

實踐大學校內餐廳衛生管理檢查表

稽查時間： 年 月 日 上/下午 時

餐廳名稱：

餐廳 烹調人員人數： 烹調人員以外之專任工作人數：

檢查項目		結果			改善方法
		良好	尚可	不良	
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。				
	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；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。				
	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. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。				
	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。				
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	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。				
食品驗收及其原料之驗收、處理及貯存	13. 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)。				
	13-1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。				
	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、豆瓣醬等)。				

檢查項目		結果			改善方法
		良好	尚可	不良	
食品驗收及其原料之驗收、處理及貯存	15. 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。				
	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 等資訊。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。				
食物製備及供膳衛生管理	18. 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。				
	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。冰鏟不應放置製冰機內。				
	20. 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。				
用餐場所及用餐盛具衛生管理	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；若餐具洗滌外包，則應確認清 潔度且有完整覆蓋。				
	23. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫 度應保持在 60℃ 以上，並有防塵、防蟲等措施。				
	24. 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)。				
校園食材登錄平臺	25. 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。				
備註	*「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 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。 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。 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。				
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槽及殺菌槽。 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）蒸汽殺菌法：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）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）。（5）乾熱殺菌法：溫度 110℃，時間 30 分鐘以上（餐具）。				
意見	<div>學校餐廳督導人員簽名：</div>				

單位主管簽名：

業者簽名：