

食品衛生自行檢查記錄卡

加入公會 是 否

伙食供應服務廠商：

地址：

電話：

駐機構經理：

衛生管理員：

使用符號：符合規定「」不符規定「」待改善「」

項目	自檢標準	年					追蹤改善情形	改善完成日期
		月						
		日						
		星期	一	二	三	四		
	檢查類別	時						
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°C以下 冷凍-18°C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°C）。							
	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、工作人員個人衛生	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°C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. 請各機構或廠商之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. 本記錄卡請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：_____