

餐飲衛生自主檢查紀錄表

檢查項目		日期	日期	日期	日期	日期	備註
一、烹調作業場所衛生管理	1 牆壁、天花板、地面等環境應保持整潔，避免髒污、破損、積塵、納垢。						
	2 生熟食刀具、砧板分開使用且分開存放。						
	3 工作檯面、設備器具、餐具應保持整潔。						
	4 場所內不得有病媒蹤跡。						
	5 廚餘、廢油、廢棄物應專區放置，四周保持清潔。						
	6 私人物品不得放置於食品作業場所，或需與食材分開放置						
	7 清潔、消毒用品專區存放，並與食品及原料分開存放。						
二、從業人員管理	1 從業人員穿戴整潔之工作衣帽。						
	2 手部保持清潔，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物，手部有傷口不得調製食品。						
	3 直接接觸熟食時，雙手洗淨或或使用不透水手套。						
	4 每年實施供膳人員體檢。						
	5 從業人員如有腹瀉、嘔吐等身體不適情形，應主動回報，不得從事與食品接觸之工作。						
三、食材管理	1 冷藏庫維持在7°C以下，冷凍庫維持在-18°C以下，設有溫度計及溫度記錄。						
	2 食材、成品、半成品應妥善覆蓋、分開放置，且生熟食分開存放。						
	3 食材遵循先進先出，不得逾有效日期。						
	4 落實原料驗收，並保留食材來源憑證						
	5 食材、器具離地置放且分類放置。						
	6 食材分裝應標示有效日期或分裝日期。						
四、其他	1 持證比例應符合規定並換發廚師證書、每年參加講習8小時。						
	2 飲用水、製冰機定期更換濾心且留有紀錄						最後一次更換日期：
	3 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄(或保留照片、憑證)。						最後一次清洗日期：
	4 廁所保持清潔無異味。(請每日至少消毒1次)						
	5 直接供應飲食場所標示符合規定(豬肉/牛肉原產地、重組肉/注脂肉、火鍋湯底、含基因改造食品原料、飲料含糖量/熱量/咖啡因/茶葉原產地、宣稱使用日本食材、以特定魚種為品名之標示)						

****應每日執行事項:**

每日進行健康監測，如有腹瀉、嘔吐等身體不適情形，應主動回報，不得從事與食品接觸之工作，並加強消毒。

*以上資料可依實務面適度調整