

大葉大學膳食衛生檢查表

修訂:93.01.14

受檢日期： 年 月 日	受檢餐廳：	負責人： _____
受檢時間： 時 分		主廚： _____ 人,廚師以外之專任工作人數： _____ 人
檢查項目(個人衛生)		評分標準：合格√、尚可△、不良 X
1. 餐廳工作人員應穿戴淺色整潔工作衣帽。		合格(√)
2. 餐廳工作人員不可穿拖鞋或涼鞋。		不合格(X)
3. 餐廳工作人員指甲不可太長且應保持乾淨。		
4. 餐廳工作人員不得塗指甲油、帶手錶、戒指或項鍊。		
5. 餐廳工作人員工作中不得吸煙、嚼檳榔、吃東西。		
6. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套(用一次即丟)。		
7. 每年需繳交體檢表,且如患有出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病,不得從事與食品有關之工作,經治療複查合格後方得再行從業。		繳交(√),沒繳交(X) 合格(√),不合格(X)
檢查項目(食品衛生)		
1. 洗滌後食品原料不可堆放在地上。		堆放地上(X)
2. 冷凍(藏)食物生、熟食不可堆疊存放,應分別妥善保存。		
3. 食物應加蓋或用保鮮膜覆蓋分類儲存。		是(√),否(X)
4. 食品洗切應在不銹鋼工作台上,且生熟食分開處理。		
5. 餐廳每日每餐取樣售賣食品一份,置冰箱保存二天備驗。		有(√),否(X)
檢查項目(用具衛生)		
1. 刀、砧板是否乾淨並不得有裂縫且不用時應洗淨側放、懸掛於置物架或刀架上以保持乾淨。		
2. 生、熟食使用的刀、砧板需分開。		是(√),否(X)
3. 調理用之器具容器及餐具應保持整潔,不可置於地上,並妥為存放防止再污染。		
4. 飯鍋、蒸籠應保持乾淨。		是(√),否(X)
5. 應使用符合規定之免洗餐具。		是(√),否(X)
6. 洗滌餐具時應用合格之食品用洗滌劑。		是(√),否(X)
7. 抹布、菜瓜布應確實洗淨、殺菌、無異味。		是(√),否(X)
檢查項目(環境衛生)		
1. 廚房維持暢通之排水系統,地面需清潔不得有積水現象。		
2. 垃圾桶應套上塑膠袋並加蓋。(作業尖峰時間垃圾桶可不密封但須為有蓋子的)		
3. 炒菜爐罩附近區域應保持清潔。		是(√),否(X)
4. 食物調理台應以不銹鋼材質鋪設且保持乾淨。		是(√),否(X)
5. 冷凍(藏)庫內外應保持乾淨。		是(√),否(X)
6. 冷凍庫溫度應低於-18°C(目前為 _____ °C,冷藏庫溫度應低於7°C(目前為 _____ °C))		
7. 調理場所應有良好通風及排氣。		是(√),否(X)
8. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔無油垢,並不得污染其它場所		乾淨(√),油漬(X)
9. 食品原料放置處應保持完整清潔。		
10. 餐廳內紗窗應保持完整清潔、無蜘蛛網。		清潔(√),破損(X)
11. 供、用膳場所應光線充足、通風良好、桌面地板整潔。		
12. 廚餘用密閉桶盛裝,當日處理。		是(√),否(X)
13. 餐廳、廚房內不得住宿及飼養牲畜。		是(√),否(X)
◎罰款準則：經檢查之項目不合格達兩次,次日開違約罰款通知單繳款,每次罰款新台幣伍佰元整,並於期限內改善,期限內未改善,加倍處罰。		餐廳負責人意見

檢查人員：