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：

1. 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。  |

1. 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 |

1. 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