**新北市政府衛生局112年度幼兒園餐食衛生促進計畫**

編號： (請勿填寫)

**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.請問烹煮餐點的時侯，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 。 |
| 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 | 雜糧行或  商行 | 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 |
| 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。  (說明：學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第10條)  O6.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：□不銹綱、□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。) |
| 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： |
| 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。 |