

# 學校餐廳衛生管理檢查表

上

檢查時間： 年 月 日 下午 時

<b>餐廳名稱：</b>					
餐廳負責人姓名：		廚師人數：		廚師以外之專任工作人員人數：	
用餐人數：早餐__人，午餐__人，晚餐__人，宵夜__人。					
檢 查 項 目		良好	尚可	不良	建議改善
工作 人員 個人 衛生	★1. 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。				
	2. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。				
	★3. 每學期應接受健康檢查一次。新進員工應先體檢合格始得僱用，原有員工每學期依規定在開學一週內按時持續辦理健康檢查。				
	★4. 如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A 型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作，經治癒複檢查合格後方得再行從業。				
	★5. 保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。				
	6. 手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。				
	7. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。				
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. 維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。				
	★3. 調理場所應有足夠之光度，工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭光。				
	4. 調理場所應有良好通風及排氣。				
	5. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。				
	6. 應正確使用三槽式餐具洗滌的殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。				
	★7. 洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。				
	8. 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。				
	★9. 不得供應生魚片等未加熱處理之水產品及生食。並避免供應不須加熱之成品或半成品。				
	★10. 生鮮肉品應採購經屠宰衛生檢查合格之肉品。				
	★11. 所有包裝食品應包裝標示完全，在保存期限內使用完畢，並選用有 CAS、GMP 標示之食品為原則，以確保品質與衛生。				
	★12. 罐頭及進品食品應有衛生署查驗登記號碼及完整中文標示，始可使用。				
	★13. 應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7°C 以下，冷凍零下 18°C 以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。				
	★14. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。				
	15. 食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。				
	16. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀、砧板處理熟食。				
	★17. 應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。				
	18. 刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。				
	19. 有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。				
	20. 應採用公筷母匙或其他分食之飲食方式。				

	21. 食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設。				
	22. 抹布應洗淨、殺菌，並切實執行。				
	23. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。				
	24. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。				
	★25. 工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。				
原 (物) 料 倉 庫 衛 生	1. 倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制。				
	2. 倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設備。				
	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。				
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。				
	2. 出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。				
	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. 四周環境應保持整潔，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。				
	★6. 高水活性、低酸性食品需密封置於7°C以下，保存兩天，以備查驗。				
	★7. 餐飲食品衛生管理員每日自行選擇適當時間實施自行檢查管理記錄，於每月5日逕寄台南市衛生局第七課，並影印一份送衛生保健組備查。				
備 註	1. 本表應由學校負責食品衛生管理之相關人員負責檢查填寫。				
	2. 本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。				
	3. 每週至少檢查乙次，並將紀錄妥為保存，留供教育、衛生機關輔導之參考。				
	4. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。				
附 記	1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1) 刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2) 用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3) 用流動式水沖淨（第二槽）， (4) 有效殺菌（第三槽）， (5) 烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6) 用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。				
	2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1) 煮沸殺菌法：溫度100°C，時間五分鐘以上（毛巾、抹布等），一分鐘以上（餐具）。 (2) 蒸氣殺菌法：溫度100°C，時間十分鐘以上（毛巾、抹布等），二分鐘以上（餐具）。 (3) 熱水殺菌法：溫度80°C，時間兩分鐘以上（餐具）。 (4) 氯液殺菌法：氯液之餘氯量不得低於百萬分之兩百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。 (5) 乾熱殺菌法：溫度110°C，時間三十分鐘以上（餐具）。				
	☆3. 有關食品衛生及安全等事宜，經理人須遵守教育部、衛生署及本校所制定之相關法令規定。				
	☆4. 前註有★記號之項目為重大違項目，其他項目為一般違規項目。				
備 考 欄	餐廳負責人意見及簽名：				

檢查人員：

單位主管：

校長：