

東海大學餐廳每日自主管理檢查表 年 月

餐廳名稱：

衛生管理人：

\*檢核說明：符合V；不符合X；待改善A請於備註說明

項目	檢核內容	日期																																		
		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				
作業場所衛生	1.作業場所清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以免交叉污染。																																			
	2.作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門簾應保持清潔，避免積水或滲漏。																																			
	3.作業場所不得發現鼠類、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得貯藏雜物。																																			
	4.作業場所應設置有蓋、防濺、易清洗的垃圾桶、廚桶、垃圾及廚餘適當管理分類存放及適時清理。																																			
	5.作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。																																			
	6.照明光線應達到一百米燭光以上；工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照燈設備應保持清潔。																																			
從業人員衛生管理	7.食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)，頭髮應有效覆蓋或戴網帽及戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。																																			
	8.食品從業人員手部應經常保持清潔，依正確步驟洗手及消毒，手上有傷口時，應經過適當的包裹處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。																																			
	9.應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(位垃圾桶)等。																																			
	10.清潔用具(如：掃帚、拖把等)應有專用場所放置，清潔間、消毒間及有毒化學物質放置固定場所(專區)，應指定專人員負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)。																																			
食品及供應衛生管理	11.食品應有驗收紀錄：(1)驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)應依規定標示豬、牛肉及其可食部位(原料之產產地國)。																																			
	11-1校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及套餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。																																			
	12.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製成之素肉、豆腐漿等)。																																			
	13.冷藏食品品溫應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃以下，設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，分類、包裝應，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊，乾料應依溫度管理，並備有相關紀錄。																																			
	15.食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人員負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)。																																			
用膳場所及器具衛生管理	16.切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，切割熟食食品手即應保持清潔，並配戴乾淨的手套，砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。																																			
	17.食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並備有相關紀錄。冰櫃不應放置製冰機內。																																			
	18.油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質，油品檢測結果應符合相關規定。																																			
食品登錄	19.烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。																																			
	20.餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。																																			
	21.菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。																																			
	22.販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或提供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。																																			
其它	24.定期至平臺登錄供餐之主食材料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。																																			
	25.高水活性、低酸性食品應密封置於7℃以下，保存2天備查。																																			
	檢核人員																																			
	備註																																			

學校督導人員簽名：

單位主管：