**國立臺灣大學福利社「管理單位」膳食衛生安全檢查表**

**經105年01月18日膳委會會議通過**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 福利社名稱： | | | 膳食衛生安全負責人： | 月份： 年 月 | | | | | | | |
| 工作人數： 人。 | | |  |  | | | | | | | |
| 填寫方式：〝O〞代表合格，〝×〞代表不合格，〝Δ〞代表不適用。 | | | | | | | | | | | |
| **檢 查 項 目** | | | | | 日 期 | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 一、  工  作  人  員  個  人  衛  生 | ★ | 1. 應每年至少健康檢查一次，新進員工應先體檢合格後方可工作，並備有紀錄可查。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 1. 如患可能污染食品的疾病（如出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病），不得從事與食品接觸有關的工作，經治癒複檢查合格過方得再行從業。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 1. 工作人員手部有膿腫、瘡傷、傷口較小者，應包紮妥當，戴上衛生手套再行工作，若傷口較大者，或患有出疹、皮膚病者，不得做接觸食品及餐具之工作。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 1. 應著整潔的工作服（含衣、帽及鞋），長髮者應有髮網包住頭髮。並佩戴工作識別證。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 1. 手應徹底洗淨，保持清潔，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲食、隨地吐痰、挖鼻、搔頭等可能污染食品之行為。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 不可有以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良的行為。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 打噴嚏時，應以衛生紙巾掩捫，並背對著食物。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 手指不可觸及餐具之內緣或飲料食物，應戴完整、清潔的丟棄式衛生手套（用一次即丟）。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 10.員工應每年參加本校或衛生機關認可機構辦理衛生講習及訓練至少8小時。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 二、  食  品  衛  生 |  | 1. 注意食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 2.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。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 3.以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於7℃以下冷藏櫃內。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 4.所有包裝食品，應遵守食品安全相關法規之規定，而且在保存期限內使用完畢，並優先選用具CAS、TQF及其他優良食品認證食材，確保品質與衛生。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 5.罐頭及進口食品，應有衛生署查驗登記號碼的完整中文標示，始可出售。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 6.食品應貯存完善，保持新鮮度，不可有過期或變質、腐壞食品。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 8.存放食物應加蓋或包裝，妥為分類貯存於適當溫度（冷藏7℃以下；冷凍-18℃以下；加熱保溫食品之中心溫度不得低於60℃）。不得任意改變製造者原來設定之產品保存溫度條件。食品調製後，置於室溫下不得超過二小時。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 9.所售之餐盒應為取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良業者，並依本校外訂餐盒衛生管理要點之規定辦理。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 10.出售餐盒之保存期間夏天不得超過二個小時，冬天不得超過三小時為原則。並依規定各留存乙份密封於7℃以下、保存48小時以備驗。每餐供應之易腐敗食品需密封置於7℃以下，保存48小時以備查驗。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 11.物品應排放整齊、清潔。冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 三、其  他 | ★ | 1. 食品衛生負責人應負責衛生管理工作。其「餐飲衛生督導與緊急救助資訊」內容應確實標示，並懸掛於明顯處。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 應設有用餐者專用之洗手設施，包括：流動自來水、水槽、洗手液、烘手器或擦手紙等。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 1. 福利社每日確實依據檢查表自主檢查，不合格項目應自行改善，妥善紀錄建檔保存一年，以備查核。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 工作場所具有烹調食物操作者，應按「國立臺灣大學餐廳膳食衛生安全檢查表」之各項規定辦理。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 檢 查 人 員 簽 章 | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 附  註 | 1.有關膳食衛生及安全等事宜，包商須遵守教育主管機關、衛生主管機關、農業主管機關及本校之相關法令規定。  2.前註有“★”記號為重大違規項目：同一違規行為經第一次檢查不合格，罰違約金新台幣壹仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元；一年內同一違規行為經檢查不合格達三次以上時，其權責單位應自公告日起責令暫停營業並限期改善，未於期限內複檢合格者得終止契約。  3.其他項目為一般違規項目：第一次檢查不合格以書面警告，第二次檢查不合格罰違約金新台幣壹仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元。 | | | | | | | | | | |

第1頁，共1頁