

慈濟大學 餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

108.08.30版

餐廳名稱：

檢查時間： 年 月 日 上/下午 時

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		良好	尚可	不良	缺失建議事項
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。				
	2. 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。				
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。				
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。				
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。				
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。				
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。				
	8. 從業人員每學年應至少受訓衛生(健康飲食)講習 8 小時。				
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。				
	10. 食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部污染之行為後，應立即洗淨後再工作。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，禁止傷口直接接觸食品。				
洗手設施	11. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。				
清潔與消毒	12. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。				
食品及其原料之	13. 食品需有驗收紀錄：食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。				
	14. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等)。				

檢查項目		良好	尚可	不良	缺失建議事項
驗收、處理及貯存	15. 冷藏食品溫度應保持在 7℃ 以下，凍結點以上，冷凍食品溫度應保持在 -18℃ 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。				
	16. 乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。				
	17. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。				
食品製備及供膳衛生管理	18. 切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並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即食熟食，應使用非木質砧板。				
	19. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置冰桶內。				
	20. 油炸用食用油，酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢測紀錄。				
場所及盛具衛生管理	21. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。				
	22. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具，且有完整覆蓋。				
	23. 菜餚之貯存及供應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在攝氏 60℃ 以上，並有防塵、防蟲等措施。				
食材登錄	學校目前餐廳廠商數 _____ 家 24(1)學校目前餐廳廠商是否全部登 24(2)前一個供餐日之菜單、食材、調味料，是否完成登錄				
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. 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，以提高本校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。				
試劑檢測項目	※餐具澱粉性殘留檢測結果： <input type="checkbox"/> 檢出殘留物 <input type="checkbox"/> 未檢出 ※餐具脂肪性殘留檢測結果： <input type="checkbox"/> 檢出殘留物 <input type="checkbox"/> 未檢出 ※酸價油脂檢出試紙檢測結果： <input type="checkbox"/> 0 藍 <input type="checkbox"/> 0.5 綠藍 <input type="checkbox"/> 1.0 藍綠 <input type="checkbox"/> 2.0 綠(應更換油品) <input type="checkbox"/> 3.0 黃綠(應更換油品) <input type="checkbox"/> 4.0 黃(應更換油品)				
餐廳負責人意見及簽名：		敬會管理單位：			

學校稽查人員：

衛生保健組：

學務長：