

宜蘭縣○○國民○學學校每日餐飲衛生自主檢查表

符合規定「√」 不符規定「×」		年	月				
檢查項目		日期					
		一	二	三	四	五	
建築與設施	1	作業場所地面應隨時保持清潔，無積水及塵土飛揚。					
	2	作業場所通風應良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。					
	3	排水系統完整暢通，不得有異味，截油槽及出口柵欄正常運作。					
	4	牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗、風扇葉扇應保持清潔，避免有侵蝕、長黴、成片剝落、積塵、納垢或結露等情形。					
	5	調理場所採光足夠，一般作業場所之光照度應達100勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面之光照度達200勒克斯(Lux)以上，使用之光源不致於改變食品顏色；食物上方之照明設備應有防護設備且保持清潔，以避免污染食品。					
	6	場所依清潔度不同，應加以有效區隔管理，避免交叉污染。					
	7	不得發現有病媒出沒之痕跡，並實施有效之病媒防治措施。					
	8	工作人員之休息室應有專人負責管理並經常保持清潔。					
	9	廁所保持整潔，無不良氣味並定時清洗消毒，備有洗手設施，於明顯處標示「如廁後應洗手」或相類文義之用語。 (廚房內： ☐ 有廁所； ☐ 無廁所-本項免評)。					
	10	應有足夠之水量及供水設施。					
	11	洗手設施備有流動水源、清潔劑，及擦手紙巾或其他乾手設備；必要時，設置消毒設備，於明顯之位置標示簡明易懂之洗手步驟及方法。					
	12	工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物、牲畜。					
從業人員衛生	1	工作時必須穿戴整潔之工作衣帽(鞋)及戴口罩。					
	2	工作中不得有吸菸、嚼食檳榔及口香糖、飲食等可能污染食品等行為。					
	3	手部應保持清潔；不得蓄留指甲、塗抹指甲油、指甲彩繪、使用指甲貼片或佩戴飾物，並不得使肌膚上之化粧品、藥品及其他物品污染產品。於進入作業場所前、如廁、吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，立即洗淨再工作。					
	4	手指不可觸及餐具內面及食物本體；作業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，不得同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品，應澈底洗淨及消毒，必要時應穿戴清潔之不透水手套。					

設備與器具	1	有缺口或裂縫之餐具，不得再盛放食物供人食用。					
	2	洗滌餐具應使用食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉洗滌。					
	3	餐具洗滌後不得再以抹布擦拭。					
	4	抹布應洗淨殺菌並使用蒸氣、沸水、氯液或其他有效方法處理。					
	5	餐車、推車及餐具廚櫃(存放架)應保持清潔。					
	6	食物應在工作檯面上調理，不得直接放置於地面。					
	7	調理用之器具、容器及餐具使用前應保持清潔，使用後清洗乾淨並妥為存放，防止再污染。					
	8	所有用具、刀具、砧板、容器，依生、熟食完全區隔，須明顯標示並以顏色區分，確實洗淨且不得有裂縫。					
	9	冷凍、冷藏設施，溫度需保持冷藏7℃以下，凍結點以上；冷凍-18℃以下，避免溫度劇烈變動，並定期除霜，保持清潔。					
其他	1	倉庫內物品應分類放置於貨架或棧板上，不可直接置於地面，掌握先進先出原則，並保持良好通風及溫溼度控制。					
	2	製造場所限制非相關工作人員進出。					
	3	廚餘應妥善處理並列廚餘量。					
	4	廢棄物不得堆積於食品作業場所內，以防積存異物病媒。					
	5	落實午餐檢體留樣，保存葷、素食各1份完整午餐樣本(含附餐)，且主食、主副菜及湯料的總重量至少300公克以上，並完整包覆、標示留樣日期、餐別，置於冷藏7℃以下，凍結點以上，保存滿48小時(應置於廚房冰箱或專用冷藏冰箱)，紀錄表單應記有丟棄時間(滿48小時當日中午後再丟棄)。					
檢查者簽名							
確認者簽名							
營養師/午餐秘書：_____ 單位主管：_____ 校長：_____							