

餐飲衛生管理自主檢查表

烹調人員以外之專任工作人數：

年 月

[illegible]

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	
	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。																																
	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)：