

學校午餐衛生指引

午餐留樣需密封完整，放置於攝氏7度以下之冷藏庫48小時，並標示留樣日期及廠商名稱



密封完整、標示日期及廠商名稱



未密封完整



留樣冷藏冰箱設置溫度計且溫度7度C以下



未標示留樣日期



留樣冰箱實測溫度高於7度C

午餐應留樣1份，並妥善包裝，標示烹調日期，冷藏7°C以下留樣48小時(一)



留樣未完整包覆



留樣品未標示日期

學校應派員與餐盒工廠一起打菜執行午餐留樣



學校人員與餐盒工廠人員一起執行午餐留樣



於餐盒工廠已經完成留樣，未與校方一起執行

送餐人員不得蓄留指甲、擦指甲油及配戴飾品



送餐人員指甲乾淨、長度適當，且無配戴飾品
*指甲應隨時修剪



送餐人員甲過長



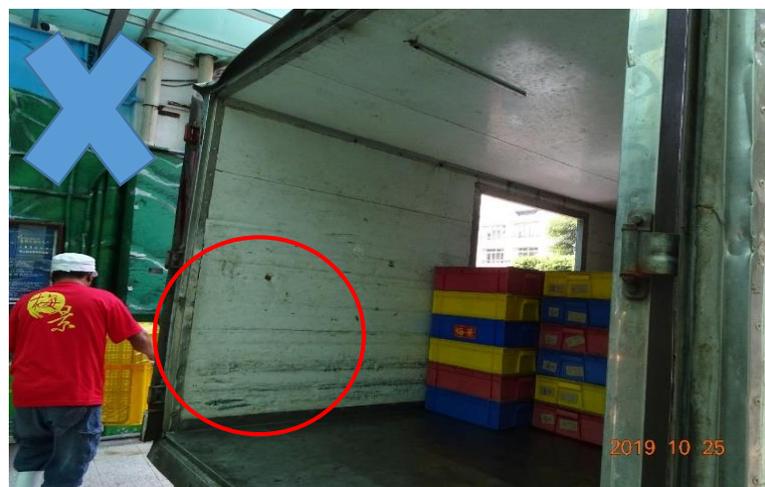
送餐人員手部配戴飾品

餐盒工廠運輸餐食之車輛應保持清潔，且不得有造成成品污染之物品



運送餐車有
髒污不潔

*運送餐食之餐車應保持清潔
*應於送餐前、送餐後各清潔一次



運餐車輛內裝壁面有剝落、積垢



運餐車內食品上方堆疊紙箱，有污染之虞

放置餐盒、餐桶、食品器具、餐車、棧板等場所應保持清潔，不得有日光直射、雨淋、病媒出沒或積水(一)



*放置餐盒位置應保持清潔、不得日光直射、雨淋、積水

*應於放置餐盒前及送餐後各清潔一次

放置餐車之位置髒亂，且易有灰塵堆積

放置餐盒之棧板有灰塵堆積

放置餐盒、餐桶、食品器具、餐車、棧板等場所應保持清潔，不得有日光直射、雨淋、病媒出沒或積水(二)



放置餐車場所髒汙



放置餐盒區陽光直射

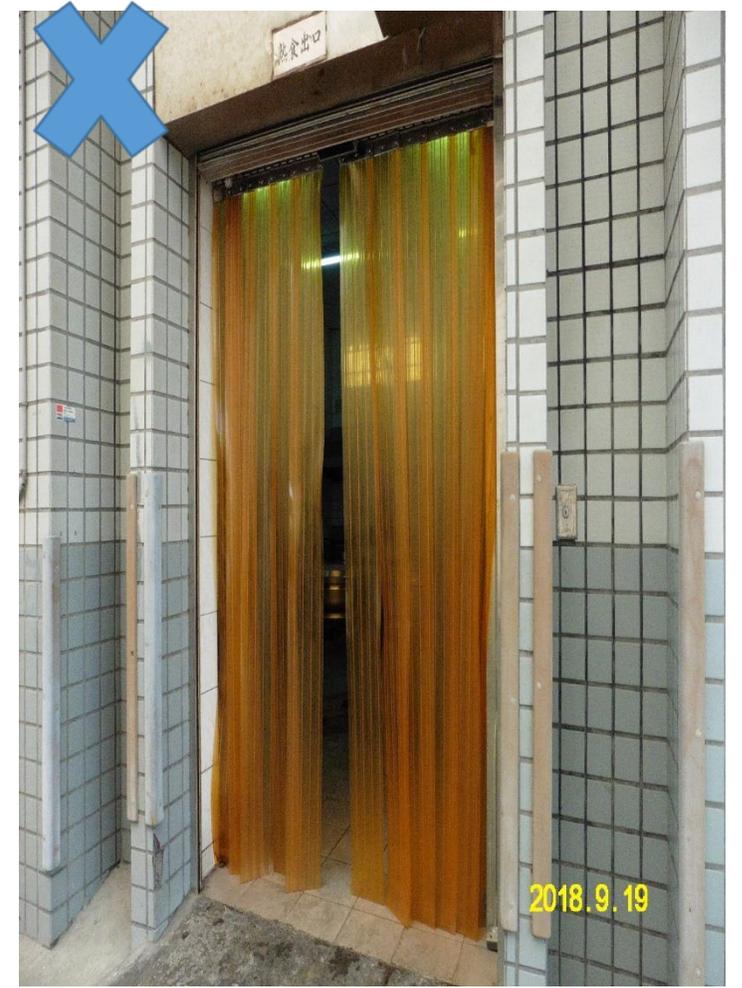
出入口、門窗、通風口、排水溝等應設置防止病媒侵入之設施及實施有效之病媒防治措施，不得發現有病媒或其出沒之痕跡(一)



防蟲塑膠簾垂放無空隙



作業中出入口防蟲簾未正確使用



廚房入口防蟲簾未密合

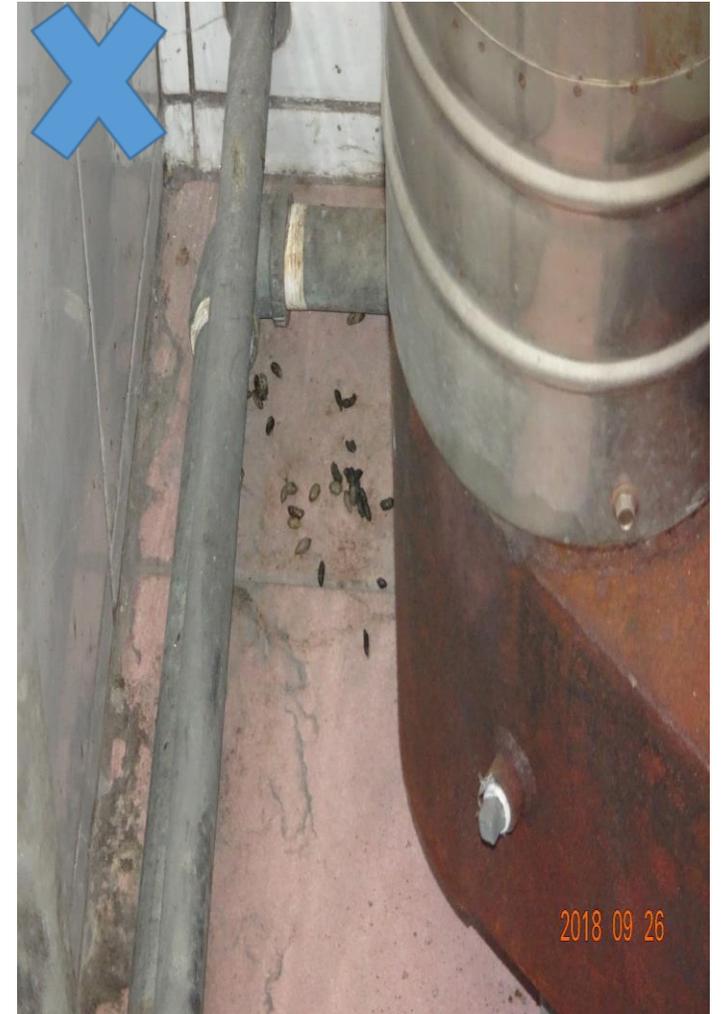
出入口、門窗、通風口、排水溝等應設置防止病媒侵入之設施及實施有效之病媒防治措施，不得發現有病媒或其出沒之痕跡(二)



烹調場所水溝內有蟑螂屍體



對外排水溝無柵欄防止病媒侵入



作業場所內有病媒糞便(病媒出沒)

牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，食品暴露之正上方樓板或天花板不得有長黴、剝落、積塵、納垢或結露現象



作業場所天花板有蜘蛛網



煮飯台上方燈罩有油汙情形



作業場所地板應保持平整，防止納垢

原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用



分裝之食材未標示保存期限

逾期食品
稽查日期104年10月5日
有效日期103年11月21日

設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染

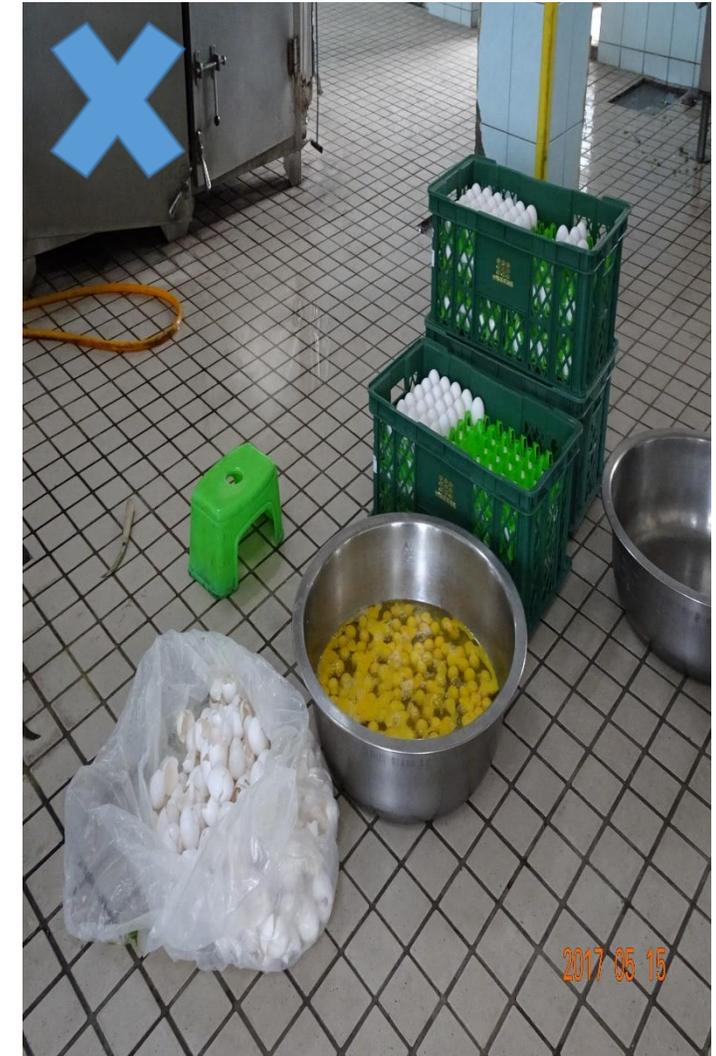


刀具已生鏽



砧板破損及污垢

物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施並保持整潔，不得直接放置地面(一)



物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施並保持整潔，不得直接放置地面(二)



應設有截油設施，並經常清理維持清潔(一)



應設有截油設施，並經常清理維持清潔(二)



稽查時已在烹煮，但完全沒有廚房廢水流入，截油設施無功能

午餐應留樣1份，並妥善包裝，標示烹調日期，冷藏7°C以下留樣48小時(二)



留樣冰箱以紅外線溫度計實測為11.7度



午餐留樣與其他物品混合置放

製程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；同時應避免交叉污染，如砧板刀具應區分生、熟食，並明顯標示(一)



生熟食刀具無有效區分存放



刀具存放位置易汙染



排油煙機應保持乾淨

製程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；同時應避免交叉污染，如砧板刀具應區分生、熟食，並明顯標示(二)



排油煙機及風扇應保持清潔

調理場所不得堆放私人及與烹調無關之物品(一)

