

附件一（修正規定）

新北市校園食品規範執行情形檢核表

查核學校：

查訪日期： / /

☐設有合作社販賣部，販賣☐飲品、☐點心、☐未販賣食品

☐設有公共服務設施委外商店，販賣☐飲品、☐點心、☐未販賣食品

☐設有飲品自動販賣機

☐其他補充說明：

	訪視內容	是	否	備註
行政 管理	學校成立校園食品監督專案小組			
	校園食品監督專案小組成員含學校行政人員、家長會代表、教師會代表等。			
	每週定期進行自主管理檢核表按時填寫，檢核結果並陳請校長（學校自營者應經合作社理事主席、經理）進行核閱。			
	合作社設置地點以優先安排在地面層為原則，並應符合建築管理及消防法令之規定。（若非設置在地面層，請學校說明因應措施。）			
	與廠商簽約時應要求廠商保證供應之商品符合政府法令規範，並於契約中針對違規情事訂定違約金，廠商違規情形並納入續約之參考。			
	學校應留存供應商販售食品進貨憑證備查。			
	廠商應至中央主管機關指定之系統平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。			
食品 管理	經學校食品監督專案小組核可同意列冊之飲品（現場販售共：      項）依教育部校園飲品及點心販售範圍規定並符合本市校園食品認證。但高級中等學校（不含國中部）得不適用符合本市校園食品認證之規定。			
	經學校食品監督專案小組核可同意列冊之點心（現場販售共：      項）依教育部校園飲品及點心販售範圍規定並符合本市校園食品認證。但高級中等學校（不含國中部）得不適用符合本市校園食品認證之規定。			
	食品包裝完整及清楚標示：品名、內容物（名稱、重量、容量或數量）、食品添加物名稱、廠商資料（名稱、電話、住址）、有效日期（製造日期、保存期限或保存條件）、營養標示表等。			
衛生 管理	食品需離牆離地放置或暫存。			
	貨品陳列整齊清潔美觀。			
	冷藏設備溫度應保持攝氏七度以下、冷凍為攝氏負十八度以下。			
	需復熱後供應之食品應保存良好，供應時確實加熱至攝氏六十五度以上，並於當日販售完畢；不得將剩餘品於次日再行復熱販售。			
	食物加熱、復熱器具應加蓋。			
	熱食溫度應維持在攝氏六十五度以上，復熱器械應每日清洗並保持清潔。			
	販售冷凍食品，不得在室溫下解凍或隔夜解凍。			
	垃圾桶足夠且加蓋，保持清潔，當天妥善處理。			
不合格品項（商品名稱/製造商/違規類型）：				

查核小組簽名：

承辦人：

科長：

局長：