

餐飲業衛生自主管理檢查表

頻率：每天

合格：√ 待改善：△ 不合格：×

年 月 日~ 月 日

評 核 項 目		日 期					
一、烹調作業場所衛生管理	1	屋頂、牆壁應堅固，使用易清洗之材質，並保持整潔，不得有破損現象。					
	2	地面平滑、完整、清潔、不得有積水、積垢之現象。					
	3	出入門窗及其他孔道應設紗窗及防止病媒進入之設施。					
	4	工作場所內不得有病媒蹤跡。					
	5	工作檯面應以不鏽鋼等不透水易洗不納垢之材料鋪蓋並保持維護整潔。					
	6	採用密蓋式垃圾桶，並注意垃圾廢料處理。					
	7	注意調味料之儲放，不得隨意放置，需有專用收藏處所。					
	8	清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應有專用場所妥善保管。					
	9	器械、器具維護整潔並使用食品級洗潔劑。					
	10	冷藏、冷凍食品須保持於規定溫度(7℃~-18℃)以下，且有溫度指示計。					
	11	原料、半成品及包裝用品應分別妥善儲存且清楚標示，並有日期紀錄。					
	12	食材儲存應分類分開放置，且生熟食有效區隔。					
	13	食品、食品器具容器、包裝材料，不得直接接觸地面，以防污染食品。					
	14	刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。					
	15	食物製備過程中無交叉汙染情事。					
	16	應建立食材管理制度及油炸油管理。					
二、員工個人衛生管理	1	工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品。					
	2	工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為。					
	3	保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物，手部有傷口者不得調製食品。					
	4	設置個人衣物儲藏櫃供員工使用，並維護清潔。					
三、廁所衛生管理	1	廁所採沖水式且通風良好。					
	2	廁所保持清潔且無異味。					
	3	廁所有提供衛生紙。					
	4	設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。					
	5	廁所自主衛生檢查紀錄。					
四、用餐場所品質	1	地面、門窗、牆壁及天花板須堅固並保持整潔。					
	2	室內空氣流通、並設有防止病媒侵入之設施。(如自動門、紗門、空氣簾)					
	3	桌面椅面須保持清潔，不得有油污。					
	4	餐具清潔(有無污點、水漬或發霉)。					
	5	食品未逾有效日期。					
	6	已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。					
		檢查人員簽名					

確認：