

彰化縣 \_\_\_\_\_ 學校外訂餐盒驗收衛生自主管理查核表

流程	查核內容	查核日期(月/日)					說明
送達	按時送達。						
驗收	1. 容器具、車輛清潔度。						
	2. 應為專用車輛。						
	3. 符合菜單菜色及作法，味道正常，無異物。						
暫存場所	1. 環境衛生，不得陽光直射。						
	2. 食品及其容器、器具應墊高放置。						
	3. 廠商指派專人看守。						
留樣採樣	1. 含菜單之菜色及其他所有食物(使用廠商之容器及用具採樣)。						
	2. 由午餐秘書會同廠商送餐人員現場採樣，每日每家廠商留樣至少1份。						
	3. 注意留樣份量(一人份完整餐食，總量至少200公克以上為原則)、標示廠商名稱、日期並立即保存於7°C以下，冷藏48小時。						
送餐人員衛生	1. 接觸熟食應穿戴衛生手套。						
	2. 不得蓄留指甲、擦指甲油及配戴飾品或手部有傷口。						
	3. 應穿戴淺色清潔工作衣帽及工作鞋，必要時應戴口罩。						
	4. 不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食物之行為。						
配送	注意搬運安全						
說明： 1. 專用車輛：廠商臨時調用之車輛往往未清潔消毒。 2. 作法：烹調方法影響加熱殺菌易否及作業管制條件。 3. 專人看守：避免不可預期之外力危害，可由廠商輪派專人看守。 4. 其他所有食物：除菜單菜色外，廠商有時會夾帶其他食物。 5. 查核結果符合規定請於表中打“√”，不符合請打“X”。							

檢核人：

單位主管：

校長：