

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							
	四. 作業場 所規劃	20. 照明設備							
		21. 空調系統(通風)							
		22. 所有作業檯面							
	五 飲用水	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							
	六. 廁所	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)							
		27. 製冰、儲冰與冰鏟管理							
	七. 洗手 設施	28. 不得設於食品作業區內							
29. 清潔整齊無異味									
30. 明顯處張貼「如廁後應洗手」標語圖示									
八 更衣室	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								
	33. 洗手設施應避免洗手消毒後再汙染								
	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 管理	*56. 儲存場所溫度及相對溼度符合規定(建議溫溼度： $\leq 28^{\circ}\text{C}$ 、 $\leq 70\%$)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)，不得有其他二次污染之行為】						
	【*74. 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	75. 用餐區隨時保持清潔，餐桌不留存用完餐之餐盤菜餚						
	76. 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)	紀錄人員	溫度(°C)	紀錄人員	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：

乾物料儲存場所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(%)	紀錄人員	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：