

國立聯合大學「餐廳衛生管理紀錄檢查表」標準作業流程

權責單位

作業流程

相關使用表單

營養師

營養師依據「大專院校餐廳衛生管理法」製作國立聯合大學「餐廳衛生管理紀錄檢查表」，如附件一。

附件一：
國立聯合大學「餐廳衛生管理紀錄檢查表」

營養師

1. 營養師每週依國立聯合大學「餐廳衛生管理紀錄檢查表」逐條稽核餐廳衛生安全。
2. 檢查評分標準以 0-5 分表示，如完全符合為 5 分，部分符合則依情況給 1-4 分，完全不符合為 0 分。如有違反上述餐廳衛生管理檢查任何一項管理原則重複三次（分數 3.5 分以下），則依違反合約條款罰款 5000 元/

營養師

1. 每月 15 日前，營養師將上個月抽查餐廳業者之「餐廳衛生管理紀錄檢查表」，存放衛保組餐廳衛生管理紀錄檢查表資料卷夾。
2. 記缺點者呈報衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師匯整。

1. 衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師
2. 衛保組組長

1. 衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師，每學期檢視營養師存放之「餐廳衛生管理紀錄檢查表」資料卷夾，並核章。
2. 衛保組組長不定期檢視「餐廳衛生管理紀

國立聯合大學「餐廳衛生管理紀錄檢查表」

攤商名稱: _____

_____年

檢查評分標準為 0-5 分表示，如完全符合為 5 分，部分則依情況給 1-4 分，完全不符合為 0 分

檢查日期/週數					
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽及口罩，頭髮需有效覆蓋。不可穿著短褲及拖鞋。					
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。					
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。					
4. 從業人員手上有傷口應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。					
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，用後與用前均應保持清潔，且用後應歸定位。					
6. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及每日適時清理。					
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網					
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。					
9. 盛裝物料與熟食之容器或設備應明顯區分，並設置層架、推車放置食品及物料等，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。					
10. 切割生、熟食物的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。					
11. 食品應在工作台上調理，與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調區及營業場所。(私人物品不得放置於工作調理場所)					
12. 備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作台上及地面。					
13. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。					
14. 手指不可觸及餐具之內面或飲食物。					
15. 廚房內及烹調區不可置放化學殺蟲劑、清潔用品。					
16. 加熱保溫食品之中心溫度不得低 60°C。食品調製後，置於室溫下不得超過 3 小時，且不可有過期或變質、腐壞食品。					
17. 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具完整密合性。					
18. 廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。					
19. 包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括進貨廠商或食材購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等)					

物料 驗收 及 儲存 衛生 管理	20. 驗收完成之物料或半成品應拆除外包裝之紙箱後儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。						
	21. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：每日定時記錄冷凍/冷藏庫溫度檢查表；冷藏食品中心溫度為0°C-7°C間，冷凍食品中心溫度為-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。						
	22. 冰箱盛裝食物不得超過7成最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。						
	23. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食品物料、半成品、生熟食等應分類、分區，不放地面、先進先出。不可有過期食材，入庫須標示日期。						
	24. 乾貨類食品物料存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架、棧板分類、離牆、離地各5公分以上管理，以先進先出為原則，不可有過期食材，入庫須標示日期。						
	25. 冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與各類原物料交叉污染。						
	26. 前處理完成備用的物料及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉或二次污染。						
其他	27. 包裝完成之盒餐及桶餐應設棧板或層架放置，不得放於地面。與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。						
	28. 食用冰塊須符合衛生規定，不定期抽驗，冰鏟不應放置製冰機內。						
	29. 油炸油不定期測試油的品質，並備有更換油炸油紀錄表及廠商回收油炸油紀錄表。						
	30. 用於洗滌食品與洗滌食品容器的清洗設備，不可同時或混合使用。						
	31. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具，不得盛放食品或供人使用。						
	32. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體置於7°C以下冷藏冰箱48小時記錄備查。						
負責人 簽名 及 建議							
營養師	衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師		衛保組長		學務長		

依 聯合大學學校餐廳衛生管理法，如有違反上述 餐廳衛生管理檢查 任何一項管理原則重複三次(分數 3.5 分以下)，則依違反合約條款罰款 5000 元/次