

(公司/商號名稱)

麵條製造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

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、截油設施可正常運作。					
	3.牆壁及支柱保持清潔，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，水電配管清潔無積塵。					
	7.男女更衣室、員工休息室及廁所保持清潔、無不良氣味，並定時打掃清洗。					
	8.洗手設施可正常使用，充分供應洗手乳、紙巾(或烘手器)及張貼正確洗手方法標示。					
設備器具	9.機械設備(投料機、攪拌機、壓延機、複合機、成型機、切麵機等)保持乾淨。					
	10.食品接觸面保持平滑、清潔、無凹陷。					
	11.作業區之垃圾桶隨時覆蓋，定時清除垃圾並保持清潔。					
	12.製麵使用刀具、砧板及盛裝器具使用前確認清潔。					
從業人員	13.作業人員穿戴整潔之工作衣帽及口罩，無蓄留指甲、擦指甲油、化妝及配戴飾品情形。					
	14.作業人員若以雙手直接調理熟食，以穿戴消毒清潔之不透水手套或將手部洗淨及消毒方式後進行調理。					
	15.作業人員生病或手部受傷時，不從事直接與食品接觸之工作。					
作業區	16.作業區內不放置私人飲食、清潔劑及化學物質。					
	17.作業區域不堆積與生產無關之物品及廢棄物。					
	18.原料、成品及不良品分區放置整齊並保持清潔。					
	19.食材、食品添加物及調味料之使用皆符合相關法令規定。					
倉儲	20.原(材)料及成品倉庫整潔無雜物，且分類標示清楚(先進先出)，排列整齊，不直接接觸地面或牆壁，保持良好通風並有溫濕度管控。					
	21.冷凍庫及冷藏庫每日至少2次定時記錄溫度並放置明顯處。					
	22.清潔劑及化學物質存放於固定場所，有明確標示及領用紀錄。					
	23.食品添加物由專人專櫃管理並有領用紀錄。					
其他	24.營業場所、作業區及廁所未發現吸菸行為，並於明顯處張貼禁止吸菸標示。					
簽名	檢查人員					
	確認人員：					

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。