

南國小抽核午餐上游廠商紀錄表

時間：111 年 12 月 5 日

地點：東寶食品有限公司(麵食廠)

午餐食材品項：麵食類(烏龍麵、義大利麵、麵疙瘩、各式麵條等)



衛生組長及營養師至午餐食材的上游廠商『東寶食品有限公司』訪視環境整潔。



觀看包材作業。作業人員確實配戴口罩、圍裙、髮帽。



(左)麵粉料材墊高擺放 (中)冷藏庫食材整齊擺放 (右)冷藏室溫度監控

南美國小抽核午餐上游廠商紀錄表

時間：111 年 12 月 5 日

地點：東寶食品有限公司(麵食廠)

午餐食材品項：麵食類(烏龍麵、義大利麵、麵疙瘩、各式麵條等)



食品公司業務經理透過錄影設備，介紹廠區作業情形。



觀看廠區作業。



廠區大多採機器設備處理，人員精簡，解省人力並減少出錯。
廠區衛生乾淨。

承辦：營養師陳盈君

主任：學務處主任紀鴻權

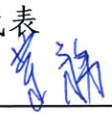
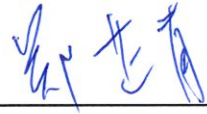
校長：教務處主任陳志修

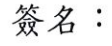
南美國小食材供應廠商訪廠紀錄表

日期：111年12月5日

廠商：東寶麵廠

編號	項目	優良	尚可	待改進	備註
1	廠區作業環境衛生、乾燥、設備排列整齊。	✓			
2	廠區食材不直接放置地面。	✓			
3	廠區工作人員穿戴整齊清潔的工作衣帽及口罩。	✓			
4	冷藏溫度適宜(7度c以下)。	✓			6°C
5	冷藏庫乾淨，食材不直接放置地上。	✓			包裝
6	冷凍溫度適宜(-18度c以下)。	✓			
7	冷凍庫乾淨，食材不直接放置地上。	✓			
8	庫房溫度溼度管控適宜(溫度20~25度c，濕度40~60%)。				無設置
9	乾貨存放整齊，食材乾料與清潔用品分開存放。	✓			
10	整體環境乾淨整齊。	✓			
建議	無。				

廠商代表
職稱：  簽名： 

學校代表
職稱：  簽名： 

職稱：  簽名： 