

# 國立聯合大學「學生餐廳攤位衛生管理自評表」

攤商名稱：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月

檢查評分標準為 0~5 分；如完全符合為 5 分；部分符合則依情況 1~4 分；完全不符合為 0 分

日期	檢查項目													攤商檢查人員簽	備註	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13			
	未蓄留指甲	未配戴飾物	煙、嚼檳榔 工作中未吸	作衣帽 著整潔淺色工	罩 工作中配戴口	手套 處理食材配戴	未將容器重疊	刀、砧板分開	生、熟食之 整潔	保持四周環境	地放置 食材及餐盤離	飼養牲畜 未在工作場所	溫殺菌 環保餐具經高	清潔乾燥 廚房地面保持		
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																
營養師			衛保組負責餐飲衛生 稽核業務護理師													