

附件七

本表適用小型餐飲業衛生自主檢查

臺北市餐飲業衛生管理自主檢查紀錄表

商號 名稱		電話		食品業者 登錄字號					
檢查內容及項目					年 月(請每天檢查1次)				
A 從業人員管理	一. 健康、服裝儀態與教育訓練： 01. <input type="checkbox"/> 健康檢查且項目符合，02. <input type="checkbox"/> 清潔整齊工作衣帽鞋襪，03. <input type="checkbox"/> 端莊儀態且不濃妝豔抹、蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物。04. <input type="checkbox"/> 受傷或感冒須處理(不得從事食品作業)，05. <input type="checkbox"/> 從業期間須接受食品安全衛生教育。								
	二. 衛生行為： 06. <input type="checkbox"/> 工作中不得抽菸、嚼檳榔、飲食或其他可能汙染食品之行為，07. <input type="checkbox"/> 處理即食食品須穿戴清潔手套或手部清潔乾淨消毒，08. <input type="checkbox"/> 正確配膳戴口罩手套或 手部清潔乾淨消毒 (無露出口鼻)，09. <input type="checkbox"/> 正確洗手消毒，並保持手部清潔，10. <input type="checkbox"/> 飲用水集中管理，私人飲料不得出現在作業場所。								
B 建築與設施管理	三. 作業場所清潔維護： 11. <input type="checkbox"/> 地面、牆壁、管線、樓板或天花板(避免長霉、剝落、積灰、納垢或結露現象)，12. <input type="checkbox"/> 排水系統、截流(油)設施、排油煙系統，13. <input type="checkbox"/> 照明設備、空調系統(通風)，14. <input type="checkbox"/> 所有出入口、門窗、孔道，15. <input type="checkbox"/> 所有作業檯面，16. <input type="checkbox"/> 寵物管制與私人物品(含衣物)管理。								
	四. 飲用水： 17. <input type="checkbox"/> 飲用水符合飲用水標準(自來水費收據)，18. <input type="checkbox"/> 製冰、儲冰與冰鏟管理。								
	五. 廁所： 19. <input type="checkbox"/> 清潔整齊無異味，20. <input type="checkbox"/> 明顯處標示「如廁後應洗手」標語圖示。								
	六. 洗手設施： 21. <input type="checkbox"/> 設洗手乾手、消毒設備及周邊應保持清潔，22. <input type="checkbox"/> 完整之「正確洗手」標語圖示，23. <input type="checkbox"/> 洗手設施應避免洗手消毒之再污染。								
	七. 廢棄物管(處)理： 24. <input type="checkbox"/> 食品作業場所內不得堆積廢棄物，25. <input type="checkbox"/> 垃圾桶清潔，不得有異味及孳生病媒，26. <input type="checkbox"/> 廚餘桶清潔須完整覆蓋不得孳生病媒， 27. <input type="checkbox"/>廢棄食用油脂管理 (<input type="checkbox"/> 合法清運業清理、 <input type="checkbox"/> 須網路登錄業者須上網路申報， <input type="checkbox"/> 平均每天使用量 kg ，清運量 kg)。								
八. 病媒防治： 28. <input type="checkbox"/> 防止病媒侵入設施及維護，29. <input type="checkbox"/> 不得有病媒出沒痕跡，30. <input type="checkbox"/> 清潔、化學藥劑及用具器具管理。									
九. 31. <input type="checkbox"/> 設備(灶台、排油煙機罩等)與器具(如鍋鏟砧板等)等與食品接觸面須清潔且防止二次污染。									
十. 餐器具洗滌及管理： 32. <input type="checkbox"/> 洗滌區清潔整齊，餐器具須確實清洗及有效消毒，33. <input type="checkbox"/> 完成洗滌消毒餐器具保持光滑清潔(如不得有污點、水漬、發霉等)，並放置專屬櫥櫃，34. <input type="checkbox"/> 清洗及消毒等化學品依規定使用及專區放置。									
十一. 採購驗收： 35. <input type="checkbox"/> 建立原物料供應商名單，36. <input type="checkbox"/> 使用之食材有品質支持文件(檢驗報告或品保驗證等)。									
十二. 貯存作業： <input type="checkbox"/> 冷凍冷藏冰箱管理 (37. <input type="checkbox"/> 溫度($\leq -18^{\circ}\text{C}$ 及 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$)，保持清潔並定時紀錄，38. <input type="checkbox"/> 依原材(物)料特性分區分層架、分類放置整齊並維持清潔，39. <input type="checkbox"/> 標示於效期內並先進先出)。 <input type="checkbox"/> 乾貨庫管理 (40. <input type="checkbox"/> 原材(物)料特性分區分層架、分類放置整齊並維持清潔，41. <input type="checkbox"/> 倉儲過程中，應定期檢查並確實記錄；有異狀時立即處理保原材料、半成品及成品之品質及衛生)，42. <input type="checkbox"/> 使用食品添加物，其用量與範圍須符合法規規範，以及適當區隔。									
十三. 前處理及備料： 43. <input type="checkbox"/> 食品作業區整體環境及設備設施須維持清潔整齊，44. <input type="checkbox"/> 乾貨、水果、蔬菜、肉類及海鮮等各類食材須分區分類清洗，或以時間區隔管理，45. <input type="checkbox"/> 正確解凍(冷藏或包覆流水)，46. <input type="checkbox"/> 食 材待(備)料生熟食須區隔或有效管理， 47. <input type="checkbox"/>使用之刀具砧板須區分生熟食。									
十四. 烹調加工： 48. <input type="checkbox"/> 烹調菜餚須謹遵作業衛生行為，管控生熟食交叉污染， 49. <input type="checkbox"/>品嚐菜餚不得污染菜餚 ，50. <input type="checkbox"/> 油炸油管理(總極性化合物含量達25%以上時不得使用)。									
十五. 備膳及供膳： 51. <input type="checkbox"/> 排盤備餐人員須戴 口罩手套或手部清潔乾淨消毒 (污損須立即更換)，不得對食物講話或其他二次污染之行為，52. <input type="checkbox"/> 用餐區隨時保持清潔，餐桌不留存用完餐之餐盤菜餚。									

本檢查表由管理衛生人員檢查後，請主管簽名確認：

原物料暨供應商名冊

日期： 年 月

食品業者 登錄字號	供應商名稱 公司統編	負責人 電話	地址	原物料類別 或名稱	認證	可提供檢 測證明

主管：

管理衛生人員：

冷凍或冷藏貯存設備溫度檢查紀錄表

日期： 年 月

頻率：1次/日

冷凍冰箱 冷藏冰箱 編號： _____ 號(冷藏溫度 0°C-7°C，冷凍溫度-18°C以下)

日期	溫度檢查(上班)		溫度檢查(打烊)		清潔檢查紀錄(作業期間)					
	溫度(°C)	記錄人員	溫度(°C)	記錄人員	分類	整齊	清潔	標示	保護	其他
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										
備註	1. 成品、半成品與原物料須分類分區存放，擺放整齊，覆蓋以防交叉污染。 2. 標示入庫時間及使用期限(注意物料、半成品、成品及開封食材等之效期)。 3. 清潔檢查紀錄，合格打√，不合格打 X，當場改善△。									

主管：

管理衛生人員：

乾物料庫房溫濕度與清潔紀錄表

日期： 年 月

頻率：1 次/日（溫度管制 28°C 以下，相對濕度管制 70% 以下）

日期	溫度(°C)	濕度(%)	記錄人員	清潔檢查紀錄(作業期間)					
				分類	整齊	清潔	標示	保護	其他
1	°C	%							
2	°C	%							
3	°C	%							
4	°C	%							
5	°C	%							
6	°C	%							
7	°C	%							
8	°C	%							
9	°C	%							
10	°C	%							
11	°C	%							
12	°C	%							
13	°C	%							
14	°C	%							
15	°C	%							
16	°C	%							
17	°C	%							
18	°C	%							
19	°C	%							
20	°C	%							
21	°C	%							
22	°C	%							
23	°C	%							
24	°C	%							
25	°C	%							
26	°C	%							
27	°C	%							
28	°C	%							
29	°C	%							
30	°C	%							
31	°C	%							
備註	1. 成品、半成品與原物料須分類分區存放，擺放整齊，覆蓋以防交叉污染。 2. 標示入庫時間及使用期限(注意物料、半成品、成品及開封食材等之效期)。 3. 清潔檢查紀錄，合格打√，不合格打 X，當場改善△。								

主管：

管理衛生人員：

