

彰化縣餐飲業衛生自主管理檢查表

填表日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

*本公司(商號)已完成確認以下事項：(完成者打勾√，未完成者打叉X，不適用者畫三角型△)

本年度是否已完成食品登錄 是 否，登錄資料是否正確是 否

須投產品責任險(具公司或商業登記者) 是 否、投保單位:_____ 期限:_____

	評	核 項	目	完成	
一、烹調作業場所衛生管理	A、場區環境	1	屋頂、牆壁應堅固，使用易清洗之材質，並保持整潔，不得有破損現象。		
		2	地面平滑、完整、清潔、不得有積水、積垢之現象。		
		3	門窗、排水系統及其他孔道應設紗窗及防止病媒進入之設施。		
		4	工作場所內不得有病媒蹤跡。		
		5	工作檯面應以不鏽鋼等不透水易洗不納垢之材料鋪蓋並保持維護整潔。		
		6	設有 <input type="checkbox"/> 洗手乳、 <input type="checkbox"/> 沖洗(洗手)設備、 <input type="checkbox"/> 擦手紙巾或電動烘手器。 <input type="checkbox"/> 張貼正確洗手步驟告示。		
		7	器械、器具應維護整潔。		
		8	清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應有專用場所妥善保管。 說明:清潔用具、消毒用品與食材或調味料禁止混合置放		
	B、儲存	1	建立食材管理制度，食材保留進貨憑證，可追溯食材來源。 說明:所有食材來源需有進貨單據，單據應保留5年。		
		2	原料、半成品及包裝用品應分別妥善儲存且清楚標示，並有日期紀錄。 說明: 原料、半成品及包裝用品，應標示 <input type="checkbox"/> 分裝日期、 <input type="checkbox"/> 有效日期、 <input type="checkbox"/> 進貨日期或 <input type="checkbox"/> 製造日期		
		3	食材儲存應分類分開放置，且生熟食有效區隔。		
		4	調味料之儲放，應置於適當貯存位置。		
		5	冷藏、冷凍食品(解凍品除外)須保持於規定溫度(7°C~-18°C)以下，且有溫度指示計，並定時紀錄。 說明: <input type="checkbox"/> 冷藏庫(0~7°C)、 <input type="checkbox"/> 冷凍庫(-18°C以下)、 <input type="checkbox"/> 均溫度指示計、 <input type="checkbox"/> 備有記錄表並定時紀錄		
		6	食品、食品器具容器、包裝材料，不得直接接觸地面，以防污染食品。		
		7	遵行先進先出之原則，並確實紀錄。 說明:食材確實先進先出， <input type="checkbox"/> 備有先進先出檢查紀錄		
8		不得有逾有效日期之食品。			
9		倉儲過程中，應定期檢查，並確實紀錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。 說明: <input type="checkbox"/> 倉儲檢查紀錄，檢查食材之有效日期、品質等是否有異常，異常品專區分區置放			
C、烹調	1	食物製備過程中無交叉汙染情事。			
	2	刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。 說明: <input type="checkbox"/> 設專區置放或分類標示			
	3	建立油炸油管理：油炸用食用油總極性化合物達 25%以上時，不得再予使用，並有換油紀錄。說明:油炸油色深且又粘漬，具油耗味，泡沫多、大有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋 1/2 以上應換油； <input type="checkbox"/> 備有換油紀錄並確實紀錄			

	4	飲用水及製冰機應定期更換濾心且確實紀錄。	
D、廢棄物	1	採用密蓋式垃圾桶，並注意廢棄物應依廢棄物清理法(如廢食用油或廚餘)處理。	
	2	餐館業事業廢棄物如需再利用，應符合「共通性事業廢棄物再利用管理辦法」規定。 說明:1.廢食油: <input type="checkbox"/> 合法回收商、 <input type="checkbox"/> 簽約、 <input type="checkbox"/> 清運紀錄及回收憑證 2.廚餘: <input type="checkbox"/> 合法回收商、 <input type="checkbox"/> 簽約、 <input type="checkbox"/> 清運紀錄及回收憑證	
	3	食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。	
二、員工個人衛生管理	1	從業人員應每年至少一次健康檢查、並有紀錄可供查核。(體檢報告請留店備查) 說明:從業人員共有___位，有___位已完成供膳人員體檢，最近一次日期___年___月___日。	
	2	法規指定九大業別之烹調從業人員須符合持證比例並換發廚師證書。 說明:持刀、持鏟人員共___人，有___人持有中西餐乙丙證(持證率___%)，有___人已換取廚師證書(廚師證書換證比率___%)。(技術士證及廚師證書影本請留店備查)	
	3	工作人員須穿戴整潔之工作衣服及帽子並配戴口罩，以防污染食品。	
	4	工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為。	
	5	保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物，手部有傷口者不得調製食品。 說明:手部有傷口應妥善包紮並戴防水乳膠手套	
	6	私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。	
三、廁所衛生管理	1	廁所採沖水式且通風良好。	
	2	廁所保持清潔無異味，且地面保持乾燥。	
	3	廁所有提供衛生紙。	
	4	設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。	
	5	廁所自主衛生檢查紀錄。	
	6	張貼「如廁後應洗手」。	
四、用餐場所品質管理	1	地面、門窗、牆壁及天花板須堅固並保持整潔。	
	2	室內空氣流通、並設有防止病媒侵入之設施。(如自動門、紗門、空氣簾)	
	3	桌面椅面須保持清潔，不得有油污。	
	4	餐具清潔(有無污點、水漬或發霉)，不應有飯粒、菜渣、油汙、洗潔劑之殘留。	
	5	食品(如:食材、調味料等)未逾有效日期。	
	6	已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。	
	7	餐具、用餐桌面之調味品外觀整潔無髒汙。	
	8	疫情期間於供餐場所入口處或用餐區，提供民眾酒精或清水、肥皂等洗手設備。	
五、其他	1	業者自主管理紀錄。	
	2	菜單上或餐廳明顯處標示以下事項:(相關佐證資料請留店備查) 1.牛肉/豬肉原產地標示: <input type="checkbox"/> 完成、 <input type="checkbox"/> 不適用(未販售) 2.重組肉/注脂肉標示: <input type="checkbox"/> 完成、 <input type="checkbox"/> 不適用(未販售) 3.火鍋湯底標示: <input type="checkbox"/> 完成、 <input type="checkbox"/> 不適用(未販售) 4.飲料含糖量、熱量、咖啡因及茶葉原產地標示: <input type="checkbox"/> 完成、 <input type="checkbox"/> 不適用或未販售 5.含基因改造原料之食品標示: <input type="checkbox"/> 完成、 <input type="checkbox"/> 不適用(未販售) 6.特定魚種(鱈魚)為品名是否如實標示: <input type="checkbox"/> 完成、 <input type="checkbox"/> 不適用(未販售) 7.宣稱使用日本食材，標示該食材產地至都道府縣: <input type="checkbox"/> 完成、 <input type="checkbox"/> 不適用(未販售)	

註：如有任何問題請洽彰化縣衛生局食品衛生科聯絡電話 04-7115141(分機 5701~5708)