

冰品飲料業衛生自主管理檢查表

頻率：每天

合格：✓ 待改善：△ 不合格：×

年 月

項	目	日期					
建築與設施	1.作業區地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。						
	2.排水系統暢通、無異味，柵欄、陰井、截油器可正常運作。						
	3.牆壁、支柱保持清潔、無污垢、侵蝕等現象。						
	4.天花板清潔無長黴、成片剝落、積塵及納垢等情形。						
	5.作業區通風良好，無不良氣味，出入口、門窗(紗窗)、通風口清潔無積塵。						
	6.照明設備充足，作業區內水電配管清潔無積塵。						
	7.廁所清潔、無不良氣味，並定時清洗。						
	8.洗手設施可正常使用，並提供洗手乳、紙巾(或烘手器)、消毒用具。						
設備器具	9.食品接觸(檯)面保持平滑、清潔、無凹陷。						
	10.作業區之垃圾桶隨時覆蓋，定時清除垃圾並清洗消毒。						
	11.製作、盛裝之設備與器具，使用前確認清潔，使用後應清潔並瀝乾。						
從業人員	12.作業人員穿戴整潔之工作衣帽、口罩，未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品。						
	13.作業人員若以雙手直接調理時，應戴消毒清潔之不透水手套，或將手部洗淨及消毒。						
	14.作業人員生病或手部受傷時，不從事與食品接觸之工作。						
作業區	15.作業區內不放置私人飲食、清潔劑及化學物質。						
	16.作業區域不堆積與生產無關之物品(如收銀台)及不堆積廢棄物。						
	17.作業區使用之刀具、砧板、容器應維持清潔。						
倉儲	18.倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並加蓋及保持良好通風，乾料庫應有溫溼度紀錄。						
	19.冷凍庫(冷凍食品之中心溫度應保持在-18℃以下)、冷藏庫(冷藏食品之中心溫度應保持在7℃以下凍結點以上)每日定時紀錄溫度，並可由冰箱檢視溫度及保持清潔(溫度計功能應正常)。						
	20.貯藏清潔劑及化學物質隨時上鎖，並有領用紀錄。						
營業場所	21.營業場所之桌椅與器具，使用前確認清潔及整齊。						
	22.營業場所通風良好，無不良氣味。地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。						
	23.調味料及冰品用料使用後立即覆蓋封存。						
	24.營業場所(密閉式)、作業區及廁所不放置菸灰缸，明顯處張貼禁止吸煙。						
	檢查人員簽名						
<p>確認人員簽名：</p>							
<p>備註：1.本表可自行影印双面使用並留存供稽查人員查核。 2.表內各項應產生之溫度紀錄或其它文件(如發現異常之處理措施)均應留存。</p>							