

餐飲衛生管理業者自主檢查

| 店名： | | 填表日期： 年 月 日 | | | |
|----------------|---|-------------|-----|----|--|
| | 評核項目 | 營業前 | 營業後 | 備註 | |
| 一、烹調作業場所衛生 | 1 牆壁、地面等作業環境應保持清潔。 | | | | |
| | 2 工作檯面應保持清潔及整齊。 | | | | |
| | 3 清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應專區存放，並與食品及原物料分開存放。 | | | | |
| | 4 冷藏庫維持在 7°C 以下、冷凍庫顯示於 -18°C 以下，且有溫度指示計。 | | | | |
| | 5 已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。 | | | | |
| | 6 工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為。 | | | | |
| 二、食材管理 | 1 建立食材進出貨記錄。 | | | | |
| | 2 食材應實施先進先出管理。 | | | | |
| | 3 食材未逾有效日期。 | | | | |
| | 4 食材存放應離地離牆。 | | | | |
| | 5 生熟食應分區存放，避免交叉污染。 | | | | |
| 三、員工個人衛生 | 1 工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品。 | | | | |
| | 2 保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物，手部有傷口者不得調製食品。 | | | | |
| | 3 私人物品不得放置於食品作業（製備）場所。 | | | | |
| | 4 食品從業人員，定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練。 | | | | |
| 四、衛生管理 食品容器 | 1 盛裝食品器具之接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。 | | | | |
| | 2 餐具清潔無污點、水漬或發霉。 | | | | |
| | 3 食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。 | | | | |
| | 4 重複使用之器具、容器及抹布，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理。 | | | | |
| 五、及病媒防治 廢棄物 | 1 垃圾、廚餘、廢油放置區四周保持清潔，且桶子要加蓋。 | | | | |
| | 2 紗窗紗門無破損，防止病媒(如蟑螂、老鼠、蒼蠅)侵入。 | | | | |
| | 3 定期以 200ppm 有效氯消毒水清潔環境。 | | | | |

宣導：

1. 依據食品良好衛生規範準則(GHP)第5條規定，新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。
2. 依據GHP第5條規定，食品從業人員於食品作業場所內工作時，必要時應戴口罩。
3. 依據衛生福利部所訂GHP暨疾病管制署「傳染病防治工作手冊」，食品從業人員健康檢查之檢驗方法應採糞便檢驗。