

附件六

本表適用宴席餐廳與大型餐飲業衛生自主檢查表

臺北市餐飲業衛生管理自主檢查紀錄表\_P1

商號 名稱		電話		食品業者 登錄字號							
檢查內容及項目					年 月(請每天檢查1次)						
A 從業人員管理	<p><b>一. 健康、服裝儀態與教育訓練：</b>01. <input type="checkbox"/>健康檢查且項目符合， 02. <input type="checkbox"/>清潔整齊工作衣帽鞋襪，03. <input type="checkbox"/>端莊儀態且不濃妝豔抹、蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物。 04. <input type="checkbox"/>受傷或感冒須處理(不得從事食品作業)， 05. <input type="checkbox"/>從業期間須接受食品安全衛生教育。</p>										
	<p><b>二. 衛生行為：</b>06. <input type="checkbox"/>工作中不得抽菸、嚼檳榔、飲食或其他可能污染食品之行為，07. <input type="checkbox"/>處理即食食品須穿戴清潔手套或手部清潔乾淨消毒，08. <input type="checkbox"/>正確配膳戴手套口罩(無露出口鼻)，09. <input type="checkbox"/>正確洗手消毒，並保持手部清潔，10. <input type="checkbox"/>個人物品不得帶入作業場所，飲用水集中管理，私人飲料不得出現在作業場所，11. <input type="checkbox"/>外場人員進作業場須管制。</p>										
B 建築與設施管理	<p><b>三. 作業場所清潔維護：</b>12. <input type="checkbox"/>地面，13. <input type="checkbox"/>樓板或天花板(避免長霉、剝落、積灰、納垢或結露現象)， 14. <input type="checkbox"/>牆壁，15. <input type="checkbox"/>管線，16. <input type="checkbox"/>出入口、門窗、孔道， 17. <input type="checkbox"/>排水系統，18. <input type="checkbox"/>截流(油)設施，19. <input type="checkbox"/>排油煙系統，20. <input type="checkbox"/>照明設備，21. <input type="checkbox"/>空調系統(通風)， 22. <input type="checkbox"/>所有作業檯面，23. <input type="checkbox"/>寵物管制與私人物品(含衣物)管理。</p>										
	<p><b>四. 作業場所規劃：</b>24. <input type="checkbox"/>食品作業場所依清潔度不同有效區隔及管理，25. <input type="checkbox"/>生冷即時食品應設專屬作業區調理、加工及操作。</p>										
	<p><b>五. 飲用水：</b>26. <input type="checkbox"/>飲用水符合飲用水標準，27. <input type="checkbox"/>製冰、儲冰與冰鏟管理。</p>										
	<p><b>六. 廁所：</b>28. <input type="checkbox"/>不得設於食品作業區內，29. <input type="checkbox"/>清潔整齊無異味，30. <input type="checkbox"/>明顯處標示「如廁後應洗手」標語圖示。</p>										
	<p><b>七. 洗手設施：</b>31. <input type="checkbox"/>設洗手乾手、消毒設備及周邊應保持清潔，32. <input type="checkbox"/>完整之「正確洗手」標語圖示， 33. <input type="checkbox"/>洗手設施應避免洗手消毒之再污染。</p>										
	<p><b>八. 更衣室：</b>34. <input type="checkbox"/>設專用置物櫃(架)，整體環境須整齊清潔無破損。</p>										
<p><b>九. 廢棄物管(處)理：</b>35. <input type="checkbox"/>食品作業場所內不得堆積廢棄物，36. <input type="checkbox"/>垃圾桶清潔，不得有異味及孳生病媒， 37. <input type="checkbox"/>廚餘桶清潔須完整覆蓋不得孳生病媒， <b>38. <input type="checkbox"/>廢棄食用油脂管理(<input type="checkbox"/>合法清運業清理、<input type="checkbox"/>須網路登錄業者須上網路申報，<input type="checkbox"/>平均每天使用量 kg，清運量 kg)。</b></p>											
<p><b>十. 病媒防治：</b>39. <input type="checkbox"/>防止病媒侵入設施及維護，40. <input type="checkbox"/>不得有病媒出沒痕跡，41. <input type="checkbox"/>清潔、化學藥劑及用具器具管理。</p>											
<p>本檢查表由管理衛生人員檢查後，請主管簽名確認：</p>											

# 臺北市餐飲業衛生管理自主檢查紀錄表\_P2

商號名稱	電話	食品業者登錄字號						
檢查內容及項目			年 月(請每天檢查1次)					
C 設備與器具	<p><b>十一. 設備與器具等食品接觸面之清潔管理：</b>42. <input type="checkbox"/>調理器具(鍋鏟砧板等)，43. <input type="checkbox"/>備製設備(灶台、排油煙機罩等)，44. <input type="checkbox"/>供膳設備(餐桌、檯、車等)，45. <input type="checkbox"/>完成清洗消毒設備器具妥善放置不得再遭污染。</p>							
	<p><b>十二. 餐器具洗滌及管理：</b>46. <input type="checkbox"/>專屬洗滌場所及維持清潔整齊，47. <input type="checkbox"/>供餐餐器具須確實清洗及有效消毒，48. <input type="checkbox"/>完成洗滌消毒餐器具保持光滑清潔(如不得有污點、水漬、發霉等)，並放置專屬櫥櫃，49. <input type="checkbox"/>清洗及消毒等化學品依規定使用及專區放置。</p>							
D 原物料管理	<p><b>十三. 採購驗收：</b>50. <input type="checkbox"/>建立原物料供應商名單，51. <input type="checkbox"/>使用之食材有品質支持文件(檢驗報告或品保驗證等)。</p>							
	<p><b>十四. 貯存作業：</b>52. <input type="checkbox"/>冷凍冷藏庫(櫃)溫度(≤-18℃及0℃~7℃)並定時紀錄，53. <input type="checkbox"/>定期除霜並保持清潔，54. <input type="checkbox"/>依原材(物)料特性分區分層架、分類放置整齊並維持清潔，55. <input type="checkbox"/>標示入庫及效期並先進先出。56. <input type="checkbox"/>乾貨庫(櫃)溫度及相對溼度符合規定(≤28℃、≤70%)並定時紀錄，57. <input type="checkbox"/>依原材(物)料特性分區分層架、分類放置整齊並維持清潔，58. <input type="checkbox"/>標示入庫及效期並先進先出。</p>							
E 製備與品質管制	<p><b>十五. 前處理及備料：</b>59. <input type="checkbox"/>食品作業區整體環境及設備設施須維持清潔整齊，60. <input type="checkbox"/>乾貨、水果、蔬菜、肉類及海鮮等各類食材須分區(或專區)分類清洗，或以時間區隔管理，61. <input type="checkbox"/>正確解凍(冷藏或包覆流水)，62. <input type="checkbox"/>食材待(備)料生熟食須區隔或有效管理。</p>							
	<p><b>十六. 烹調加工：</b>63. <input type="checkbox"/>烹調菜餚須謹遵作業衛生行為，管控生熟食交叉污染，64. <input type="checkbox"/>品嘗菜餚不得污染菜餚，65. <input type="checkbox"/>油炸油管理(總極性化合物含量達 25 以上時不得使用)，66. <input type="checkbox"/>使用之刀具砧板須區分生熟食。</p>							
	<p><b>十七. 備膳及供膳：</b>67. <input type="checkbox"/>排盤備餐人員須戴口罩手套(污損須立即更換)，68. <input type="checkbox"/>備餐人員不得對食物講話或其他二次污染之行為，69. <input type="checkbox"/>完成備餐供餐前再檢視餐具有無破損、龜裂及菜餚無異物。</p>							
	<p><b>十八. 收餐與餐具之洗滌：</b>70. <input type="checkbox"/>用餐區隨時保持清潔，餐桌不留存用完餐之餐盤菜餚，71. <input type="checkbox"/>收餐須依規定動線進入洗滌區避免交叉污染。</p>							
其他								

本檢查表由管理衛生人員檢查後，請主管簽名確認：



# 冷凍或冷藏貯存設備溫度檢查紀錄表

日期：106 年      月

頻率：1 次/日

冷凍冰箱    冷藏冰箱   編號：\_\_\_\_\_ 號(冷藏溫度 0°C-7°C，冷凍溫度-18°C 以下)

日期	溫度檢查(上班)		溫度檢查(打烊)		清潔檢查紀錄(作業期間)					
	溫度(°C)	記錄人員	溫度(°C)	記錄人員	分類	整齊	清潔	標示	保護	其他
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
備註	1. 成品、半成品與原物料須分類分區存放，擺放整齊，覆蓋以防交叉污染。 2. 標示入庫時間及使用期限(注意物料、半成品、成品及開封食材等之效期)。 3. 清潔檢查紀錄，合格打 <input checked="" type="checkbox"/> ，不合格打 <input type="checkbox"/> ，當場改善 <input type="checkbox"/> 。									

主管：

管理衛生人員：

# 乾物料庫房溫濕度與清潔紀錄表

日期：106 年      月

頻率：1 次/日（溫度管制 28℃ 以下，相對濕度管制 70% 以下）

日期	溫度(°C)	濕度(%)	記錄人員	清潔檢查紀錄(作業期間)					
				分類	整齊	清潔	標示	保護	其他
1	°C	%							
2	°C	%							
3	°C	%							
4	°C	%							
5	°C	%							
6	°C	%							
7	°C	%							
8	°C	%							
9	°C	%							
10	°C	%							
11	°C	%							
12	°C	%							
13	°C	%							
14	°C	%							
15	°C	%							
16	°C	%							
17	°C	%							
18	°C	%							
19	°C	%							
20	°C	%							
21	°C	%							
22	°C	%							
23	°C	%							
24	°C	%							
25	°C	%							
26	°C	%							
27	°C	%							
28	°C	%							
29	°C	%							
30	°C	%							
31	°C	%							
備註	1. 成品、半成品與原物料須分類分區存放，擺放整齊，覆蓋以防交叉污染。 2. 標示入庫時間及使用期限(注意物料、半成品、成品及開封食材等之效期)。 3. 清潔檢查紀錄，合格打√，不合格打X，當場改善△。								

主管：

管理衛生人員：

## 成品留樣紀錄表

日期：106 年    月 (每餐次留 2 道高風險性菜餚(至少 100G))，貯存冷藏冰箱(0℃-7℃)至少 48 小時

日期	餐次	菜餚名稱	留樣人員	丟棄日	丟棄人員
	午				
	晚				
	午				
	晚				
	午				
	晚				
	午				
	晚				
	午				
	晚				
	午				
	晚				
	午				
	晚				
	午				
	晚				
	午				
	晚				

主管：

管理衛生人員：

# 清潔及消毒等化學用品領用紀錄表

日期：106 年 月

藥劑名稱： 洗碗精、 催乾劑、 酒精、 漂白水、 油脂溶解劑、 其他\_\_\_\_\_

日期	進貨數	倉管人員	領用數	領用人	結存數	倉管人員
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

主管：

管理衛生人員：