

中華科技大學

學校餐廳衛生自主管理檢查表—教師及學生代表

檢查時間： 年 月 日 星期： 時 分

項 目	店 名												
1.調理未包裝的熟食時，人員應戴口罩及專用匙。													
2.工作人員手部不可留指甲、配戴飾物、有膿瘡或皮膚病。													
3.工作中不吸菸、不嚼檳榔等可污染行為。													
4.作業區整齊清潔、不堆積物品、病媒存在。													
5.檢查冷凍庫溫度於-18℃以下。													
6.檢查冷藏庫溫度於7℃以下。													
7.四周環境（如：紗窗、紗門、玻璃窗、門、牆、展示架、門面、桶、清潔、空箱、齊、並適時清除。													
8.配合環保政策，在餐廳內用餐不提倡供各式免洗器具、碗筷。													
備 註													
檢查標準：符合規定「○」、不符規定「×」、部份符合「△」。													

督導人員：

衛保組長：

中華科技大學學校廚房衛生管理檢查表

日期： 年 月 日 時

餐廳名稱：						
廚房負責人姓名：		廚師人數：	廚師以外之專任工作人數：	用餐人數：		
檢 查 項 目			良好	尚可	不良	建議改善
工 作 人 員 個	1. 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入					
	2. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。					
	3. 每年應至少接受健康檢查一次，如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A 型 肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有					
	4. 保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴					
	5. 手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。					
	6. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。					
調 理 用 膳 場 所 衛 生	1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。					
	2. 維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。					
	3. 調理場所應有足夠之光度，工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭					
	4. 調理場所應有良好通風及排氣。					
	5. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。					
	6. 應正確使用三槽式餐具洗滌的殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布					
	7. 洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。					
	8. 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，					
	9. 應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7°C 以下，冷凍零					
	10. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。食品調製後，置於室溫 下不得超過 2 小時。					
	11. 食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。					
	12. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀、砧板處理熟食。					
	13. 應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。 切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。					
	14. 刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放					
	15. 有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。					
	16. 應採用公筷母匙或其他分食之飲食方式。					
	17. 食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設。					
	18. 抹布應洗淨、殺菌，並切實執行。					
	19. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當					
	20. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。					
	21. 工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。					
原 (物	1. 倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好 通風及良好濕、溫度控制。					

中華科技大學學校廚房衛生管理檢查表

日期： 年 月 日 時

料倉庫衛生	2. 倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設備。				
	3. 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。				
	4. 不得住宿及飼養牲畜。				
其他	1. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水				
	2. 出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設				
	3. 廁所應與調理食品之場所隔離，且應採用沖水式，保持清潔，並有				
	4. 四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，並應有防				
	5. 工作人員之宿舍，休息室應有專人負責，並經常保持整潔。				
	6. 高水活性、低酸性食品需密封置於 7°C 以下，保存兩天，				
備註	<p>1. 本表應由學校負責食品衛生管理之相關人員負責檢查填寫。</p> <p>2. 本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。</p> <p>3. 每週至少檢查乙次，並將紀錄妥為保存，留供教育、衛生機關輔導之參考。</p> <p>4. 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>5. 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），</p> <p>(3) 用流動式水沖淨（第二槽），</p> <p>(4) 有效殺菌（第三槽），</p> <p>(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殺菌槽。</p>				
備考欄					
廚房負責人意見及簽名：					