大專校院餐飲衛生管理檢查表-綜合商品零售業 (學校填寫)

頻率：每週至少一次　　檢查時間：　年　月　日　時

商店名稱：

員工人數：

負責人姓名：

檢查項目		結果*	改善方法
作業場所衛生管理	◎1.作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。		
	◎2.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。		
	3.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。		
	4.販賣場所之光線應達到二百米燭光以上；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	★5.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。		
	★6.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		
洗手設施	7.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圖示。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	8.清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質，應符合相關主管機關之規定，存放於固定場所。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。		
販售貯存場所衛生管理	9.即食熟食食品需有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。		
	★10.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)。		
	◎11.即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在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。		
	◎12.乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上，避免直接與地面接觸。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。		
	13.販賣貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。		

檢 查 項 目		結果*	改 善 方 法
	14.有汙染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。		
供膳衛生管理 食品製備及	15.食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。		
	16.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。		
	17.食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上。		
	18.販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食之場所應依規定標示原料原產地(國)。		
食材登錄	19.定期至平臺登載供餐之食材及豬、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。 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。		
意見	學校餐廳督導人員簽名：		

單位主管簽名：　　業者簽名：