

		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：

健康檢查證明書範本(食品從業人員用)

貼近三個月相片	姓名		出生 年月日							
	住址									
	連絡電話				性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女				
	身份證字號									
	檢查日期	年 月 日								
檢 查 項 目	結 果		蓋 關 防							
身 高	公分									
體 重	公斤									
手 部 皮 膚 病										
A 型肝炎(可單選 IgM) <input type="checkbox"/> Anti-HAV IgM 抗體 <input type="checkbox"/> Anti-HAV IgG 抗體 <input type="checkbox"/> 如提具 A 型肝炎免疫力證明者，得免驗此項	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性									
出 疹、膿 瘡			檢 查 醫 師							
眼 疾										
傷 寒										
其 他										
總 評										

注意事項：

1. 本證明未蓋關防及相片騎縫章者無效。
2. 受檢人應自行貼妥最近正面脫帽照片。
3. 食品從業人員應每年至醫院檢查，體檢證明應保存壹年。
4. 上述檢查項目為餐飲從業人員之必要項目，其他項目各單位可視需求自行增加。

日期	時間	油品品質管理						油質評估								酸價試紙測試				總極性物質分析儀		今日有否全部更換新油		廢食用油處理				簽名
		是否有濾油		是否撈除油渣		是否回添新油		油品顏色變深		油耗味		泡沫多		油炸油發煙		有		無		有		無		垃圾回收	合格廠商回收	集中處理	數量【公斤】	
		有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無									
17日																												
18日																												
19日																												
20日																												
21日																												
22日																												
23日																												
24日																												
25日																												
27日																												
28日																												
29日																												
30日																												
31日																												
說明	※建議監測時間為營業前、尖峰時間過後。 ※若無使用「酸價試紙」或「總極性物質分析儀」測試，則2項表格可不需填寫。 備註：																											

廁所自主管理紀錄表 (月) 【店名： 】

日期	時間	張貼洗手步驟		地面、洗手台、鏡面		垃圾桶		衛生紙		擦手紙		抽水馬桶		處理情形		簽名	備註
		有	無	已清理	未清理	已清理	未清理	有	無	有	無	已清理	未清理	已處理	未處理		
1日																	
2日																	
3日																	
4日																	
5日																	
6日																	
7日																	
8日																	
9日																	
10日																	
11日																	
12日																	
13日																	
14日																	
15日																	
16日																	
17日																	
18日																	
19日																	
20日																	
21日																	
22日																	
23日																	
24日																	
25日																	
26日																	
27日																	
28日																	
29日																	
30日																	
31日																	
說明	×：表示無此情形 √：表示有此情形 ※若無上列項目表格可不需填寫。																

