

抽核食材供應商場區紀錄表

學校單位: 石門國小

訪視日期: 114年12月16日(三)

查核廠商: 道霖

編號	項目	優良	尚可	待改進	備註
1	作業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔、避免落漆、積水或濕滑。		✓		
2	作業場所無蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒；有防治病媒等措施與設備。	✓			
3	適當的區分隔離，如行政區、更衣室、驗收區、前處理區、物料儲存區、清洗區、廢棄物處理區等；且廁所應與各作場所有效區隔，不得設於作業區內。		✓		
4	食材處理工作人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽。	✓			
5	工作中人員隨時保持乾淨的雙手，無蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。	✓			
6	廠區環境及送貨車每日清潔，並好相關紀錄。	✓			
7	冷藏溫度適宜(7°C 以下)，並做好相關紀錄。	✓			
8	冷藏庫乾淨，食材放置應離地離牆。	✓			
9	冷凍溫度適宜(-18°C 以下)，並做好相關紀錄。	✓			
10	冷凍庫乾淨，食材放置應離地離牆。	✓			
11	乾貨庫房溫度溼度管控適宜(溫度 20~25°C，溼度 40~60%)，並做好相關紀錄。	✓			
12	乾貨庫房物品存放整齊，食材與清潔用品分開存放。	✓			
13	食材進出管理得宜，落實先進先出。	✓			
14	整體環境乾淨整齊。	✓			
建議					

廠商代表簽名：



學校代表簽名：

營養師莊珮玲

抽核食材供應商場區紀錄表

學校單位: 石門國小
 訪視日期: 114年12月16日(二)
 查核廠商: 品豐

編號	項目	優良	尚可	待改進	備註
1	作業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔、避免落漆、積水或濕滑。		✓		
2	作業場所無蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒；有防治病媒等措施與設備。	✓			
3	適當的區分隔離，如行政區、更衣室、驗收區、前處理區、物料儲存區、清洗區、廢棄物處理區等；且廁所應與各作場所有效區隔，不得設於作業區內。	✓			
4	食材處理工作人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽。	✓			
5	工作中人員隨時保持乾淨的雙手，無蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。	✓			
6	廠區環境及送貨車每日清潔，並好相關紀錄。	✓			
7	冷藏溫度適宜(7°C 以下)，並做好相關紀錄。	✓			
8	冷藏庫乾淨，食材放置應離地離牆。	✓			
9	冷凍溫度適宜(-18°C 以下)，並做好相關紀錄。	✓			
10	冷凍庫乾淨，食材放置應離地離牆。	✓			
11	乾貨庫房溫度溼度管控適宜(溫度 20~25°C，溼度 40~60%)，並做好相關紀錄。	✓			
12	乾貨庫房物品存放整齊，食材與清潔用品分開存放。	✓			
13	食材進出管理得宜，落實先進先出。	✓			
14	整體環境乾淨整齊。	✓			
建議					

廠商代表簽名：



學校代表簽名：

營養師莊珮玲

114 年 12 月 16 日 參觀午餐食材貨品來源廠商

*參訪食材廠商：道霖有限公司

*食 材 品 項：海帶、素食食材



*參訪食材廠商：品豐國際企業有限公司

*食 材 品 項：CAS 冷凍食品

