

四、食材驗收及貯存

依食材採購、食材驗收及異常處理、貯存管理、常溫庫房管理、低溫庫房管理等，建立食材驗收及入庫貯存管理。

(一)食材採購

1. 學校廚房勞務委外或食材契約明訂各類食材規格標準。得標廠商依據契約之食材規範，建立合格「食材供應商名冊(表 5-4-1)」，於供應2週前提交學校審核後始得採購供應。
2. 廠商於學校規定時間內將食材送至學校廚房以憑驗收。
3. 農糧署食米申購
 - (1)申請期限：每月 20 日至隔月 5 日止，請至農糧署學午糧網購系統申請。
 - (2)出倉單列印：每月 19 日前自行列印「糧食出倉單（第五聯）」及糧食銷售收據，逾期需以公函申請補發。

(二)食材驗收

1. 食材驗收首先核對品名、標示、數量、品質、溫度、包裝及異物混雜情形，依「食材品質參考規格」、「學校使用國產可溯源食材支用要點」之相關規定檢查，並記錄於「食材點收紀錄表(表5-4-2)」。
2. 與供應商排定驗收時間，貨到隨即驗收，避免食材放置時間過長影響品質，切勿讓廠商離開後才辦理驗收。
3. 食材的溫度應保持在原貯存狀態，例如：冷凍食品應該在-18℃ 以下，冷藏食品溫度凍結點以上7℃以下。
4. 豆、麵製品進貨時，必要時以 H₂O₂ 殘留快篩抽驗；豬肉每月以萊克多巴胺快篩抽驗，並記錄於「食材快篩抽檢紀錄表(表5-4-3)」。
5. 食米分批進貨，糙米及雜糧得放置於冷凍冷藏設備保存，領用時其用量記錄於「食材盤點紀錄表(表5-4-4)」，開封尚未使用完畢食米須密封或紮緊封口；每週或每月須盤點庫存，同時檢查食材品質，填寫「食材盤點紀錄表(表5-4-4)」。
6. 廠商應依合約規定，提供出貨單，如有分裝，應提供相關文件。
7. 廠商應每學期提供1年內第三方檢驗合格證明文件。
8. 驗收合格的食材，依其特性，立即進行前處理或分類入庫貯存。
9. 驗收異常時，應即刻拍照存證，後續依約向廠商退換貨，如遇廠商未依約配合辦理，應記錄於「異常處理追蹤紀錄表(表 5-1-4)」，並視情節輕重予以記點及違約金。
10. 如發現食材有重大衛生安全疑慮或標章不實疑慮情形，請立即通報教育處，由教育處統籌聯繫及協調衛生局等到校檢驗。

(三)食材品質異常處理

公辦公營及公辦民營廚房若有發生食材品質異常，須妥善處理，通報市政府教育處，並記錄於「異常處理追蹤紀錄表(表5-1-4)」，持續追蹤改善、進行教育訓練及防止再發。

1. 食品逾有效日期：使用之食材(含開封使用及未開封)逾使用之有效日期，馬上送至待報廢區專區暫放妥善隔離，密封完整且清楚標示，避免誤用，並擇日進行銷毀。

2. 章Q不符：

(1)學校每日食材點收發現標章不實(標章未隨貨到、品項與標章內容不符、標章格式及提供食材規格與食材不符等)通報教育處。

(2)學校學校全程錄影及拍照存證，冷藏留存食材檢體(700-1,000g)。

(3)本府教育單位通報產發單位(蔬果類)、動物保護防疫所(肉品類)及政風單位，於2個工作天內共同到校採檢，採檢過程全程錄影及拍照存證，以釐清及依法查處。

(4)如食材品質正常，以一般食材驗收使用，後續依權責單位查處結果配合辦理。

3. 食材品質與契約不符：驗收發現，須立即退貨，並請廠商馬上補送合格品；若已完成驗收或領料使用中發現，則迅速送至待退貨區進行隔離，密封完整且清楚標示，避免誤用，請廠商馬上補送合格品及收回。

(四)貯存管理

原材料之貯存，須依其性質規劃常溫庫房、冷凍冷藏設備(冷凍及冷藏冰箱)及食品用洗潔劑專區等，並有足夠之空間供搬運，其中食品用洗潔劑應與食品分區放置，避免污染，規定如下：

1. 確認完整包裝。

2. 確認效期。

3. 標示入庫日期及拆(開)封日期。

4. 分類置放：存放貨架，定位標示品名，驗收合格之各類原材料入庫時須依品名整齊排列，貨架須離地及離牆。

5. 先進先出：存放時應將原有存貨移出至可先取用之位置，以利先進先出作業。

6. 有蜂巢孔洞之紙箱、紙袋，不可入庫。

7. 散裝食品應有適當包裝並標示入庫日期、有效日期。
8. 包裝食品須依包裝上標示之保存方式貯存。

(五)常溫庫房管理

1. 保持清潔、無積水或冷凝水、無長霉等，有病媒防治措施及設置，天花板、門窗須緊閉。
2. 維持陰涼乾爽，避免日光直射，溫度控制在 28℃ 以下，濕度控制在 70%RH 以下，必要時使用除濕機或空調控管濕度，記錄於「常溫庫房溫度及清潔紀錄表(表5-4-5)」。

(六)冷凍冷藏設備管理

1. 冷藏食品貯存溫度須凍結點以上 7℃ 以下，冷凍食品貯存溫度須-18℃ 以下，每日檢查冷凍冷藏設備溫度及清潔，記錄於「冷凍冷藏設備溫度及清潔紀錄表(表5-4-6)」。
2. 存放食材與庫房體積比(最大裝載量)，宜保持60%以下，以利冷空氣循環。
3. 魚、肉、蔬菜分類分開存放，生、熟食分開存放及完整覆蓋，避免交叉污染。
4. 未用完之食材存放於冷凍冷藏設備，可用防水不透氣塑膠膜完整包覆，或裝於保鮮盒中，以減輕凍燒(即表面脫水、顏色改變的現象)及其他變質現象，須標示品名、入庫日期及有效日期。

(七)食品用洗潔劑等化學品管理

1. 採購使用之食品用洗潔劑等化學品須符合主管機關規定，有明確成分及使用方法或具安全資料表(safety data sheet, SDS)。
2. 保管及領用：設固定場所或專櫃上鎖存放，指定專人管理，明確標示，購買及領用時記錄數量及結存數在「食品用洗潔劑等化學品管理紀錄表(表5-4-7)」。
3. 設固定處所(或地點)用於放置「清掃、清洗、消毒之用具和器材」。

