

## 新北市政府教育局 函

地址：22001新北市板橋區中山路1段161號21樓

承辦人：蔡宗翰

電話：(02)29603456 分機2788

傳真：(02)29690187

電子信箱：ak3634@ntpc.gov.tw

受文者：新北市立中平國民中學

發文日期：中華民國109年3月26日

發文字號：新北教體衛字第1090492527號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如主旨、說明四、說明五 (1092694583\_109D2117000-01.pdf、  
1092694583\_109D2117001-01.pdf、1092694583\_109D2117002-01.odt)

主旨：檢送新北市108學年度第2學期中央餐廚學校監廚一覽表及  
修正後中央餐廚學校監廚檢核表各1份，請各校依時程到  
廠進行檢核作業，請查照。

說明：

- 一、108學年度中央餐廚以群組招標方式進行，由本局統一排定  
學校到廠商中央廚房進行監廚之時程，如貴校針對排定週  
次欲作更換，請逕洽同一群組其他學校進行互調。
- 二、監廚表排定方式為廠商得標校數配合學期週數，因每學年  
度最多為40週，倘該廠商得標學校數多於40校，將請未排  
定之各校視校內需求，自行安排額外監廚作業。倘該廠商  
得標學校數少於20校，其供餐學校將輪流監廚1次以上。每  
學期每校監廚次數至多2次。
- 三、部分廠商得標數量較少，監辦以每月為主外，其餘考量疫  
情期間減少人員出入食品製備廠區，將由原訂一週排定一  
所學校到廠商廠房進行監廚作業調整為雙週一次為原則。

四、為配合本府成立食安智慧監控系統，本市中央餐廚作業相關檢核表單(附件3)(增)修訂重點如下：

(一)檢核表：新增測量「起鍋溫度」及「確認溫度」，請訪廠人員隨機抽樣一道菜色，記錄溫度及未達溫度標準之矯正措施。

(二)監廚參考表：

- 1、第一項新增說明「業者應依衛生主管機管法律規定，申請食品業者登錄，聘用之營養師、食品技師、廚師及相關衛管人員須有相關登錄及證照供備查」。
- 2、第四項第4款調整文字為「洗手要遵守食品從業人員正確洗手步驟，從手指、手掌到手肘（包括可能碰觸到食物的地方），約需20秒」。
- 3、第五項第6款強調食材冷藏及冷凍溫度之重要性；第7款乾貨類貯藏處所應設有溫濕度計並確實記錄相關數據，爰調整文字為「…並設有溫濕度計，以表格方式記錄溫濕度」。
- 4、第六項新增說明「配合食安智慧監控系統監控溫度：起鍋時菜餚中心溫度需 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ，若未達標準應持續加熱；確認溫度為上午9時測量，菜餚中心溫度需 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，若未達標準應復熱至 $75^{\circ}\text{C}$ （若為9時後出餐則不必填寫確認溫度欄位）」。
- 5、第七項第5款因應衛生局要求業者盛裝餐食容器需以雙蓋方式運送，爰調整文字為「於盛裝食品之餐盒，使用前應確認清潔未受污染，出餐時應以不鏽鋼容器盛裝，加內外層不鏽鋼蓋」。

- 五、疫情期間避免過多人員出入，本學期到廠檢核人員至多4人，應包含學校代表及家長代表，其成員可參考學校負責午餐督導成員（如午餐供應委員會、午餐督導小組等），並依排定時程到廠檢核，填寫「新北市中央餐廚學校監廚檢核表」（附件2），檢核表資料影本請於每次監廚完成後，將電子檔寄送至承辦人電子信箱AK3634@ntpc.gov.tw。
- 六、倘有安排於週2或週4進行監廚時，除填寫檢核表外，另需填寫「新北市政府所屬中央餐廚學校辦理有機蔬菜查核表」（附件3）及拍攝相關照片，將相關檔案以電子郵件方式寄送本局承辦人電子信箱（AK3634@ntpc.gov.tw）彙整。
- 七、為瞭解整體情形，建議學校於上午6點到廠商廠房進行監廚，監廚人員具教師身分者核予公假登記（課務排代），另倘於日程表外，學校自行排定監廚部分，以1學期1日公假登記（課務排代）為原則。

正本：108學年度第二學期 中央餐廚學校145校(除 新北市新店區青潭國民小學外)

副本：

