









新北市中央餐廚學校監廚檢核表

廠商名稱	久翔	訪廠日期/時間	107年1月24日 7時
廠商地址		業者簽名	
項目		訪廠結果(√或x)	未符規定內容或其他紀錄
一、從業員工衛生管理		√	
二、作業場所的病媒防制		√	
三、作業場所設施規劃及管理		√	
四、洗手及其設備的管理		√	
五、食品及其原料的採購、驗收、處理與貯存管理		√	
六、食品烹調與製備的衛生管制		√	
七、配膳與餐盒包裝的衛生管理		√	
八、食品器具、容器之清洗、消毒及管理		√	
九、廢棄物處理		√	
十、其他衛生事項		√	
十二、其他		√	
訪廠學校名稱	訪廠人員職稱	訪廠人員姓名	
福豐國中	學務主任	陳宗徽	
校內陳核			
承辦人(餐飲衛生督導人員)	單位主管	校長	
			

註：

1. 學校應依教育局排定期程進行訪廠作業，倘需調整日期，請逕行與其他學校協調後，先行電話告知本局。
2. 訪廠缺失除依契約規定辦理外，違反**食品安全衛生管理法**之重大缺失並得送相關衛生主管機關處理。


新北市中央餐廚學校監廚檢核表

廠商名稱	久翔	訪廠日期/時間	102年1月24日 7時
廠商地址		業者簽名	
項目	訪廠結果(√或x)	未符規定內容或其他紀錄	
一、從業員工衛生管理	√		
二、作業場所的病媒防制	√		
三、作業場所設施規劃及管理	√		
四、洗手及其設備的管理	√		
五、食品及其原料的採購、驗收、處理與貯存管理	√		
六、食品烹調與製備的衛生管制	√		
七、配膳與餐盒包裝的衛生管理	√		
八、食品器具、容器之清洗、消毒及管理	√		
九、廢棄物處理	√		
十、其他衛生事項	√		
十二、其他	√		
訪廠學校名稱	訪廠人員職稱	訪廠人員姓名	
福安國中	會長	鄧文一	
校內陳核			
承辦人(餐飲衛生督導人員)	單位主管	校長	
			

註：

1. 學校應依教育局排定期程進行訪廠作業，倘需調整日期，請逕行與其他學校協調後，先行電話告知本局。
2. 訪廠缺失除依契約規定辦理外，違反**食品安全衛生管理法**之重大缺失並得送相關衛生主管機關處理。



新北市中央餐廚學校監廚檢核表

廠商名稱	久翔	訪廠日期/時間	107年11月24日 時
廠商地址		業者簽名	
項目	訪廠結果(√或x)	未符規定內容或其他紀錄	
一、從業員工衛生管理	√		
二、作業場所的病媒防制	√		
三、作業場所設施規劃及管理	√		
四、洗手及其設備的管理	√		
五、食品及其原料的採購、驗收、處理與貯存管理	√		
六、食品烹調與製備的衛生管制	√		
七、配膳與餐盒包裝的衛生管理	√		
八、食品器具、容器之清洗、消毒及管理	√		
九、廢棄物處理	√		
十、其他衛生事項	√		
十二、其他	√		
訪廠學校名稱	訪廠人員職稱	訪廠人員姓名	
福營國中	衛生組長	邱義宏	
校內陳核			
承辦人(餐飲衛生督導人員)	單位主管	校長	
			

註：

1. 學校應依教育局排定期程進行訪廠作業，倘需調整日期，請逕行與其他學校協調後，先行電話告知本局。
2. 訪廠缺失除依契約規定辦理外，違反**食品安全衛生管理法**之重大缺失並得送相關衛生主管機關處理。

新北市中央餐廚學校監廚檢核表

廠商名稱	久翔	訪廠日期/時間	107年1月24日 9時
廠商地址		業者簽名	
項目	訪廠結果(✓或X)	未符規定內容或其他紀錄	
一、從業員工衛生管理	✓		
二、作業場所的病媒防制	✓		
三、作業場所設施規劃及管理	✓		
四、洗手及其設備的管理	✓		
五、食品及其原料的採購、驗收、處理與貯存管理	✓		
六、食品烹調與製備的衛生管制	✓		
七、配膳與餐盒包裝的衛生管理	✓		
八、食品器具、容器之清洗、消毒及管理	✓		
九、廢棄物處理	✓		
十、其他衛生事項 (檢驗室)	✓		
十二、其他			
訪廠學校名稱	訪廠人員職稱	訪廠人員姓名	
福營國中	導師	顏孝行	
校內陳核			
承辦人(餐飲衛生督導人員)	單位主管	校長	
			

註：

1. 學校應依教育局排定期程進行訪廠作業，倘需調整日期，請逕行與其他學校協調後，先行電話告知本局。
2. 訪廠缺失除依契約規定辦理外，違反**食品安全衛生管理法**之重大缺失並得送相關衛生主管機關處理。



介紹本次監廚流程與內部組織成員及管理



檢驗室各項快篩檢驗簡介



洗米蒸飯區



烹調室



調味料置放區



乾料調味置放區



消毒櫃區



冷凍庫區



蔬菜清洗區



冷藏區



湯品區



檢體置放區



素食專用區



配膳區



當日食材備料區



各項資料查閱與講解