

宜蘭縣國民中小學-學校午餐每日自主衛生安全紀錄表

(自設廚房【含公辦公營或公辦民營】學校廚房工作人員填寫，頻率：每天1次)

學校名稱：

紀錄區間： 年 月 日～ 年 月 日

序號	確認項目	星期/日期(月/日)	星期一(/)	星期二(/)	星期三(/)	星期四(/)	星期五(/)
		當日供餐狀態	<input type="checkbox"/> 供餐 <input type="checkbox"/> 停餐				
1	所有作業人員48小時內未出現疑似感染症狀(發燒、嘔吐、水樣腹瀉等)；手部無傷口或傷口已經適當包紮處理，並配戴不透水手套。		<input type="checkbox"/> 未確認 <input type="checkbox"/> 已確認				
2	所有作業人員作業前確實洗手，工作服裝、膠鞋、帽、口罩完整。		<input type="checkbox"/> 未確認 <input type="checkbox"/> 已確認				
3	防止生熟食、製餐設備及器具間交叉污染。		<input type="checkbox"/> 未確認 <input type="checkbox"/> 已確認				
4	成品盛裝前應確實煮熟，且記錄中心溫度。 *說明：菜名請團膳/自辦午餐學校 key入此表單。或是，用原有菜單/團膳的烹調溫度紀錄表登記溫度(請於下方□內打V)。 <input type="checkbox"/> 溫度登記在原有菜單/團膳的烹調溫度紀錄表。	主食	(菜名) °C				
		主菜	(菜名) °C				
		副菜1	(菜名) °C				
		副菜2	(菜名) °C				
5	成品均確實封蓋		<input type="checkbox"/> 未確認 <input type="checkbox"/> 已確認				
督導人員簽名	檢查人員簽名						
備註	<p style="color: red; font-size: small;">*使用探針式(或筆型)溫度計，以75%酒精消毒後，將溫度計的尖端刺(放)入食物的中心點量測並記錄溫度。中心溫度須達85°C持續15秒，始得起鍋供應。</p> <p style="font-size: small;">*檢查人員為廚房人員，督導人員為學校人員。</p> <p style="font-size: small;">*本紀錄表比照GHP規定應保存5年。</p>						