

商店名稱：_____		負責人姓名：_____		烹調人員人數：_____人 / 烹調人員以外之專任工作人員：_____人																													
頻率：每日一次		學校代表：_____		使用符號：符合規定「○」，不符合規定「×」，待改善「△」																													
項 目	檢查項目 1. 業者應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高本校之食品衛生水準，減少食物中毒發生，確保學生及教職員工健康。	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
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；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。																																
業人員衛生管	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. 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、乾手器或擦手紙巾(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。																																
清潔用具(品)與消毒等	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。																																
背 面 還 有																																	

[illegible]