

台北海洋科技大學學生餐廳餐飲衛生管理檢查表

檢查時間： 年 月 日 上午 時

餐廳名稱：					
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：		工讀生人數：	
檢 查 項 目		結 果			
		良好	尚可	不良	改善方法
A 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，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，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。				
B 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。				
C 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。				
D 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」、「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℃以下，凍結點以上，冷凍食品溫應保持在-18℃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。				

E 食品製備及供膳衛生管理	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，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℃ 以上，且食品均不可過期或變質、腐壞食品。				
F 用餐場所及盛具衛生管理	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。				
G 登錄平臺校園食材	24. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。				
D 其它	25. 每日均有紀錄原料驗收、更換炸油紀錄表、衛生安全相關表單，並進行追蹤、改善處理和依規定時間繳交。				
	26. 高水活性、低酸性食品需密封並標示日期，置於 7℃ 以下，保存兩天，以備查驗。				
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。 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。 餐飲負責人意見及簽名：					

檢查人員：

膳食供應督導組組長：

單位主管：

※1. 頻率：每週至少一次。

2. 自行評量「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良填寫。