國立中正大學_____餐飲衛生管理自主檢查表

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：

良好請「V」；不適用「Δ」；不良請「X」　　年　月

	檢 查 項 目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
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.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)。																															
	3.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。																															
	4.作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。																															
	5.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。																															
	6.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。																															
	7.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。																															
	8.應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。工作檯面清洗後必須用200PPM氯液消毒。																															
	9.包裝完成之盒餐、桶餐及待洗炊餐具不得放於地面。																															
	10.盛裝食品容器應清潔、並覆蓋妥善儲存。																															
	11.廢棄物應依性質分類集存，作業結束後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	12.從業人員每年應至少接受餐飲從業人員健康檢查1次，並保有整紀錄。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。																															
	13.從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。																															
	14.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(罩口罩鼻)，如直接接觸食																															
	15.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。																															
	16.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。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。手指不可觸及餐具之內面或食物。																															
	17.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。																															
洗手設施	18.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。																															
清潔用品	19.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。																															
食品及其原料之驗收、處理及貯存	20.食品需有驗收紀錄：(1)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，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；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。(2)配合衛生福利部規定，自 110 年 1 月 1 日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。																															
	20-1校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、 牛肉品。																															
	21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、豆瓣醬等)。																															
	22.冷藏食品品溫應保持在 7℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-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。																															
	23.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。																															
	24.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、有效日期等資訊。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。																															
	25.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。嚴禁常溫解凍。																															
	26.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。																															

	檢 查 項 目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	27.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。																															
食品製備及供膳衛生	28. 切割生、熟食的刀具、砧板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。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。																															
	29.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。冰鏟不應放置製冰機內。																															
	30.油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達 百分之二十五以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。																															
	31.熱藏食品之中心溫度應保持在60℃以上，並有防塵防蟲等設施。食品調製後，置於室溫下不得超過2~4小時，且不可有過期或變質、腐壞食品。																															
用餐場所及餐具衛生	32.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。																															
	33.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。																															
	34.同一水槽不得同時放置解凍食物、廢棄物及待洗滌食品、炊餐具等等混放。																															
	35.販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。																															
平臺	36.定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。																															
	檢查人員簽名(請簽全名)																															

業者簽名：

專用章:

負責人(簽名):