○○○中央廚房

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | ○○.○○.○○ | 文件名稱 | 文件編號:  G-4-1-08 | |
| 制定單位 | HACCP 管制小組 | 餐具清潔度檢查紀錄表 | 版次：1.0 | 頁次:9/38 |

頻率:每月

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 澱粉性殘留物檢查 | | | 脂肪性殘留物檢查 | | 備註 |
| 器具項目 | 合格 | 不合格 | 合格 | | 不合格 |  |
| 飯碗  (外場用餐具) |  |  |  | |  |  |
| 盛菜盤  (外場用餐具) |  |  |  | |  |  |
| 飯匙 |  |  |  | |  |  |
| 菜鏟 |  |  |  | |  |  |
| 水杓 |  |  |  | |  |  |
| 不鏽鋼圓盆 |  |  |  | |  |  |
| 湯匙湯瓢 |  |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |
| 異常原因 | | | | 矯正措施 | | |
| 若使用本表單，則 G-4-2-07 可省略 | | | |  | | |
| 判別標準:  澱粉性殘留物檢查：餐具表面滴上碘液後若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉，未洗乾淨。  脂肪性殘留物檢查：餐具表面若發現紅色痕跡，表示此餐具有油脂殘留。 | | | | | | |

衛管人員： 單位營養師：