

179 一起救地球 | 循環餐具運送指引

參考依據：TFDA 食品良好衛生規範準則（GHP）及食品外送作業衛生指引。

核心原則

保持潔淨 → 防止污染 → 分流運送 → 妥善交付 → 全程管理

適用範圍

適用於完成清洗、消毒及乾燥後之循環餐具，自清洗中心配送至合作店家或使用場所之運送流程。

一、標準運送流程

步驟	作業要求
1.運送前確認	確認餐具完成清洗、消毒及乾燥，無污染、異味及破損。
2.裝載	使用潔淨配送箱或密閉容器裝載。
3.運送	避免日曬、雨淋、碰撞及重壓。
4.交付	確認數量、完整性及潔淨狀態後交付。

二、配送箱管理

- 配送箱保持清潔、乾燥及完整。
- 定期清潔，必要時消毒。
- 不得放置垃圾、化學品或污染物。
- 破損或異味應立即更換。

三、運送管理

- 潔淨餐具與待清洗餐具完全分流。
- 避免接觸地面及污染源。
- 運送車輛保持整潔。
- 縮短配送時間，維持潔淨品質。

四、配送人員衛生

- 配送前保持手部清潔。
- 穿著整潔工作服。
- 有疑似傳染症狀者不得配送。
- 避免接觸餐具食品接觸面。

五、交付管理

- 確認數量、完整性、潔淨狀態及配送紀錄。

六、異常處理

- 配送箱污染、餐具破損、污染或其他影響衛生安全情形，應停止配送並改善後再配送。

七、每日檢查表

檢查階段	確認內容	結果
作業前	配送人員健康、配送箱清潔	☐ 合格 ☐ 改善
裝載	餐具已完成清洗、消毒及乾燥	☐ 合格 ☐ 改善
配送中	無污染、無破損	☐ 合格 ☐ 改善
交付	數量及潔淨確認	☐ 合格 ☐ 改善
收工後	配送箱完成清潔	☐ 合格 ☐ 改善