

作業程序 11.1 午餐運輸配送-運輸衛生管理

壹、作業內容：

一、中央廚房（勞務委外）運輸午餐至群組學校

（一）運輸車輛管理

1. 應設有專用餐食運輸車輛，且不得與運送生鮮或其他物料車輛共用。
2. 運送車輛應具密閉性功能，並保持乾淨清潔。運送人員須穿著清潔之工作衣帽。
3. 運輸車輛進出校園應遵守學校規定，車輛行照及駕駛人駕照應於開學前送交學校備查。



運輸車程應於**30**分鐘內為宜。

（二）運輸時間管理

1. 應儘量控制在 30 分鐘車程內，以確保餐點之衛生安全。
2. 確實記錄「運輸時間及衛生紀錄表」。

（三）注意事項

1. 運輸車輛應於裝載前檢查其裝備，保持清潔衛生並適時消毒。
2. 裝載時，餐食堆疊時應保持穩固，並能維持適當之空氣流通。
3. 餐食不得與有造成污染之虞的物品或包裝材料一起運輸。
4. 裝載低溫食品前，所有運輸車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態。
5. 餐點運輸過程，應採取有效措施以防止其他外來雜物混入餐食中，並加適當保溫、遮蓋等衛生安全措施。
6. 運輸過程中應避免日光直射、雨淋、激烈的溫度或濕度變動與撞擊及車內積水等。



裝載前、後運輸車輛應確實清潔及以200ppm次氯酸鈉消毒

（四）運輸車輛清潔維護

1. 運輸車輛應每日定期清洗及消毒。

2. 車輛清潔步驟：

- (1) 以清潔劑刷洗內部地面、門板污漬，再以清水沖洗或擦拭乾淨，以刮刀刮乾水分。
- (2) 用 75% 酒精或 200ppm 次氯酸鈉進行消毒，車內四周應全面噴灑。
- (3) 完成後確實填寫「運輸車輛清潔紀錄表」。

二、外訂餐盒（及桶餐）運輸午餐至學校

學校依「學校外訂餐盒(或桶餐)衛生驗收自主管理表」檢查廠商運輸車輛是否清潔、有無積水，運送過程餐食是否貯存良好（如桶菜應加蓋、沒有溢出…）等情形，並詳實記錄。

（一）運輸車輛管理

1. 應設有專用餐食運輸車輛，且不得與運送生鮮或其他物料車輛共用。
2. 運送車輛應具密閉性功能，並保持乾淨清潔。運送人員須穿著清潔之工作衣帽。
3. 運輸車輛進出校園應遵守學校規定，車輛行照及駕駛人駕照應於開學前送交學校備查。

（二）注意事項

1. 運輸車輛應保持清潔衛生並適時消毒。
2. 餐食不得與有造成污染之虞的物品或包裝材料一起運輸。
3. 裝載低溫食品前，所有運輸車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態。
4. 餐點運輸過程，應採取有效措施以防止其他外來雜物混入餐食中，並加適當保溫、遮蓋等衛生安全措施。
5. 運輸過程中應避免日光直射、雨淋、激烈的溫度或濕度變動與撞擊及車內積水等。

貳、相關文件：

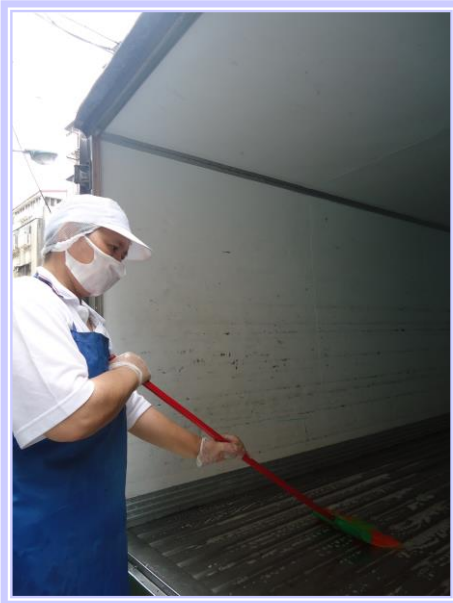
A-11.1-1 臺北市學校午餐供應他校實施要項(P.093)

參、使用表單：

B-11.1-1 運送時間及衛生紀錄表(P.151)

B-11.1-2 運輸車輛清潔紀錄表(P.152)

B-4.2-4 學校外訂餐盒(或桶餐)衛生驗收自主管理表(P.128)



11.1-1 運輸車輛應於裝載食物前、後做清潔



11.1-2 運輸車輛以 200ppm 次氯酸鈉消毒



11.1-3 餐點保溫及遮蓋等衛生安安全措施，應離牆、離地至少 5 公分以上放置



11.1-4 產品堆疊時應保持穩固，並能維持適當之空氣流通