**國立臺灣大學餐廳「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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐廳名稱： | | | | 膳食衛生安全負責人： | 月份： 年 月 | | | | | | | |
| 工作人數： 人。 | | | | 廚師： 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  上工  前個  人衛生 | | ★ | 1. 應每年至少健康檢查一次，新進人員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. 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. 廚房內應設有員工專用之洗手設施，包括：流動自來水、水槽、洗手液、洗手刷、指甲剪、烘手器或擦手紙等，並設有正確的洗手方法標示圖或提醒洗手之標語。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 工作人員個人衣物及私人物品等不得置於工作場所。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 1. 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  、  工  作  人  員  個  人  衛  生 | | ★ | 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. 進行配、供膳作業或直接接觸食物時應「配戴口罩」。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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食物，應戴完整、清潔的丟棄式衛生手套（用一次即丟）。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 非工作時間內，不得在廚房內滯留或休息。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 廚房內的訪客應有適當的管理，非工作人員入廚房需符合相關衛生要求。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 9.新進人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，本項訓練應確實執行並作成紀錄。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 三  、  食  物  選  購  與  貯  存 | | ★ | 1.生鮮肉品每月應能提供採購經屠宰衛生檢查合格之証明；使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 2.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。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 3.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，始可使用。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 4.食品應貯存完善，保持新鮮度，不可有過期或變質、腐壞食品。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 5.選購之食品，以不具有色素為原則，以避免違法使用色素之食品，如酸菜、豆腐干、鹹魚、醬蘿蔔等應選購未含色素之食品。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 6.原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.倉庫內物品應分類貯放於棧板或架上，不得直接放置於地面。貨架應離地離牆壁各五公分以上，並保持清潔及良好通風。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 8.冰庫於明顯處設有溫度顯示器且須冷藏庫為7℃以下，冷凍庫為-18℃以下。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 9.倉庫須設有溫、溼度計，且需依食品性質自行建立溫濕度管制方法與基準。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 四  、  食  物  前  處  理 | |  | 1. 購買回來之食品原料，應放置架上且儘速處理，不可堆置於地面。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 1. 蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌，以避免污染。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度，以避免水倒流而污染水源。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 1. 蔬菜之洗滌應以清潔的水浸洗後，再以流動之自來水沖洗即可將蔬菜洗淨，不可使用清潔劑來浸洗，以避免清潔劑殘留於蔬菜中。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 洗後之食物應瀝乾後再送往調理加工場所。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 五  、  調  理  加  工  衛  生 | |  | 1. 食品在製造流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 食物調理檯面，應以不銹鋼材質舖設。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 3.所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以區分生、熟食。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4.切割不再加熱即食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板，每日工作結束前應洗淨消毒，不用時宜側放以保持乾燥。  第1頁，共2頁 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 5.處理必需經加熱再行食用之食品，若使用木質砧板者，應定期刨除砧板之上層，以避免病原菌滋生。且每日工作結束前應洗淨消毒，不用時宜側放以保持乾燥。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 6.熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在60℃以上，迅速冷藏食品溫度在7℃以下。食品調製後，置於室溫下不得超過二小時。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.食物解凍過程中應予以密封，以避免污染及營養素流失。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 8.食物之調理必須確實熟透，避免外表已熟，但內部未熟之現象。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 9.供應餐盒之食品，應選用水分較少，不易變質，調味上帶有酸味且製作時易控制成品衛生狀況之菜餚，保存時間夏天不超過二個小時，冬天不超過三個小時為原則。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 10.備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 12.剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十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。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 13.開封後之調味料應存放於有蓋之容器中。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 14.廚房內各作業處理區應設有各區標示牌，凡清潔度要求不同之區域應加以有效區隔。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 15.供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 六  、  用  膳  衛  生 | | ★ | 1. 配膳檯應設有防止人員飛沫污染之設施。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 配膳檯應保持整齊、清潔，加熱保溫用之充填水應每餐更換；非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷公匙。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 1. 餐廳用餐處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。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 七  、  餐  廚  器  具  洗  滌 | |  | 1. 食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 應設有熱水供應系統。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 應設有三槽式洗滌設備或自動洗滌機。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. 使用自動洗滌機者，應有溫度指示針，清潔劑偵測器等裝置。且使用後，應用加壓噴槍洗滌內部，並於清洗後打開槽蓋乾燥。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 5.應使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用清潔劑，並有良好之標示，且不得以洗衣粉洗滌。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 八  、  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. 工作場所應具有足夠空間，供設備與食品器具之安置、衛生設施之設置、原材料之儲存。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 1. 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。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 1. 應聘雇領有營養師執照擔任現場餐飲衛生（營養）督導工作。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ★ | 1. 餐廳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. 清潔劑、消毒劑、病媒防治藥劑及其他有毒化學物質，應有專用場所存放且應指定專人負責保管。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，餐飲工作人員應達到相關技術士持證比率，並列冊備查。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 8.應遵守其他相關食品衛生法規之規定。 | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 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2頁，共2頁