

國立臺灣師範大學餐飲衛生管理檢查表

校區		餐廳名稱									
負責人		工作人員數									
烹調人員數:		日期									
		檢 查 項 目		1	2	3	4	5	6	7	8
作業場所衛生管理	1	作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。	良好								
			尚可								
			不良								
	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)。	良好								
			尚可								
			不良								
	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。	良好								
			尚可								
			不良								
	4	作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。	良好								
			尚可								
			不良								
	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。	良好								
			尚可								
			不良								
	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。	良好								
			尚可								
			不良								
	7	洗手處所應備有效清潔劑，作業人員要遵守正確洗手之步驟。	良好								
			尚可								
			不良								
	8	切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，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必須使用非木質砧板。	良好								
			尚可								
			不良								
	9	食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。	良好								
			尚可								
			不良								
	10	應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。	良好								
			尚可								
			不良								

11	手指不可觸及餐具之內面或食物。	良好																			
		尚可																			
		不良																			
12	包裝完成之盒餐及桶餐不得放於地面。	良好																			
		尚可																			
		不良																			
13	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3小時，且不可有過期或變質、腐壞食品。	良好																			
		尚可																			
		不良																			
14	盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。	良好																			
		尚可																			
		不良																			
15	廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。	良好																			
		尚可																			
		不良																			
16	從業人員每年應至少接受健康檢查乙次。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。	良好																			
		尚可																			
		不良																			
17	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，如直接接觸食品時須配戴丟棄式衛生手套。	良好																			
		尚可																			
		不良																			
18	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。	良好																			
		尚可																			
		不良																			
19	從業人員應隨時保持乾淨的雙手，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。	良好																			
		尚可																			
		不良																			
20	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。	良好																			
		尚可																			
		不良																			
21	從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸即食食品。	良好																			
		尚可																			
		不良																			

從業人員衛生管理

	22	直接接觸、處理不經加熱即時食用之食品或切割熱食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的丟棄式手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。	良好																		
			尚可																		
			不良																		
調理用膳等場所衛生	23	食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之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。	良好																		
			尚可																		
			不良																		
	24	驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。	良好																		
			尚可																		
			不良																		
	25	冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為0°C-7°C間，冷凍食品中心溫度為-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。	良好																		
			尚可																		
			不良																		
	26	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。	良好																		
			尚可																		
			不良																		
	27	乾貨庫和冷凍(藏)庫應設層架管理，離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。	良好																		
			尚可																		
			不良																		
	驗收及儲存衛生管理	28	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。	良好																	
				尚可																	
				不良																	
29		前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。	良好																		
			尚可																		
			不良																		
30		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。	良好																		
			尚可																		
			不良																		
31		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。	良好																		
			尚可																		
			不良																		
32	油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。	良好																			
		尚可																			
		不良																			

其他	33	乾淨餐具之存放不得有污染之慮。	良好																
			尚可																
			不良																
	34	餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果，若無三槽式洗滌設備，不得同時於同一水槽洗滌食品及容、器具。	良好																
			尚可																
			不良																
	35	不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。	良好																
			尚可																
			不良																
	36	每日製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存置於7°C以下冷藏冰箱48小時，並記錄備查。	良好																
			尚可																
			不良																
	37	私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。	良好																
			尚可																
			不良																
	簽名欄	營養師		負責人															
		單位主管		檢查者															
	備註	<p>1. 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，並將記錄妥為保存，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>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1) 刮除餐具上殘留食物，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> <p>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(1) 煮沸殺菌法：溫度100°C，時間五分鐘以上（毛巾、抹布等），一分鐘以上（餐具）。</p> <p>(2) 蒸氣殺菌法：溫度100°C，時間十分鐘以上（毛巾、抹布等），二分鐘以上（餐具）。</p> <p>(3) 熱水殺菌法：溫度80°C，時間兩分鐘以上（餐具）。</p> <p>(4) 氯液殺菌法：氯液之餘氯量不得低於百萬分之兩百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。</p> <p>(5) 乾熱殺菌法：溫度110°C，時間三十分鐘以上（餐具）。</p>																		
備考欄																			