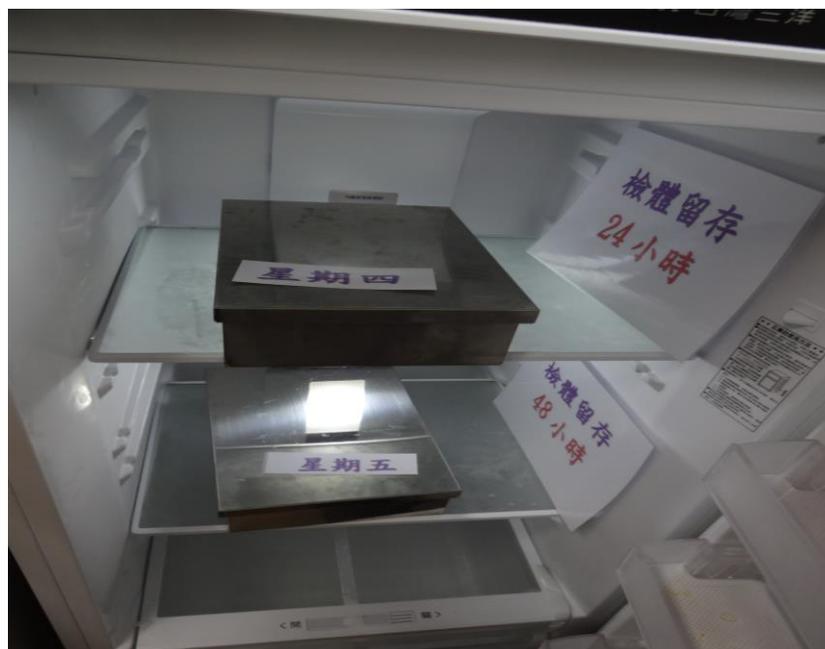


南投縣仁愛鄉仁愛國民小學 辦理 112 學年度

《學校午餐輔導考核—留樣檢體》



說明：廚房阿姨細心為餐點檢品留樣。



說明：檢品依規定放置冰箱內 24hr、48hr。

南投縣仁愛鄉仁愛國民小學 辦理 112 學年度

《學校午餐輔導考核—留樣檢體》



說明：檢品依規定放置冰箱內 24hr、48hr。

南投縣仁愛國民小學 110 學年度第二學期自設廚房衛生自主檢查記錄表

一、廚房冰箱溫度(頻率：每日一次)

| | | | |
|------|------|------|-------------|
| 冷藏溫度 | 冷凍溫度 | 檢查人員 | 備註：溫度異常處理情形 |
| -6 | -18 | 李 | |

備註：
冷凍庫溫度-18℃以下，冷藏庫溫度0-7℃。

二、庫房溫度(頻率：每日一次)

| | | | |
|----|----|------|--------------|
| 溫度 | 濕度 | 檢查人員 | 備註：濕潤度異常處理情形 |
| >4 | 58 | 李 | |

備註：
庫房之溫度應維持在 28℃ 以下，相對濕度(RH) 70% 以下

三、器具澱粉及油脂殘留檢查表(頻率：每週一次)(每次請選擇三種不同器具檢測)

| 容器具名稱 | 澱粉殘留 | 油脂殘留 | 檢查人員 | 確認人員 |
|-------|------|------|------|------|
| 飯盒 | - | - | 李 | 曾志強 |
| 菜桶 | - | - | 李 | 曾志強 |
| 湯桶 | - | - | 李 | 曾志強 |

備註：
1、殘留油脂檢查：將適量油性辣椒紅試劑滴在檢體上，慢慢迴轉使其擴及全面，靜置1分鐘後以水輕輕沖洗，如有殘留油脂會呈現橘紅色斑點。
2、殘留澱粉檢查：將適量澱粉試劑滴在檢體上，慢慢迴轉使其擴及全面，如有殘留澱粉會變成藍色。

四、午餐檢體留樣(頻率：每日一次)

| | | |
|-------|------|------|
| 取樣時間 | 取樣人員 | 確認人員 |
| 11-45 | 李 | 曾志強 |

備註：留樣檢體為一人份完整餐食，含飯、菜、湯料，總量應至少保留 300 公克以上，標示日期、餐別，置於 7℃ 以下冷藏保存 48 小時。

五、午餐廚餘(頻率：每日一次)

| | |
|-----------|------|
| 廚餘量(公斤/桶) | 確認人員 |
| 2.2 | 曾志強 |

備註：廚餘量以公斤或桶計算，以桶為單位請先行計算廚餘桶數(公升)。

說明：詳實登載餐點檢品留樣記錄表。

