

學校午餐飯盒供應商檢查表

日期: _____

供應商店號: _____

供應商地址: _____

_____ 供應商電話: _____

講解人士的職級: 牌照持牌人 經理 主廚 其他 _____

(A) 經營情況／規模

1. 持有牌照的類別: 獲准供應午餐飯盒的持牌食物製造廠
其他(即可停止檢查)
2. 廚房面積 (平方米): _____ 廚房員工總數(人): _____
3. 提供膳食的類別: 學校午餐飯盒 自助餐
到會 其他: _____
4. 提供飯盒的經驗: <1 年 1-5 年 5-10 年 10 年以上
5. 每日平均產量 : _____ 盒
6. 食物安全系統: 良好生產規範(GMP) 食物安全重點控制(HACCP)
ISO 9000 ISO 22000
其他 : _____
7. 飯盒製造方式 : 即日烹煮及出餐(Cook-serve) 速涼烹調法 (Cook-chill)

(D) 食物衛生/安全訓練

8. 負責人/經理學歷 衛生經理 衛生督導員 其他: _____
9. 內部食物衛生/安全訓練內容 (備有關記錄) :-

(C) 食物安全/衛生資料

	監控標準	是	否	備註
工場衛生	所有食物及器具受到保護，避免受污染			特別是散裝食物
	貯存及生產食物的範圍保持整齊清潔			
設計及設施	貯存設施運作良好： 冷凍櫃在 4°C 或以下 / 冷藏庫在 -18°C 或以下			保持整潔，預留空間貯存食物原料
	設有不同的區域處理未煮及即食食物			
	有足夠保溫器具及保持良好衛生狀況			
處理食物	避免過早處理食物			
	用不同的器具(如刀及砧板)處理未煮及即食的食物， 避免交叉污染			
	食物徹底煮熟至中心溫度達 75°C 或以上， 並保持 15 秒			用溫度計量度
	冷凍的食物保持在 4°C 或以下 / 熱食的食物存放在 60°C 或以上			用溫度計量度
	定時監察及記錄食物中心溫度			用溫度計量度
運送	運送午餐飯盒的容器清潔及已蓋好			
	冷凍的午餐飯盒應保持在 4°C 或以下 / 熱食的午餐飯盒應熱存在 60°C 或以上直至進食前			用溫度計量度
	運送車輛保持清潔，並只運送食物			請檢查車輛
個人衛生	員工穿著整齊的保護衣物(工作服、帽、口罩等)			
	設有足夠洗手和乾手設施			

注意：在任何情況下，煮熟後的食物不應放在室溫下超過 2 小時

(D) 危機管理計劃

10. 是否已訂立「危機管理計劃」以應付突發事件（例如：食物回收、食物中毒等?）

是 否

11. 如果有食物中毒事件發生，供應商會如何處理? _____

