

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，並有日期紀錄						
	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)，不得有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。

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)	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：