

大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

✓良好 △尚可 ○×不良 (每月陳閱 1 次)

餐廳名稱：									
餐廳負責人姓名：		烹調人員人數：		烹調人員以外之專任工作人數：					
檢 查 項 目 / 週 次				週	週	週	週	週	
作業場所衛生管理	作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。								
	盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。								
	作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。								
	作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。								
	作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。								
	作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。								
	洗手處所應備有效清潔劑，作業人員要遵守正確洗手之步驟。								
	切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。								
	食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。								
	應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。								
	包裝完成之盒餐及桶餐不得放於地面。								
	加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時，且不可有過期變質腐壞食品。								
	盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。								
廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。									
從業人員衛生管理	從業人員每年應至少接受健康檢查乙次。若有可能造成食品污染之疾病者，經治癒檢查合格後方得再行從業。								
	從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽頭髮需有效覆蓋或戴網帽。配膳人員供膳時需配戴口罩，如直接接觸食品時須配戴丟棄式衛生手套。								
	離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。								
	從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得塗抹護手霜及藥物等。								
	調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。								
	從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸即食食品。								
生驗收及儲存衛生	食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。								
	驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。								
	冷凍、冷藏類食品溫度控制:冷藏食品中心溫度為 0℃-7℃間冷凍食品中心溫度為-18℃以下並由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。								
	冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。								

	乾貨庫和冷凍(藏)庫應設層架管理，離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。																
	冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免與其他食品交叉污染。																
	前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。																
	與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。																
其他	食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。																
	油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。																
	乾淨餐具之存放不得有污染之慮。																
	餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果，若無三槽式洗滌設備，不得同時於同一水槽洗滌食品及容、器具。																
	不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。																
	每日製作完成之高水活性低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時並記錄備查。																
	私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。																
	作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。																
備註	1. 本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。																
	2. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理人員應定期確認業者是否每日如實填寫，檢查頻率至少每週一次。																
	3. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。																
附記	1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：																
	(1) 刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2) 用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3) 用流動式水沖淨（第二槽）， (4) 有效殺菌（第三槽）， (5) 烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6) 用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1) 煮沸殺菌法：溫度 100℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。 (2) 蒸氣殺菌法：溫度 100℃，時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等），2 分鐘以上（餐具）。 (3) 熱水殺菌法：溫度 80℃，時間 2 分鐘以上（餐具）。 (4) 氣液殺菌法：氣液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上（餐具）。 (5) 乾熱殺菌法：溫度 110℃，時間 30 分鐘以上（餐具）。																
檢查日期 (1次/每週)		年	月	日	時	年	月	日	時	年	月	日	時	年	月	日	時
檢查人員	業者簽名		業者				業者				業者				業者		

檢查人員

衛保組長

事務組長

學務長