

伙食供應服務廠商：

駐機構經理：

地址：

衛生管理員：

電話：

使用符號：符合規定「」不符規定「」待改善「」

項目	自檢標準 檢查類別	檢查時間					追蹤改善情形	改善完成日期
		年						
		月						
		日						
		星期	一	二	三	四	五	
		時分						
一、調理膳食場所衛生	1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。							
	2. 完整暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。							
	3. 調理場所應有足夠之光度及良好通風及排氣。							
	4. 應有三槽式餐具洗滌殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。							
	5. 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。							
	6. 應有足夠而清潔之冷凍、冷藏設備，溫度須保持冷藏7℃以下 冷凍-18℃以下；生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。							
	7. 洗滌餐具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉洗滌。							
	8. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。							
	9. 加熱保溫食品不得低於攝氏65度（65℃）。							
	10. 食物應在工作檯上調理，不得直接放置地面。							
	11. 刀和砧板必須有兩套以上，切實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫、生食、熟食要分開處理。							
	12. 有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。							
	13. 應採用公筷母匙或其他分食之飲食方式。							
	14. 食物調理台面，應以不銹鋼鋪設。							
	15. 抹布應洗淨殺菌並切實執行。							
	16. 剩餘之菜餚，廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。							
	17. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。							
	18. 工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。							
二、個人衛生 工作人員	1. 工作時必須穿戴整潔工作衣帽、以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。							
	2. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。							
	3. 應保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲，塗指甲及佩戴飾物等。							
	4. 手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。							
	5. 製造場所限制非有關人員進出。							
三、原(物)料 倉庫衛生	1. 倉庫應設置棧板，並保持清潔，良好通風及良好溫濕度控制。							
	2. 倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠等）侵入之設備。							
	3. 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。							
	4. 不得住宿及飼養牲畜。							
四、其他	1. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。（非使用自來水，每年至少送驗一次）。							
	2. 出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒進入之設備。							
	3. 廁所應與調理食品之場所隔離，且應採用沖水式保持清潔，並有洗手設備。							
	4. 四週環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，並應有防止病媒侵入之設備。							
	5. 工作人員之宿舍，休息室應有專人負責，並經常保持整潔。							
	6. 每餐須有完整之留存，註明日期以保鮮膜覆蓋，置於7℃以下，冷藏兩天備驗。							

說明：1. 員工每年至少接受健康檢查一次，如患有出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病等可能污染食品之疾病，不得從事與食品有關之工作。  
2. 衛生管理員每日自行選擇適當時間依上列檢查項目逐項填列。  
3. 本記錄卡填妥裝訂成冊並留存一年備查。

衛生管理員簽名：

駐機構經理意見及簽名：