

餐飲業每日自主檢查紀錄表

年 月

使用符號：符合規定「√」，不符合規定「×」

日期		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
檢查項目																																
一、員工工作衛生	1. 每日員工健康監測，如員工有可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品接觸之工作。																															
	2. 工作人員有穿戴整潔之工作衣帽。																															
	3. 工作前手部有清洗乾淨(不得找錢後再接觸食物)，無蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物。																															
	4. 直接觸熟食時，雙手有洗淨消毒或使用不透水手套。																															
	5. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食、隨地吐痰、挖鼻、搔頭等可能污染食物之行為。																															
	6. 私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。																															
二、食物選購與貯存	1. 落實原料驗收，且包裝食品及罐頭，應有包裝標示																															
	2. 原料及半成品分別妥善儲存且清楚標示進貨日期或開封日期。																															
	3. 冷藏食品溫度為攝氏 0-7 度，冷凍食品溫度為攝氏 -18 度以下；食品貯存或陳列不得超越最大裝載線並保持清潔及記錄冰箱溫度。																															
	4. 食品、器具、容器、包裝材料無直接接觸地面。																															
三、調理加工衛生	1. 生食與熟食之刀具及砧板分開使用並保持乾淨。																															
	2. 凡食品立即可供食用者，有以器具裝貯並覆蓋。																															
	3. 應備乾淨抹布，擦拭器具與桌面之抹布有區分清楚。																															
	4. 工作臺上物品應排放整齊、清潔。																															
	5. 器械、器具、餐具應維護清潔。																															
	6. 垃圾桶、廚餘桶於非工作期間有加蓋並保持乾淨。																															
	7. 地面平滑、完整、清潔、不得有積水、積垢之現象。																															
四、其他	1. 場所內不得有病媒蹤跡。																															
	2. 用餐場所地面桌面椅面須保持清潔，不得有油污。																															
	3. 清潔用品專區置放。																															

* 注意事項：1. 每年應完成供膳人員體檢。2. 食材來源要保留進貨憑證。3. 持證比例應符合規定並換發廚師證書及每年參加講習。

4. 豬肉原產地、牛肉原產地、重組肉、注脂肉、火鍋湯底、含基因改造原料之食品、飲料含糖量、熱量、咖啡因及茶葉原產地、宣稱使用日本食材標示、以特定魚種為品名產品之標示等標示應符合規範，若食材來源有變更，應同步更換標示。