



		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		
	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。																																	
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：