

臺北市餐飲業衛生管理自主檢查紀錄表

商號 名稱		電話	食品業者 登錄字號	年 月 (每天至少檢查1次)					
檢查內容及項目									
A 從業人員 管理	一. 健康 服裝 儀態 與教育 訓練	*1. 健康檢查且項目符合							
		*2. 清潔整齊工作衣帽鞋襪							
		3. 端莊儀態且不濃妝豔抹、蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物							
		4. 受傷或感冒須處理(不得從事食品作業)							
		5. 從業期間須接受食品安全衛生教育							
	二. 衛生 行為	【*6. 工作中不得抽菸、嚼檳榔、飲食或其他可能汙染食品之行為】							
		【*7. 處理即食食品須穿戴清潔手套或手部清潔乾淨消毒】							
		*8. 應正確配戴口罩(無露出口鼻)							
		9. 正確洗手消毒, 並保持手部清潔或穿戴消毒清潔之不透水手套							
		10. 飲用水集中管理, 私人飲料不得出現在作業場所							
		11. 外場人員進出作業場所須管制							
B 建築 與 設施 管理	三 作業場 所清潔 維護	12. 地面							
		13. 樓板或天花板(避免長霉、剝落、積灰、納垢或結露現象)							
		14. 牆壁							
		15. 管線							
		16. 出入口、門窗、孔道							
		17. 排水系統							
		18. 截流(油)設施							
		19. 排油煙系統							
		20. 照明設備							
		21. 空調系統(通風)							
	四. 作業場 所規劃	22. 所有作業檯面							
		23. 寵物管制與私人物品(含衣物)管理							
		24. 食品作業場所依清潔度不同有效區隔及管理							
	五 飲用水	25. 生冷即時食品應設專屬作業區調理、加工及操作							
		26. 飲用水符合飲用水標準(自來水費收據)							
	六. 廁所	27. 製冰、儲冰與冰鏟管理							
		28. 不得設於食品作業區內							
29. 清潔整齊無異味									
七. 洗手 設施	30. 明顯處張貼「如廁後應洗手」標語圖示								
	31. 設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器, 周邊應保持清潔								
	32. 張貼完整之「正確洗手步驟」標語圖示								
八 更衣室	33. 洗手設施應避免洗手消毒後再污染								
	34. 設專用置物櫃(架), 整體環境須整齊清潔無破損								

檢查內容及項目		年 月 (每天至少檢查1次)					
九 廢棄物管 (處)理	35. 食品作業場所內不得堆積廢棄物						
	36. 垃圾桶應覆蓋並定時清潔，不得有異味及孳生病媒，防止汙染食材或清潔器皿						
	37. 廚餘桶清潔須完整覆蓋不得孳生病媒						
	*38. 餐飲事業廢棄物如需再利用，應符合「共通性事業廢棄物再利用管理辦法」規定，廢棄食用油脂管理(合法清運業清理、平均每天使用量_____kg，清運量_____kg)						
十. 病媒 防治	39. 防止病媒侵入設施及維護						
	*40. 不得有病媒出沒痕跡						
	41. 環境用藥及其器具之管理						
C 設備與 器具	十一. 設備 與器具 等食品 接觸面 之清潔 管理	42. 調理器具(鍋鏟砧板等)					
		43. 備製設備(灶台、排油煙 機罩等)					
		44. 供膳設備(餐桌、檯、車等)					
		45. 完成清洗消毒設備器具妥善放置不得再遭汙染					
	十二. 餐器 具洗滌 及管理	46. 專屬洗滌場所及維持清潔整齊					
		47. 供餐之餐器具須確實清洗及有效消毒					
		48. 完成洗滌消毒餐器具保持光滑清潔(如不得有污點、水漬、發霉等)，並放置專屬櫥櫃					
	49. 清洗及消毒等化學品依規定使用及專區放置						
D 原物料 管理	十三. 採購 驗收	50. 建立原物料供應商名單					
		51. 使用之食材有品質支持文件(檢驗報告或品保驗證等)					
		52. 提供食材來源文件(應至少保存5年)					
		*53. 供應豬、牛肉或其可食部位原料者，標示其原產地(國)					
	十四. 冷凍冷 藏冰箱 管理	54. 溫度管理($\leq -18^{\circ}\text{C}$ 及 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$)，保持清潔並定時紀錄					
		55. 定期除霜並保持清潔					
	十五. 乾貨庫 管理	*56. 溫度及相對溼度符合規定($\leq 28^{\circ}\text{C}$ 、 $\leq 70\%$)並定時紀錄					
	十六. 貯存 作業	57. 食材應遵行先進先出之原則，確實記錄					
		【*58. 不得有逾有效日期之食品(如：食材、調味料等)】					
		59. 原材料、半成品應分別妥善儲存並清楚標示，並有日期記錄					
60. 依原材(物)料特性分區分層架、分類放置整齊並維持清潔							
61. 倉儲過程中，應定期檢查並分區管理及確實記錄；有異狀時立即處理保原材料、半成品及成品之品質及衛生)							
	*62. 食品、食品器具容器、包裝材料，不得直接接觸地面，以防汙染食品						
	63. 使用食品添加物，其用量與範圍須符合法規規範，以及適當區隔						
E 製備 與品	十七. 前處理 及備料	64. 食品作業區整體環境及設備設施須維持清潔整齊					
		65. 乾貨、水果、蔬菜、肉類及海鮮等各類食材須分區(或專區)分類清洗，或以時間區隔管理					
		66. 正確解凍(冷藏或包覆流水)					
		67. 食材備料生熟食須有效區隔，避免有交叉汙染之虞					
		68. 食材備料生熟食應有防塵、防蟲等存放食品及餐具之衛生設施					

質管制	檢查內容及項目	年 月 (每天至少檢查1次)					
十八 烹調 加工	【*69. 烹調菜餚須謹遵作業衛生行為，管控生熟食交叉污染】						
	【*70. 品嚐菜餚不得污染菜餚】						
	71. 油炸油管理(總極性化合物含量達 25%以上時不得使用)						
	*72. 使用之刀具砧板須區分生熟食						
十九 備膳及 供膳	【*73. 排盤備餐人員須戴口罩手套或手部清潔乾淨消毒(污損須立即更換)】不得對食物講話或其他二次污染之行為】						
	【*74. 備餐人員不得對食物講話或其他二次污染之行為】						
	【*75. 完成備餐供餐前再檢視餐具有無破損、龜裂及菜餚無異物】						
二十. 收餐與 餐具之 洗滌	76. 用餐區隨時保持清潔，餐桌不留存用完餐 之餐盤菜餚						
	77. 收餐須依規定動線進入洗滌區避免交叉污染						

※檢查符合打 v，不符合打 x。

※以上檢查內容可以依據實務面作適當調整。

管理衛生人員：

負責主管：

冷凍或冷藏貯存設備溫度檢查紀錄表

日期： 年 月

頻率：每日

冷凍冰箱 冷藏冰箱 編號：

號(冷藏溫度 0°C-7°C，冷凍溫度-18°C以下)

日期	溫度檢查(上班)		溫度檢查(打烊)		清潔檢查紀錄(作業期間)					
	溫度(°C)	記錄人員	溫度(°C)	記錄人員	分類	整齊	清潔	標示	保護	其他
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										
備註	1. 成品、半成品與原物料須分類分區存放，擺放整齊，覆蓋以防交叉污染。 2. 標示入庫時間及使用期限(注意物料、半成品、成品及開封食材等之效期)。 3. 清潔檢查紀錄，合格打√，不合格打 X，當場改善△。									

管理衛生人員：

負責主管：

乾物料庫房溫濕度與清潔紀錄表

日期： 年 月 頻率：1次/日

(溫度管制：28℃以下，相對濕度管制：70%以下)

日期	溫度(℃)	濕度(%)	記錄人員	清潔檢查紀錄(作業期間)					
				分類	整齊	清潔	標示	保護	其他
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									

備註	<p>1. 成品、半成品與原物料須分類分區存放，擺放整齊，覆蓋以防交叉污染。</p> <p>2. 標示入庫時間及使用期限(注意物料、半成品、成品及開封食材等之效期)。</p> <p>3. 清潔檢查紀錄，合格打√，不合格打 X，當場改善△。</p>
----	---

管理衛生人員：

負責主管：