**有限責任國立大湖高級農工職業學校****員生消費合作社 午餐每日衛生安全紀錄表**

111年 月 日 至111年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 確認項目 | | 星期一  月 日 | 星期二  月 日 | 星期三  月 日 | 星期四  月 日 | 星期五  月 日 |
| 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 | | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 |
| 1. 所有作業人員作業前確實洗手，工作服裝、膠鞋、帽、口罩完整 | | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 |
| 1. 冷藏食品品溫應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃以下 | | 冷藏 ℃  冷凍 ℃ | 冷藏 ℃  冷凍 ℃ | 冷藏 ℃  冷凍 ℃ | 冷藏 ℃  冷凍 ℃ | 冷藏 ℃  冷凍 ℃ |
| 1. 防止生熟食、製餐設備及器具間交叉污染 | | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 |
| 1. 成品盛裝前應確實煮熟，且記錄中心溫度 | 主食 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 主菜 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 副菜1 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 副菜2 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |
| 1. 成品均確實封蓋 | | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 | □未確認  □已確認 |
| 檢查紀錄人員簽名或蓋章 | |  |  |  |  |  |
| 督導確認人員簽名或蓋章 | |  |  |  |  |  |