



檢查項目/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	
二、員工個人衛生	*1	從業人員應每年至少1次健康檢查並有紀錄可供查核。																															
	*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。																															
	*3	新進、在職食品從業人員應接受主管機關或其認可之機構辦理食品安全、衛生及品質管理教育訓練，每年至少3小時。																															
	4	工作人員須穿戴整潔之工作衣帽並配戴口罩，以防污染食品。																															
	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，應妥善包紮並戴防水乳膠手套。																															
	6	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。																															
	7	調理即食食品之手部，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或徹底洗淨及消毒，並不得同時接觸金錢或其他有污染之虞物品。說明：找錢應區分備餐人員與收銀人員，或使用不同顏色的手套區分用途、使用食物夾、善用線上支付、顧客自助找零等。																															
	8	私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。																															
	9	每日員工健康監測，如有噁心、嘔吐、腹瀉等腸胃道不適症狀，應暫停從事與食品直接接觸之工作。																															
三、廁所	1	廁所不得正面開向作業場所，採沖水式且通風良好、保持清潔無異味、地面乾燥及提供衛生紙。																															
	2	設有洗手乳、沖洗設備、擦手紙或烘手器，張貼「如廁後應洗手」並備有自主衛生檢查紀錄。																															
四、用餐場所品質	1	地面、門窗、牆壁及天花板須堅固並保持清潔。																															
	2	室內空氣流通、並設有防止病媒侵入之設施。																															
	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	菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。																															
	6	用餐桌面餐具、調味品外觀清潔無髒汙，且食品未逾有效日期。																															
檢查人員簽名:																																	

◎ 合格「V」，不合格「X」，本表由管理衛生人員自行檢查填寫，請至少保留半年，供衛生單位查核。

◎ 不合格處理方式:

◎ 每日至少檢查 1 次，若為\*項目請示請自行調整檢查頻率。

◎ 諾羅病毒盛行期間，請加強手部、食品接觸面及設備器具之清潔消毒。

◎ 技術士證照人員比率:一、觀光旅館之餐飲業:85%。二、承攬機構、供應學校、承攬筵席、外燴之餐飲業:75%。

三、中央廚房式之餐飲業:70%。四、自助餐業:60%。五、一般餐館餐飲業:50%。