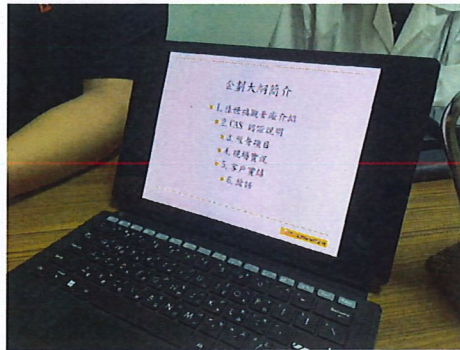


南美國小抽核午餐上游廠商紀錄表

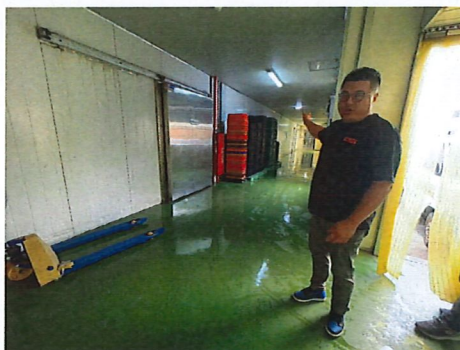
時間：112 年 6 月 19 日

地點：佳世福有限公司觀音廠(CAS 雞肉分切廠)

午餐食材品項：冷藏雞肉(雞丁、雞翅等)



衛生組長及營養師至午餐食材的上游廠商『佳世福有限公司』訪視環境整潔。
廠商用簡報先做工廠經營相關說明。



作業區實地參訪-CAS 未分切雞肉從屠宰場送來(保冷專車運送)，於下貨區卸貨後立即送入冷藏室冰存，維持冷藏雞肉的規定溫度。



冷藏區以負 1 度的溫度進行冰存，待分切作業開始後，才移入作業區。

南美國小抽核午餐上游廠商紀錄表

時間：112 年 6 月 19 日

地點：佳世福有限公司觀音廠(CAS 雞肉分切廠)

午餐食材品項：冷藏雞肉(雞丁、雞翅等)



透過觀景窗觀看分切作業區作業情形-作業區維持約 12~15 度溫度，降低微生物汙染與繁殖。



作業人員確實穿戴工作服，確保衛生安全；作業區裝盛雞肉容器皆墊高放置。



左圖說明：進口與國產雞肉以不同顏色容器裝盛，避免混亂；包裝袋子顏色亦不同(國產-紅，進口-藍)；分切作業時間不同(國產-上午，進口-下午)。

中圖說明：現場抽查一籃分切雞肉生鮮度，由分切廠老闆進行說明。

右圖說明：冷藏新鮮雞肉應呈現粉嫩色澤，彈性Q彈，無明顯腥味。

承辦：

午餐執行秘書 陳盈君

主任：

學務處主任 紀鴻權

校長

南美國民小學 李明芸

南美國小食材供應廠商訪廠紀錄表

日期：112年6月19日

廠商：佳世福雞肉廠

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)。	✓			
5	冷藏庫乾淨，食材不直接放置地上。	✓			
6	冷凍溫度適宜(-18度c以下)。急凍冷凍室(-37.3c)	✓			
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%)。	/			
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	1. 人員皆手工進行分切作業，需多注意工作衛生安全。 2. 工作場域恆溫控管，惟下貨出貨區地面易潮溼。				

廠商代表
職稱：負責人 簽名：許李維

學校代表
職稱：衛生員朱秀美 簽名：

職稱：營養師陳盈君 簽名：

