國立臺北大學餐廳膳食衛生稽核檢查表

檢查時間:　　年　月　日　　時

受檢餐廳名稱:　　烹調人員人數:

餐廳負責人名字:　　烹調人員以外之專任工作人數:

檢查項目		結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1.作業場所一清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠的空間，以避免交叉污染。		
	2.作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。		
	3.作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得私養禽畜、寵物。		
	4.作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。		
	5.作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。		
	6.照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持兩百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。		
從業人員衛生管理	7.從業人員應健康檢查，檢查項目:A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品汙染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整記錄。		
	8.從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整記錄。		
	9.食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮須有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩帶飾物等。		
	10.食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能汙染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接觸碰食品。		
洗手設施	11.應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止以清洗之手部再度遭受汙染。		

消毒物質及清潔用具(品)管理	12.清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量，食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，外部不得存放使用。		
食品及其原料之驗收、處理及貯存	13.食品須有驗收紀錄: (1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或記錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。 (2)配合衛生福利部規定，自 110 年 1 月 1 日起，含有豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。		
	13-1.校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。		
	14.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。		
	15.冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類方區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載現貨最大裝載量，且遵行先進先出原則。		
	16.乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。		
	17.食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登入碼、進貨量及存量。		
食品製備及供膳衛生管理	18.切割生、熟食用的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形		

	19.食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。		
	20.油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品監測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0MG KOH/G，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。		
用餐場所及用餐盛具 衛生管理	21.烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並應保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。		
	22.餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。		
	23.菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60˚C 以上，並有防塵、防蟲等措施。		
	24.販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲料之場所，應以規定標示原產地(國)。		
校園食材 登錄平臺	25.定期至平台登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其食部位之原料原產地(國)等資訊。		
備註	*「結果」請以「◯」表良好、「Δ」表尚可、「X」表不良。 1.業者設置或指派之衛生管理專負責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理負責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率指少一次。 2.請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。		
附記	1.三槽式餐具洗滌殺菌方法如下: (1).刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2).用溶有清潔劑之水洗滌(第一槽)， (3).用流動式水沖淨(第二槽)， (4).有效殺菌(第三槽)， (5).烘乾或放在清潔衛生之處晾乾(不得擦乾)， (6).用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽 2.有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言: (1).煮沸殺菌法: 溫度 100˚C，時間 5 分鐘以上(毛巾、抹布等)，1 分鐘以上(餐具)。 (2).蒸汽殺菌法: 溫度 100˚C，時間 10 分鐘以上(毛巾、抹布等)，2 分鐘以上(餐具)。 (3).熱水殺菌法: 溫度 80˚C，時間 2 分鐘以上(餐具)。 (4).氯液殺菌法: 氯液總有效餘氯量 200PPM 以下，侵入溶液中時間 2 分鐘以上(餐具)。 (5).乾熱殺菌法:溫度 110˚C，時間 30 分鐘以上(餐具)。		
意見	學校餐廳督導人員簽名:		

單位主管簽名:　　業者簽名：