

臺北市學校廚房衛生自主管理檢查表

學校名稱：

餐廳名稱及負責人：

地址：

餐飲衛生督導人員：

電話：

供應人數：

項目	內 容	檢 查 結 果					備 註	
		(優良○、符合√、不良×)						
		月/日	月/日	月/日	月/日	月/日		
調理場所環境衛生	1. 地面：保持清潔，無濕黏、無積水也不得塵土飛揚。							
	2. 牆壁：保持清潔，不得有發黴、積垢、侵蝕情形。							
	3. 樓板、樑柱或天花板：保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方或樓板、天花板不得有結露現象。							
	4. 出入口、門窗、通風口及其他孔道：保持清潔，無不良氣味，具良好通風及排氣，並設置紗門、紗窗或其他防止病媒侵入設施。							
	5. 排水系統：完整暢通，不得有異味。排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並設置防止病媒侵入之設施。							
	6. 配管：配管外表應保持清潔。							
	7. 照明：調理場所所有足夠的光度，工作檯面及調理檯面應達至少200米燭光。燈具完整並保持清潔。							
	8. 灶面、抽油煙機保持完整清潔，油煙有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染其他場所							
	9. 調理台面和水槽保持清潔，無藏污納垢。							
	10. 電風扇、空氣門、塵浴室和空調設備保持清潔，有濾網者定期清洗或更換。							
	11. 具截油設施，經常清理並維持清潔。							
	12. 不得發現有病媒或其出沒之痕跡。(老鼠、蟑螂、蚊、蠅及蜘蛛等)							
衛生品質管理	13. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。裝有過濾器者，定期清洗或更換濾心並具記錄可供查詢。							
	14. 使用之食材符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源並具完整進貨記錄。(使用食材(包含生鮮、調理食材及調味料等食品)均非核食，並留意來自日本福島、茨城、櫛木、群馬、千葉等五縣市食品)							
	15. 張貼並保存肉品原料來源標示(含以可食部位為原料所製成之產品)，如為進口肉品應標示產地。(豬/牛肉須為國產)						☐ 國外， 國家(含區域)： 產品類型：	
	16. 食品在製備過程中，不得與地面直接接觸。容器亦不得直接放置地面。							
	17. 與食品直接接觸的餐具、鍋具、容器內面保持平滑、不得有凹陷、缺口或裂縫，使用前確認其清潔，使用後清洗乾淨、有效消毒並且妥為存放避免再受污染。且餐具洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭。							
	18. 製備流程和動線規劃應避免交叉污染。							
	19. 用具、刀具、砧板、容器依生、熟食完全區隔，刀及砧板明確標示生、熟食用以利區分。							
	20. 未包裝之烘焙食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃(盤)供顧客選購使用。							
	21. 刀及砧板使用後確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。應使用已洗淨消毒之刀、砧板處理熟食；切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。							
	22. 抹布保持乾淨並經有效消毒。							

項目	內 容	檢 查 結 果					備 註
		(優良○、符合√、不良×)					
		月/日	月/日	月/日	月/日	月/日	
	23. 製備之菜餚，應於適當之溫度貯存：加熱保溫食品之中心溫度不得低於60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過2小時。並於具防塵、防蟲等衛生設施分類貯存及供應。						
	24. 禁止在室溫下解凍；冷凍原料解凍時，應在能防止品質劣化之條件下進行。						
	25. 剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於30分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。						
	26. 製備過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。						
	27. 洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉。						
	28. 清潔、消毒用清潔劑和機具有專用場所妥善保管。						
	29. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物使用密蓋垃圾桶或廚餘桶做適當處理，並每日清除不得堆放於食品作業場所內。						
倉儲衛生	30. 倉庫設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設施。設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制。						
	31. 原物料(含生鮮及乾料)採購品質悉依契約規定辦理。原、材、物料之使用，依先進先用之原則，避免混雜使用。						
	32. 有足夠且清潔之冷藏、冷凍設備。溫度須保持冷藏7℃以下，冷凍零下18℃以下。冷凍冷藏庫依生、熟食完全區隔，避免相互污染。						
	33. 冷凍(藏)食材於冷凍(藏)櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。						
	34. 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。						
	35. 不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。						
從業人員衛生	36. 餐飲從業人員每學年開學前2週內或新進用前接受健康檢查一次（供膳人員體檢）。如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作（含臨時人員等）。						
	37. 餐飲從業人員於每學期加驗糞便仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、志賀氏桿菌等四菌（含臨時人員等）。						
	38. 餐飲從業人員每年完成衛生講習訓練8小時。						
	39. 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽和止滑工作鞋，不得蓄留指甲、塗指甲油或配戴飾物。						
	40. 手部應保持清潔。於進入食品作業場所前、如廁後或於工作中吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後應立即正確洗手或消毒。						
	41. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。						
	42. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。						
	43. 不得穿著工作衣帽或工作鞋如廁。廁所採用沖水式，與調理食品之場所隔離，備有清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。並於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣，且常保持清潔。						
	44. 私人物品設專櫃(區)統一收置。						
其它	45. 洗手台備有清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。並於明顯處張貼正確洗手步驟的圖示。						
	46. 工作場所及餐廳內，不得住宿或飼養牲畜。						
	47. 四周環境應保持整潔，排水系統保持暢通，並有防止病媒侵入之設備。						
	48. 運送車輛具密閉性功能，保持清潔並適時消毒；運送人員穿著清潔之工作衣帽。						
	49. 每日製作完成之菜餚留樣份量為午餐1人份便當至少達500g，或如採用各道菜餚分類留存則每道至少達500g，妥善密封並標示清楚日期，置於冷藏冰箱(7℃以下)48小時以備查驗。						
	50. 每週抽檢餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並做成紀錄，不合格者改善及追蹤管理。						
	51. 適時抽檢豆製品和麵類製品過氧化氫殘留，並做紀錄。						

項目	內 容	檢 查 結 果					備 註
		(優良○、符合√、不良×)					
		月/日	月/日	月/日	月/日	月/日	
營 養	52. 午餐時間(10:30-13:00)，應以套餐型式提供符合教育部「學校午餐食物內容及營養基準」之餐點，不單獨販售含糖飲料。						
	53. 供應食品具份量標示或營養分析標示。						
	54. 選用 CAS 優良食品標誌及食品 TQF 認證的產品為原則，確保品質與衛生。						
	55. 正確登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊於中央主管機關指定之系統平臺。						
檢 查 人							
備 註	1. 本表應由學校負責食品衛生管理之相關人員負責檢查填寫。 2. 本表得依各校個別狀況自行增列，以符合實際需要。 3. 每週至少檢查乙次，影本於次月5日前送輔導營養師檢核，紀錄正本學校應妥為保存(至少一年)，留供教育、衛生機關輔導之參考。 4. 請確實執行，以增進學校之食品衛生水準，預防疾病發生，確保學生及教職員工健康。						
綜合意見：		廚房負責人：					
追蹤改善情形：		廚房負責人：					
後續處置：							

學校餐飲衛生督導人員：

單位主管：

校長：