

| 檢查內容及項目 | | 年 月 (每天至少檢查1次) | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|-----------------------|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
| C 設備 與 器具 | 九. 設備 | 31. 設備(灶台、排油煙機罩等)與器具(如鍋鏟砧板等)等與食品接觸面須清潔且防止二次污染 | | | | | |
| | 十. 餐器具洗滌及管理 | 32. 洗滌區清潔整齊，餐器具須確實清洗及有效消毒 | | | | | |
| | | 33. 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 | | | | | |
| | | 34. 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 | 十一. 採購驗收 | 35. 建立原物料供應商名單 | | | | | |
| | | 36. 使用之食材有品質支持文件(檢驗報告或品保驗證等) | | | | | |
| | | 37. 提供食材來源文件(應至少保存5年) | | | | | |
| | | *38. 供應豬、牛肉或其可食部位原料者，標示其原產地(國) | | | | | |
| | 十二. 冷凍冷藏冰箱管理 | 39. 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 | | | | | |
| | | 十三. 貯存作業 | 40. 食材應遵行先進先出之原則，確實記錄 | | | | |
| | 【*41. 不得有逾有效日期之食品(如：食材、調味料等)】 | | | | | | |
| | 42. 原材料、半成品應分別妥善儲存並清楚標示，並有日期記錄 | | | | | | |
| | 43. 依原材(物)料特性分區分層架、分類放置整齊並維持清潔 | | | | | | |
| | 44. 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) | | | | | | |
| | *45. 食品、食品器具容器、包裝材料，不得直接接觸地面，以防污染食品 | | | | | | |
| | 46. 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 質 管 制 | 十四. 前處理及備料 | 47. 食品作業區整體環境及設備設施須維持清潔整齊 | | | | | |
| | | 48. 乾貨、水果、蔬菜、肉類及海鮮等各類食材須分區分類清洗，或以時間區隔管理 | | | | | |
| | | 49. 正確解凍(冷藏或包覆流水) | | | | | |
| | | 50. 食材備料生熟食須有效區隔，避免有交叉汙染之虞 | | | | | |
| | | 51. 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 | | | | | |
| | | *52. 使用之刀具砧板須區分生熟食 | | | | | |
| | 十五. 烹調加工 | 【*53. 烹調菜餚須謹遵作業衛生行為，管控生熟食交叉污染】 | | | | | |
| | | 【*54. 品嚐菜餚不得污染菜餚】 | | | | | |
| | | 55. 油炸油管理(總極性化合物含量達25%以上時不得使用) | | | | | |
| | 十六. 備膳及供膳 | 【*56. 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】 | | | | | |
| 57. 用餐區隨時保持清潔，餐桌不留存用完餐之餐盤菜餚 | | | | | | | |

※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：

原物料暨供應商名冊

填表日期： 年 月 日

| 原物料類別 或名稱 | 供應商名稱 公司統編 | 負責人 電話 | 地址 | 食品業者登錄 字號 | 認證 | 可提供檢 測證明 |
|--------------|---------------|-----------|----|--------------|----|-------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

※應保存交易單據發票、收貨單等(單據上應有收貨日期、品項名稱、數量、供應者名稱、電話、地址)

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：