

# 【 年 月】餐飲衛生管理分級自主管理檢查表【業者專用】（附件二）

店名：	負責人：
店址：	電話：

		檢查項目/日期	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		
一、烹調作業場所衛生管理	A、場區環境	1	屋頂、牆壁應堅固，使用易清洗之材質，並保持整潔，不得有破損現象。																																
		2	地面平滑、完整、清潔、不得有積水、積垢之現象。																																
		3	出入門窗及其他孔道應設紗窗及防止病媒進入之設施。																																
		4	工作場所內不得有病媒蹤跡。																																
		5	工作檯面應以不鏽鋼等不透水易洗不納垢之材料鋪蓋並保持維護整潔。																																
		6	設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。張貼正確洗手步驟告示。																																
		7	器械、器具應維護整潔。																																
		8	清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應有專用場所妥善保管。																																
	B、儲存	1	建立食材管理制度。																																
		2	原料、半成品及包裝用品應分別妥善儲存且清楚標示，並有日期紀錄。																																
		3	食材儲存應分類分開放置，且生熟食有效區隔。																																
		4	調味料之儲放，應置於適當貯存位置。																																
		5	冷藏、冷凍食品須保持於規定溫度（7℃～-18℃）以下，且有溫度指示計。																																
		6	食品、食品器具容器、包裝材料，不得直接接觸地面，以防污染食品。																																
		7	遵行先進先出之原則，並確實記錄。																																
		8	不得有逾有效日期之食品。																																
		9	倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。																																
	C、烹調	1	食物製備過程中無交叉汙染情事。																																
2		刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。																																	
3		建立油炸油管理：油炸用食用油總極性化合物達 25%以上時，不得再予使用。																																	

檢查項目/日期			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	
D、廢棄物	1	採用密蓋式垃圾桶，並注意廢棄物應依廢棄物清理法(如廢食用油或廚餘)處理。																																
	2	餐館業事業廢棄物如需再利用，應符合「共通性事業廢棄物再利用管理辦法」規定。																																
二、員工個人衛生管理	1	從業人員應每年至少一次健康檢查、並有紀錄可供查核。																																
	2	法規指定九大業別之烹調從業人員須符合持證比例並換發廚師證書。																																
	3	工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品。																																
	4	工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為。																																
	5	保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物，手部有傷口者不得調製食品。																																
	6	私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。																																
三、廁所衛生管理	1	廁所採沖水式且通風良好。																																
	2	廁所保持清潔無異味，且地面保持乾燥。																																
	3	廁所有提供衛生紙。																																
	4	設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。																																
	5	廁所自主衛生檢查紀錄。																																
	6	張貼「如廁後應洗手」。																																
四、用餐場所品質管理	1	地面、門窗、牆壁及天花板須堅固並保持整潔。																																
	2	室內空氣流通、並設有防止病媒侵入之設施。(如自動門、紗門、空氣簾)																																
	3	桌面椅面須保持清潔，不得有油污。																																
	4	餐具清潔(有無污點、水漬或發霉)，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留。																																
	5	食品(如：食材、調味料等)逾有效日期。																																
	6	已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。																																
五、其他	1	業者自主管理紀錄。																																
檢查人員簽名																																		

◎ 合格「V」，不合格「X」，本表僅供從業人員自行檢查填寫，請至少保留半年，供衛生單位查核。

◎ 每日至少檢查1次。

◎ 若無上列事項請註明「不用」。

◎ 不合格處理方式：