

國立臺北護理健康大學健康中心餐廳衛生管理檢查表

檢查者/單位： 姓名： 檢查日期： 年 月 日 時

餐廳負責人姓名：		廚師人數：	廚師以外專任工作人數：		
檢 查 項 目		合 格	不 合 格	原 因	
工 作 人 員 個 人 衛 生	1、工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽，以防頭髮、頭屑及雜物落食品中。				
	2、工作場所不得有抽煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。				
	3、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。				
	4、手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。				
	5、供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套。				
	6、工作人員應未患出疹、外傷、膿瘡等可能造成食品污染之疾病。				
調 理 加 工 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。				
	3、調理場所應有足夠之光度，工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭光。				
	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、洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。				
	7、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。				
	8、應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7°C 以下，冷凍 -18°C 以下，生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。				
	9、加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C，食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。				
	10. 食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。				

調理加工衛生	11、應使用已洗淨消毒之抹布、刀、砧板處理熟食。			
	12、應至少有二套以上刀及砧板，明確標示且分別處理生食熟食。切割不再加熱即可食用之食品，必須使用白色塑膠砧板。			
	13、刀及砧板使用後確實洗淨，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。			
	14、抹布應洗淨、殺菌，並切實執行。			
	15、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。			
	16、工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。			
	17、進出廚房紗門需保持關閉狀態。			
	18、無供應生魚片等未加熱處理之水產品。			
用膳衛生	1、配膳檯防止點菜者飛沫污染之設備。			
	2、配膳檯保持整齊、清潔、熱保溫用的充填水每餐更換，非供膳時間應保持乾燥清潔。			
	3、用膳場所之桌面及地板保持清潔。			
原(物)料倉庫衛生	1、倉庫應設棧板，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、原物料之使用，應依先進先用之原則。			
	3、罐頭食品、包裝食品，須有使用期限及符合 GMP 優良食品。			
其他	1、高水活性、低酸性食品需密封置於 7°C 以下冰箱，並保存 3 天，以備查驗。			
	2、廁所應與調理加工場隔離，有按壓洗手劑及擦手紙等設備。有標示”如廁後洗手”以提醒員工將手洗淨。			
	3、四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，並有防止病媒侵入之設備。			
	4、餐廳內限制使用購物用塑膠袋及塑膠類(含保麗龍)免洗餐具。			
	5、食品衛生及餐具清潔符合衛生署「食品簡易檢查」手冊之標準。			