

基隆市學生活動製備餐點 簡易食安衛生管理須知

【自我檢核表】

1140725 修訂

為維護實習過程之人員及食品安全衛生，請檢核確認以下資訊：

(一) 事前準備

項次	項目	說明
1	☐ 食譜料理製程表	請事前提供食譜料理製程表
2	☐ 食材確認表	請事前提供食材確認表(包含品項、數量、購買日期、保存方式)
3	☐ 耗材器具確認表	請確認教室備妥耗材及器具。
4	☐ 器具設備暨環境確認表	請確認設備設施暨環境情形。

(二) 上課當日

項次	項目	說明
1	☐ 師生健康情形調查表	請確認上課師生身體健康情形。
2	☐ 人員衛生行為須知	請確實宣導人員衛生行為須知

(三) 課程完成

項次	項目	說明
1	☐ 成品留樣紀錄表	課程成品請確認正確留樣(標準留樣盒、採樣流程及冷藏)及留有紀錄。
2	☐ 器具設備暨環境確認表	使用完畢後請清潔完成並復原，和製備餐點場所管理人確認。

備註：

1. 教室內所有器具設備未經教師許可皆不得攜出教室。
2. 教室內嚴禁奔跑嬉鬧，以免發生滑倒、碰撞及導致燒燙傷、切割傷等。

授課教師：請確認後簽名

帶隊教師：請確認後簽名

餐點製備場所管理人：請確認後簽名