康寧學校財團法人康寧大學學生餐廳衛生管理檢查表

上

檢查時間： 年 月 日 下午 時 分 檢查者： 班級：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 檢 查 項 目 | | 良好 | 尚  可 | 不良 | 建 議 改 善 |
| 工作人員個人衛生 | 1.工作時必須穿戴整潔工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜  物落入食品中。 |  |  |  |  |
| 2.工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行  為。 |  |  |  |  |
| 3.如患出疹、膿瘡、外傷、等可能造成食品污染之疾病，不  得從事與食品有關之工作。 |  |  |  |  |
| 4.保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指  甲油及配戴飾物。 |  |  |  |  |
| 5.手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。 |  |  |  |  |
| 6.供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。 |  |  |  |  |
| 調理用膳等場所衛生 | 1.牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。 |  |  |  |  |
| 2.維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。 |  |  |  |  |
| 4.調理場所應有良好通風及排氣。 |  |  |  |  |
| 5.灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。 |  |  |  |  |
| 6.調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，  防止再污染。 |  |  |  |  |
| 7.應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7℃以  下，冷凍零下 18℃以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。 |  |  |  |  |
| 8.食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。 |  |  |  |  |
| 9.有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。 |  |  |  |  |
| 10.剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或  廚餘桶適當處理。 |  |  |  |  |
| 其  他 | 1.倉庫應設置棧板，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。 |  |  |  |  |
| 2. 倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設備。 |  |  |  |  |
| 3.工作人員之宿舍，休息室應有專人負責，並經常保持  整潔。 |  |  |  |  |
| 備  註 | 1. 檢查重點檢查重點為工作人員是否戴口罩、帽子、工作台是否整潔、食物是否放置於地上、   已煮熟之食物是否加蓋、垃圾桶需加蓋(使用時可不用加蓋)。   1. 若有不良項目，請立刻通知衛保組處理。 | | | | |
| 備考欄 |  | | | | |
| 餐廳負責人意見及簽名： | | | | | |

衛保組：