凍設備**種類及數量：

1. 專用**冷藏庫(櫃)**，共_____座。
2. 專用**冷凍庫(櫃)**，共_____座。
3. 一般家用**冰箱**，共_____座。

L. 請問是否有存放常溫食材之**倉庫或庫房**？

是。否。

M1. 請問餐具或盛裝菜餚器具**洗滌設備**為何？

1. 自動洗滌設備(如自動洗碗機)。
2. 三槽式、二槽式之洗滌設備。
3. 單槽式洗滌設備。

M2. 請問是否有餐具或盛裝菜餚器具之**殺菌設備**？是。否。

M3. 請問完成洗滌殺菌之餐具或盛裝菜餚器具，是否有專用**貯存設備**？是。否。

N1. 請問**炊蒸煮飯**設備：共_____座，為：蒸飯機。煮飯鍋。電鍋。其他：_____。無。

N2. 請問**烹煮菜餚**設備：共_____座，為：大炒鍋。蒸氣迴轉鍋。其他：_____。無。

N3. 請問**菜餚保溫**設備：共_____座，為：保溫箱。保溫櫃。其他：_____。無。

O1. 請問每餐(含早點、午餐及午點)是否有**留樣措施**？是。否。(跳至 Q 題)

O2. 請問是否設有**專用留樣餐點之冰箱**？是，有專用留樣冰箱。否，與一般食材放置同冰箱。

O3. 請問冰箱是否定時**記錄溫度**？是。否。

O4. 請問每餐或每道菜留樣檢體，扣除盛裝容器是否**至少 250 公克**以上？是。否。

O5. 請問每餐留樣是否均標示日期及餐別時間，並每餐留存**至少 48 小時**？是。否。

填表說明：調查內容請依現況，於打V；「_____」部份請以文字或數字完整填寫敘述。

(說明：學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第 10 條)

06. 請問留樣**盛裝容器**：

1. 一次性容器： 紙類、 塑膠類、 其他_____ (請填寫留樣容器材質)。
2. 重覆性容器： 不銹鋼、 塑膠類、 其他_____ (請填寫留樣容器材質)。

二、食品安全管理法/食品良好衛生規範準則(GHP)，自我檢查表

P1. 請問購買餐點食材時(例如：超市、大賣場、食材供應商等)，是否會留存購買發票、收據或憑證？

有(請填寫 P2)。 無。

P2. 請問購買發票、收據或憑證約保存多久？ 半年。 1 年。 2 年。 3 年。 5 年以上。

(說明：食品安全衛生管理法第 9 條規定：食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件。)

Q1. 請問存放食材或餐點之**冷藏、冷凍設備**，是否有溫度指示器或放置溫度計？

是(請填寫 Q2)。 否(跳至 R 題)。

Q2. 請問冷藏、冷凍設備是否有**定時記錄溫度**，並留存文件資料？

1. 有，且留存文件紀錄。
2. 有，無留存文件紀錄。
3. 無。

(說明：食品良好衛生規範第 4 條/附表一/三、冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)應符合下列規定：(三)冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。)

R. 請問廚工每年是否定期**健康檢查**(檢查項目含有 A 型肝炎、傷寒及肺結核)，並保留文件資料？

1. 有，且留存文件資料。
2. 有，無留存文件資料。
3. 無。

(說明：食品良好衛生規範第 5 條/附表二/一、食品從業人員符合規定：(一)新進食品從業人員應先經醫療機構再健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。(三)食品從業人員經醫師診斷罹或感染 A 型肝炎、手部皮膚部、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。)

S. 請問廚工每年是否定期接受**食品安全、衛生及品質管理之教育訓練等課程**，並保留文件紀錄？

1. 有，且留存文件紀錄。
2. 有，無留存文件紀錄。
3. 無。

(說明：食品良好衛生規範第 5 條/附表二/一、食品從業人員符合規定：(二)新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。)

填表說明：調查內容請依現況，於打V；「 」部份請以文字或數字完整填寫敘述。

T1. 請問如設有常溫食材之倉庫或庫房，是否配置溫溼度計？(如無倉庫或庫房，跳至 U 題續答)

1. 是，溫度計及溼度計均有。
2. 只有溫度計。
3. 只有溼度計。
4. 均無。(跳至 U 題)

T2. 是否定時記錄，並留存文件資料(承上題)？

1. 是，且留存文件資料。
2. 是，無留存文件資料。
3. 無。

(說明：食品良好衛生規範第 6 條/食品業者倉儲管制：四、倉儲過程中需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。)

U. 請問處理食材過程中，所使用之器具(含刀具、砧板或容器)，是否依生、熟食明顯標示或以顏色區分，以避免生熟食交叉污染？

是。否。

(說明：食品良好衛生規範第 26 條/餐飲業之衛生管理：一、製備過程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；必要時，應以顏色區分不同用途之設備及器具。)

V. 對於學童餐食安全衛生的管理，請問貴幼兒園是否有對政府單位之建議。

幼兒園代表：

(簽名)；連絡電話(含分機)：

E-Mail：

填表說明：調查內容請依現況，於打V；「_____」部份請以文字或數字完整填寫敘述。

備註：

1. 若對填寫內容若有不了解之處，請洽輔導員蔡奇霖先生(聯絡電話：0919-570918)。
2. 普查表回復方式：請紙本郵寄至「新北市政府衛生局 食品藥物管理科 陳宇儒 小姐收」，地址「新北市板橋區英士路 192-1 號 3 樓」、「聯絡電話：02-22577155 分機 2278」
3. 本委託文書承辦機構及輔導人員等均簽署保密切結，恪遵個人資料保護法規範。
4. 有關「112 年度幼兒園餐食衛生促進計畫」相關文件資料，請搜尋「新北市政府衛生局」官網 (<https://www.health.ntpc.gov.tw/>；路徑：首頁>機關業務>食品藥物管理>食品安全衛生管理>食品業者自主管理>112 年幼兒園餐食製備衛生政策計劃)，或以智慧型手機掃描下方 QR Code 下載相關表單或內容得知本計畫。

