

國立勤益科技大學衛生暨膳食委員會督導檢查表

95年6月21日衛生暨膳食協調委員會會議修正通過
 96年1月18日衛生暨膳食協調委員會會議修正通過
 100年1月6日衛生及膳食委員會聯席會議修正通過
 105年1月13日衛生及膳食委員會聯席會議修正通過
 111年1月18日衛生及膳食委員會聯席會議修正通過

檢 查 項 目		餐 廳 名 稱	備註:
		統一超商	每一檢查項目，請填寫分數： 非常好:5分 好:4分 普通:3分 不良:2分 良:1分
作業場所衛生管理	1. 櫃檯、四周環境及地面應保持清潔，不得有積水與病媒蚊蠅現象。		
	2. 盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。		
	3. 抹布應時時洗淨，並確實消毒。		
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。		
	5. 食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。		
從業人員衛生管理	6. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽。配膳人員供膳時需配戴口罩，如直接接觸食品時須配戴丟棄式衛生手套。		
	7. 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、戴飾物，亦不得塗抹護手霜及藥物等。		
	8. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。		
	9. 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸即食食品。		
	10. 手指不可觸及餐具之內面或食物。		
驗收及儲存衛生管理	11. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為0°C-7°C間，冷凍食品中心溫度為-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。		
	12. 乾貨庫和冷凍(藏)庫應設層架管理，離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。		
	13. 與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。		
	14. 冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免與其他食品交叉污染。		委員簽名:
	15. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮；不可提供免洗餐具，並不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。		
建議改善事項			檢查日期:
業者簽名			

填表完成後，請擲回學生事務處衛生保健組莊玉守，謝謝！