

落實學校午餐管理機制

階段	學校自主管理
食材採購驗收	掌握食材來源、落實食材當場點驗(溫度、外觀、重量)。
食品製備	<ol style="list-style-type: none">1. 廚師落實每日健康自主監測，有腸胃道症狀之人員應暫時停止從事食品處理之工作、上班換工作服及調理餐食前或如廁後確實洗手(肥皂+酒精)等措施，避免將病毒帶入廚房。2. 廚房及用餐環境應定期打掃及消毒，防止灰塵及病媒污染食品。
運送食用	<ol style="list-style-type: none">1. 製備完成的午餐加蓋即食、運餐車乾淨衛生、湯菜桶離地置放。2. 學生搬運餐點不掀蓋、配膳時應戴口罩、用餐前洗手。
食品留樣	<ol style="list-style-type: none">1. 留樣器具消毒勿碰生水。2. 煮好立即留樣、加蓋並冷藏，避免細菌病毒滋生，確保樣品準確度。