

高級中等學校餐廳廚房衛生管理督考表(D) 113.1.16日修訂

學校名稱：國立海大附中
所在樓層

供應人數：

附設：餐廳 廚房

檢查時間： 年 月 日 時

| 檢 查 項 目 | | 檢 查 紀 錄 | | | |
|--|--|---------|-------------|-------------|--------|
| | | 符 合 | 不 符 合 | 不 適 用 | 備 註 |
| 食 品 作 業 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、樓板、支柱或天花板需保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢、侵蝕或積水等情形。 | | | | |
| | 3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，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。 | | | | |
| | 4. 四周環境應保持整潔，排水系統應完整暢通，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。 | | | | |
| | 5. 配管外表應保持清潔。 | | | | |
| | 6. 調理場應有足夠的光度，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。 | | | | |
| | 7. 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。 | | | | |
| | 8. 調理台面和水槽保持清潔，無藏污納垢。 | | | | |
| | 9. 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。 | | | | |
| | 10. 具截油設施，經常清理並維持清潔。 | | | | |
| 衛 生 品 質 管 理 | 11. 不得發現有病媒或其出沒之痕跡。(老鼠、蟑螂、蚊、蠅及蜘蛛等) | | | | |
| | 12. 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。 | | | | |
| | 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紀錄可供查詢。 | | | | |
| | 14. 食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品，具完整進貨紀錄，可追溯來源。 | | | | |
| | 15. 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。 | | | | |
| | 16. 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、有效消毒並且置於餐具存放櫃，避免再受污染。 | | | | |
| | 17. 製備流程和動線規劃應避免交叉污染。 | | | | |
| | 18. 刀具、砧板、容器等烹調用具，明確依生、熟食標示完全區隔，刀及砧板不得有裂縫。處理熟食應使用已洗淨消毒之刀、砧板，使用後確實洗淨殺菌完全，不用時應側放或懸掛保持乾燥。 | | | | |
| | 19. 抹布保持乾淨並經有效消毒。 | | | | |
| | 20. 製備之菜餚，應於適當之溫度貯存：加熱保溫食品之溫度不得低於 60°C。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。 | | | | |
| | 21. 禁止在室溫下解凍。 | | | | |
| | 22. 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。 | | | | |
| | 23. 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。 | | | | |

| | | | | | |
|----------------------------|--|--|--|--|--|
| | 24. 洗滌餐具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉。 | | | | |
| | 25. 清潔、消毒用清潔劑和機具應有專用場所妥善保管。 | | | | |
| | 26. 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及每日清除，不得堆放於食品作業場所內。 | | | | |
| | 27. 使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並每日上網登錄於校園食材登錄平臺。 | | | | |
| 倉 儲 衛 生 | 28. 倉庫設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設施。 | | | | |
| | 29. 原、材、物料之使用，依先進先用之原則，避免混雜使用。 | | | | |
| | 30. 有足夠且清潔之冷藏、冷凍設備。冷藏食品溫度須保持冷藏 7℃ 以下，凍結點以上，冷凍食品為零下 18℃ 以下。冷凍、冷藏庫依生、熟食完全區隔，避免相互污染。 | | | | |
| | 31. 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並予適當記錄。 | | | | |
| 從 業 人 員 衛 生 | 32. 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 1 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）。 | | | | |
| | 33. 餐飲從業人員每年完成衛生講習訓練 8 小時。 | | | | |
| | 34. 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。 | | | | |
| | 35. 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。 | | | | |
| | 36. 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。 | | | | |
| | 37. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。 | | | | |
| | 38. 不得穿著工作衣帽或工作鞋如廁。 | | | | |
| | 39. 私人物品設專櫃(區)統一收置。 | | | | |
| 營 養 | 40. 菜單設計符合健康營養原則。 | | | | |
| | 41. 學校依據相關規定落實執行健康飲食教育。 | | | | |
| 其 它 | 42. 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。 | | | | |
| | 43. 工作場所及餐廳內，不得住宿或飼養牲畜。 | | | | |
| | 44. 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。 | | | | |
| | 45. 每日製作完成之菜餚，每類菜餚皆需留存完整一人份供應量。均妥善密封並標示日期、餐別，置於 7℃ 以下，冷藏保存 48 小時。 | | | | |
| | 46. 學校應建立餐飲衛生自主管理機制，每週應至少檢查餐飲場所 1 次，並予紀錄，紀錄至少保存 3 年。 | | | | |
| | 47. 學校餐飲場所應進行自主管理複核(2 週 1 次)，複核結果應陳請校長核閱；其紀錄應保存 3 年。 | | | | |
| 綜合意見 | | | | | |
| 輔導改善追蹤紀錄 | | | | | |

本表適用於校園附設餐廳或廚房之衛生安全管理之督考，每 2 週應至少督考 1 次，結果應陳請校長核閱，紀錄留存至少 3 年備查。

查核人員

業務承辦人

衛生組長

學務主任

校長