

# 國立勤益科技大學餐飲衛生管理檢查表 (綜合零售商品業) 教育部 114.09 版

頻率：每週一次

檢查時間： 年 月 日 時 分

餐廳名稱		統一超商 / 全家超商			
檢查項目		良好	尚可	不良	建議改善事項
作業場所衛生管理	1. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。				
	2. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。				
	3. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。				
	4. 販賣場所之光線應達到二百勒克斯(Lux)光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。				
從業人員衛生管理	5. 食品從業人員應接受健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒(糞便檢查)或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少1次，並保有完整紀錄。				
	6. 食品從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。				
洗手設施	7. 應於作業場所設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；必要時，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。。				
與消毒等化學 清潔用具(品)	8. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質，應符合相關主管機關之規定，存放於固定場所。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用				
販賣貯存場所衛生管理	9. 即食熟食食品需有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。				
	10. 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、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。				

頻率：每週一次

檢查時間： 年 月 日 時 分

餐廳名稱		統一超商/全家超商			
		良好	尚可	不良	建議改善事項
檢查項目					
販賣貯存場所衛生管理(續前)	11.即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。				
	12.乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上，避免直接指地面接觸。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。				
	13.販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態有異狀時應立即處理確保食品之品質及衛生。				
	14.有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。				
食品製備及供膳衛生管理	15.食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形，食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物。調理即食食品前應保持手部清潔，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。				
	16.依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。				
	17.食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上。				
	18.販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食之場所應依規定標示原料原產地(國)。				
登錄平臺 校園食材	19.定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。				
<b>業者簽名：</b>					

衛生檢查人員：

主管核章：