

高級中等學校餐廳廚房衛生自主管理檢核表 (C)

學校名稱：國立花蓮高級商業職業學校員生消費合作社 101.10.8 日修訂

供應人數： 附設：☐餐廳☐廚房 檢查時間： 年 月 日 時

檢 查 項 目		是	否
調 理 場 所	1. 地面：保持清潔，無濕黏、無積水也不得塵土飛揚。		
	2. 牆壁：保持清潔，不得有發黴、積垢、侵蝕情形。		
	3. 樓板、樑柱或天花板需保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方或樓板、天花板不得有結露現象。		
	4. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，無不良氣味，具良好通風及排氣，並設置紗門、紗窗或其他防止病媒侵入設施。		
	5. 排水系統應完整暢通，不得有異味。排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並設置防止病媒侵入之設施。		
	6. 配管外表應保持清潔。		
	7. 調理場應有足夠的光度，工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭光；燈具完整並保持清潔。		
	8. 灶面、抽油煙機保持完整清潔，油煙有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染其他場所。		
	9. 調理台面和水槽保持清潔，無藏污納垢。		
	10. 電風扇、空氣門、塵浴室和空調設備保持清潔，有濾網者定期清洗或更換。		
	11. 具截油設施，經常清理並維持清潔。		
	12. 不得發現有病媒或其出沒之痕跡。(老鼠、蟑螂、蚊、蠅及蜘蛛等)		
品 質 管 理	13. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。裝有過濾器者，定期清洗或更換濾心並具記錄可供查詢。		
	14. 使用之食材符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源並具完整進貨記錄。		
	15. 食品在製備過程中，不得與地面直接接觸。容器亦不得直接放置地面。		
	16. 與食品直接接觸的餐具、鍋具、容器內面保持平滑、不得有凹陷、缺口或裂縫，使用前確認其清潔，使用後清洗乾淨、有效消毒並且置於餐具存放櫃，避免再受污染。		
	17. 製備流程和動線規劃應避免交叉污染。		
	18. 用具、刀具、砧板、容器依生、熟食完全區隔，刀及砧板明確標示生、熟食用以利區分。		
	19. 使用已洗淨消毒之刀、砧板處理熟食		
	20. 刀及砧板使用後確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。		

品質管理	21. 抹布保持乾淨並經有效消毒。		
	22. 製備之菜餚，應於適當之溫度貯存：加熱保溫食品之溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。並於具防塵、防蟲等衛生設施分類貯存及供應。		
	23. 禁止在室溫下解凍；冷凍原料解凍時，應在能防止品質劣化之條件下進行。		
	24. 剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。		
	25. 製備過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。		
	26. 洗滌餐具時，應以食品級洗滌劑，不得使用洗衣粉。		
	27. 清潔、消毒用清潔劑和機具應有專用場所妥善保管。		
	28. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物使用密蓋垃圾桶或廚餘桶做適當處理，並且不得堆放於食品作業場所內。		
	29. 倉庫設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設施。		
	30. 原、材、物料之使用，依先進先用之原則，避免混雜使用。		
	31. 有足夠且清潔之冷藏、冷凍設備。冷藏食品溫度須保持冷藏 7℃ 以下，凍結點以上，冷凍食品為零下 18℃ 以下，並予適當紀錄。冷凍冷藏庫依生、熟食完全區隔，避免相互污染。		
	32. 冷凍(藏)食材於冷凍(藏)櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。		
	33. 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。		
	34. 不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。		
從業人員衛生	35. 餐飲從業人員每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查一次（供膳人員體檢）。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，不得從事與食品有關之工作。（含臨時人員等）		
	36. 餐飲從業人員每年完成衛生講習訓練 8 小時。		
	37. 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽和止滑工作鞋，不得蓄留指甲、塗指甲油或配戴飾物。		
	38. 手部應保持清潔。於進入食品作業場所前、如廁後或於工作中吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後應立即正確洗手或消毒。		
	39. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。		
	40. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。		
	41. 不得穿著工作衣帽或工作鞋如廁。		
	42. 私人物品設專櫃(區)統一收置。		
其它	43. 洗手台備有清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。並於明顯處張貼正確洗手步驟的圖示。		
	44. 工作場所及餐廳內，不得住宿或飼養牲畜。		
	45. 四周環境應保持整潔，排水系統保持暢通，並有防止病媒侵入之設備。		

	46. 運送車輛具密閉性功能，保持清潔並適時消毒；運送人員穿著清潔之工作衣帽。		
	47. 每日製作完成之菜餚，分類各留存 200 公克，妥善密封並標示清楚日期，置於冷藏冰箱(7°C 以下)48 小時以備查驗。		
	48. 每週抽檢餐具之澱粉性、脂肪性殘留，並做成紀錄，不合格者改善及追蹤管理。		
	49. 應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作。		
	50. 學校應建立衛生自主管理機制，每週需自行檢查至少一次，並有紀錄，且至少保存一年。		
備 註	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。 2. 本表得依各校個別狀況自行增列，以符合實際需要。 3. 每週至少檢查乙次，紀錄正本學校應妥為保存(至少一年)，留供教育、衛生機關輔導之參考。 4. 請確實執行，以增進學校之食品衛生水準，預防疾病發生，確保學生及教職員工健康。 5. 餐飲從業人員係指廚房內參與食品製作，與食品直接接觸人員，各校應造冊列管。 6. 學校外購盒餐食品或外購團體膳食廠商，得參照此表進行自主管理檢核。		
綜合意見：			
建議處置：			

(本表適用於校園附設餐廳或廚房之自主管理檢核，每週 1 次)

檢核人員：

業務承辦人：

業務主管：

校長：