

基隆市學生活動製備餐點 簡易食安衛生管理須知

【成品留樣紀錄表】

1140725 修訂

活動日期：民國 年 月 日（星期 ） 午 時 分- 時 分

活動地點：

授課教師：

課程內容：

學校名稱：

班級導師：

帶隊教師：

班 級：

學生人數：

帶隊教師人數：

編號	成品名稱	留樣重量	留樣冰箱溫度	留樣日期	丟棄日期
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

(欄位如有不足，請自行增列)

備註：請備妥標準餐食留樣盒(完整密封)，料理完成應立即留樣(至少 300 克)，先將餐盒以沸水殺菌乾淨，瀝乾後採樣，配戴手套及口罩避免交談汙染樣品，完成後密封冷藏，留存至少 48 小時。