

樹德科技大學餐廳衛生安全檢查紀錄表(超商、福利社、零售業適用)

*超商名稱：_____

*超商負責人：_____

*衛生稽查員：_____

檢查時間：__年__月__日__時

*烹調人員人數：____人

*烹調人員以外之專任工作人員：____人

	檢 查 項 目	檢 查 記 錄			
		良好	尚可	不良	缺 失 項 目
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. (1)作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；(2)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。				
	4. (1)販賣場所之光線應達到二百米勒克斯(Lux)以上；(2)使用之光源，不得改變食品之顏色；(3)照明設備應保持清潔。				
從業人員 衛生管理	5. 食品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 1 次，並保有完整紀錄。				
	6. 食品從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少 8 小時，並保有完整紀錄。				
洗手設施	7. (1)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；(2)洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時，備有消毒措施；(3)相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。				
清潔用具 (品)與消毒 等化學物質 管理	8. (1)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。(2)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. (1)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；(2)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. (1)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；(2)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. 販賣貯存作業中，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。				

	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。				
食品製備及供膳衛生管理	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)。				
校園食材登錄平臺	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。				
建議缺失改善綜合意見： 待改進項目複檢期限： 年 月 日 超商業者簽名：_____					
追蹤改善情形及後續處置： 					

衛生督導：_____

單位主管：_____

文件編號：AD06-4-102 版本：5.2