

烘焙業衛生自主管理檢查表

頻率：每天

合格：√

待改善：△

不合格：×

年 月

類別	項目	檢 查 項 目							
販賣場所環境衛生		1. 販賣場所地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。							
		2. 販賣、貯存食品之設施、設備及場所保持清潔，無病媒侵入。							
		3. 樓板或天花板保持清潔，無結露、長黴、成片剝落、積塵及納垢等情形；牆壁、支柱保持清潔、無污垢、侵蝕等現象。							
		4. 販賣場所通風良好，無不良氣味，出入口、門窗（紗窗）、通風口清潔無積塵。							
		5. 水電配管外表定期清潔，無積塵及納垢等情形。							
		6. 販賣場所之光源達到 200 米燭光以上。							
衛生品質	產品衛生	7. 未包裝之烘焙食品皆使用清潔之器皿裝貯，分類陳列；顧客選購用之夾子及盛物籃（盤）保持清潔；容器材質須耐熱。							
		8. 販賣中之完整包裝產品標示清楚，貯存狀態良好。							
		9. 原料、半成品或成品之貯存場所，不放置私人飲食、清潔劑及化學物質，不堆積與生產無關之物品，不堆積廢棄物。							
	容器設備	10. 設備與器具，使用前確認清潔，使用後立即清洗。							
		11. 已清洗之設備與器具放置於不會受污染之固定場所。							
		12. 抹布、容器使用前先消毒並洗乾淨。							
	儲存設備	13. 低溫設備內外保持清潔，定時檢查溫度。冷凍食品之中心溫度保持在-18℃以下，冷藏食品之中心溫度保持在 0~7℃之間。							
		14. 食品的熱藏溫度保持在 60℃ 以上。							
		15. 以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等皆存放於 0~7℃ 之冷藏櫃內。							
人員衛生	16. 倉庫內物品應分類標示清楚（先進先出），存放於棧板、貨架上，排列整齊，離地、離牆 5 公分及保持良好通風，並須濕度控管。								
	17. 作業人員穿戴整潔之工作衣帽，未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品。								
	18. 作業人員調理不經加熱即可食用之食品時，先戴上消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。								
其他	19. 作業人員手部保持清潔，工作中無吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。								
	20. 廁所定時清洗，保持清潔，無不良氣味；『如廁後應洗手』及『洗手方法』之標識及掛圖未污損或脫落，且洗手設施可正常使用，洗手乳、紙巾（或烘手器）及 75% 酒精供應充足。								
	21. 作業區之垃圾桶隨時覆蓋，定時清除垃圾並清洗消毒。								
	22. 烘焙食品之冷卻作業無產生交叉污染之可能情況。								
簽名處		檢 查 人 員							
		確 認：							