

中華大學餐廳衛生管理檢查表

檢查時間： 年 月 日上/下午 時

餐廳名稱：						
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. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。					
	3. 保持雙手整潔，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。					
	4. 手指不可觸及餐具之邊緣、內面或食物。					
	5. 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. 維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。					
	2. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。					
	3. 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。					
	4. 應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，冷藏溫度須保持冷藏7℃以下，冷凍零下18℃以下。生食、熟食必須分開儲存，避免相互感染。					
	5. 食品應在工作檯面上料理，食品及盛裝食品之容器不得直接放置地面。					
	6. 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。					
	7. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀、砧板處理熟食。					
	8. 刀具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。					
	9. 有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。					
	10. 應採用公筷母匙或其他分食之飲食方式。					
	11. 抹布應洗淨、殺菌，並確實執行。					
	12. 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。					
	13. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。					
倉儲管理	1. 食品及盛裝食品之容器不可直接置於地面上。					
	2. 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則並明確標示，避免混雜使用。					
	3. 已開封之原材料或半成品應有適當覆蓋，以避免遭受污染或品質劣變。					
有效殺菌法	本店採用之殺菌方式為：抹布_____餐具_____。					
	1. 煮沸殺菌法：溫度100℃，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℃，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℃，時間兩分鐘以上（餐具） 4. 氣液殺菌法：氣液之有效餘氣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℃，時間三十分鐘以上（餐具） 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。					
業者代表	意見：					
	簽名：					

校長：

單位主管：

檢查人員：