

國立高雄科技大學 餐飲安全衛生管理檢查表-綜合商品零售業(業者填寫)

校區：☐建工 ☐楠梓 ☐第一 ☐燕巢 ☐旗津

時間： 年 月 日 ~ 月 日

*請每天一次，由業者管理人員依實際情況每日填寫，並主動改善缺失。

廠商名稱：_____		餐廳負責人姓名：_____					
檢 查 項 目		日 期					
※檢查判定：合格(√) 待改善(△) 不合格(x)							
作業場所衛生管理	1. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。						
	2. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡並有防治病媒入侵之設施；作業場所不得飼養禽畜、寵物。						
	3. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。						
	4. 販賣場所之光線應達到二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。						
作業場所衛生管理	5. 從業人員應接受健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒(糞便檢驗)或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。						
	6. 從業人員每學年應參加衛生講習 8 小時，並保有完整紀錄。						
洗手設	7. 應於作業場所設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手設備及(垃圾桶)等；必要時，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。						
清潔用	8. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質，應符合相關主管機關之規定，存放於固定場所。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。						
販售貯存場所衛生管理	9. 即食熟食食品需有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。						
	10. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。						
	11. 即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在 7℃ 以下，凍結點以上，冷凍應保持在 -18℃ 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。						
	12. 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上，避免直接與地面接觸。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊						
	13. 販售貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。						
食品製備及供膳衛生管理	14. 有污染原材料、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。						
	15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物。調理即食食品前應保持手部清潔，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。						
	16. 依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。						
	17. 食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在 60℃ 以上。						
	18. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食場所應依規定標示原料原產地(國)。						
	19. 定期至平臺登載供餐之食材及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊						
確認	檢查者簽名 (請手寫全名)						
衛生管理文件(含食品送驗結果)		☐ 完成 ☐ 未完成 _____		學校餐廳督導人員簽名確認：			