

義守大學 大專校院餐飲衛生管理檢查表

頻率：每週至少一次

檢查時間： 年 月 日 時

餐廳名稱：

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：

烹調人員以外之專任工作人數：

檢查項目		結果*	說明	改善方法
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(時間及場所)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、寵物等，應予管制。			
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶及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，並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。			
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12. 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，並有食品來源驗收與紀錄，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。			
	13. 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)。			
	14. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18°C 以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。			
	15. 冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出。			
	16. 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。			

檢查項目		結果*	說明	改善方法
及供膳衛生管理 食品製備	17. 切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並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，切割熱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，應使用非木質砧板。			
	18. 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。			
	19. 油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油。			
	20. 食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏 60°C 以上，且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。			
用餐盛具衛生管理 用餐場所及	21. 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。			
	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；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。			
	23. 製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。			
平臺 校園食 材登錄	24. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。			
備註	<p>* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <p>1. 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；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。</p> <p>2. 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。</p>			
附記	<p>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1) 刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，</p> <p>(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)，</p> <p>(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)，</p> <p>(6) 用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。</p> <p>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(1) 煮沸殺菌法：溫度 100°C，時間 5 分鐘以上 (毛巾、抹布等)，1 分鐘以上 (餐具)。</p> <p>(2) 蒸氣殺菌法：溫度 100°C，時間 10 分鐘以上 (毛巾、抹布等)，2 分鐘以上 (餐具)。</p> <p>(3) 熱水殺菌法：溫度 80°C，時間 2 分鐘以上 (餐具)。</p> <p>(4) 氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上 (餐具)。</p> <p>(5) 乾熱殺菌法：溫度 110°C，時間 30 分鐘以上 (餐具)。</p>			
意見				

業者簽名：

學校餐廳督導人員簽名：

單位主管簽名：