台南市學校午餐廚房衛生自行檢查紀錄卡

學校名稱：　　地址：　　電話：

衛生管理員：　　員工人數：　　使用符號：符合規定「✓」不符規定「×」待改善「△」

		年																														
		月																														
		日	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
		時																														
一、調理用膳等場所衛生	1	牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗、應保持清潔。																														
	2	完整通暢之排水設備，地面需清潔，不得有積水現象。																														
	3	調理場所應有足夠之光度及良有通風及排氣。																														
	4	應有三段式餐具洗滌設備，洗滌殺菌後不再以抹布擦拭餐具。																														
	5	調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。																														
	6	應有足夠而清潔之冷凍、冷藏設備，溫度須保持冷藏7℃以下以冷凍-18℃以下，生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。																														
	7	洗滌餐具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉洗滌。																														
	8	灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。																														
	9	加熱保溫食品不得超過65度。																														
	10	食物應在工作檯上調理，不得直接放置地面。																														
	11	刀和砧板必須有兩套以上，切實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，生食、熟食要分開處理。																														
	12	有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。																														
	13	應採用公筷母匙或其他分食之飲食方式。																														
	14	食物調理枱面，應以不銹鋼鋪設。																														
	15	抹布應洗淨殺菌並切實執行。																														
	16	剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾筒或廚餘筒適當處理。																														
	17	食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染。																														
	18	工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。																														
二、工作人員個人衛生	1	工作時必須穿戴整潔工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。																														
	2	工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。																														
	3	應保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲及佩戴飾物等。																														
	4	手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。																														
	5	製造場所限制非有關人員進出。																														
三、原(物)料倉庫衛生	1	倉庫應設置棧板，並保持清潔、良好通風及良好溫濕度控制。																														
	2	倉庫應設有效病媒(昆蟲、老鼠等)侵入之設備。																														
	3	原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。																														
	4	不得住宿及飼養牲畜。																														
四、其他	1	凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準(非使用自來水，每年至少送驗一次)。																														
	2	出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒進入之設備。																														
	3	廁所應與調理食品之場所隔離，且應採用沖水式保持清潔，並有洗手設備。																														
	4	四週環境保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，並應有防止病媒侵入之設備。																														
	5	工作人員之宿舍、休息室應有專人負責，並經常保持整潔。																														

追蹤改善事項		衛生管理員簽名	

1.請各商號之衛生管理員每日自行選擇適當時間依上列檢查項目逐步實施自行檢查之工作。

2.本紀錄卡請填妥後每月五日逕寄台南市衛生局第七課，並自行影印一份留存一年備查。

3.服務電話：2682964　　FAX：2682964

負責人意見及簽章