**學校午餐廚房衛生自主檢查紀錄表**

上

檢查時間： 年 月 日 下午 時

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 學校名稱：嘉義縣○○鄉鎮市○○國民○學 | | | | | |
| 廚房負責人姓名： | | 廚師人數：○人 | | | |
| 用餐人數：午餐 人 | | | | | |
| 檢 查 項 目 | | 良好 | 尚可 | 不良 | 建 議 改 善 |
| 工作人員個人衛生 | 1.工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。 |  |  |  |  |
| 2.工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行 為。 |  |  |  |  |
| 3.每年應至少接受健康檢查一次，如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作，經治癒複檢查合格後方得再行從業。 |  |  |  |  |
| 4.保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。 |  |  |  |  |
| 5.手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。 |  |  |  |  |
| 6.供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。 |  |  |  |  |
| 調  理  用  膳  等  場  所  衛  生 | 1.牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。 |  |  |  |  |
| 2.維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。 |  |  |  |  |
| 3.調理場所應有足夠之光度，工作檯面及調理檯面應達至少200米燭光。 |  |  |  |  |
| 4.調理場所應有良好通風及排氣。 |  |  |  |  |
| 5.灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。 |  |  |  |  |
| 6.應正確使用三槽式餐具洗滌的殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。 |  |  |  |  |
| 7.洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗 滌。 |  |  |  |  |
| 8.調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，  防止再污染。 |  |  |  |  |
| 9.應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏7℃以下，冷凍零下18℃以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。 |  |  |  | 冷藏： ℃  冷凍： ℃ |
| 10.加熱保溫食品之中心溫度不得低於60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過2小時。 |  |  |  |  |
| 11.食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。 |  |  |  |  |
| 12.應使用已洗淨消毒之抹布、刀、砧板處理熟食。 |  |  |  |  |
| 13.應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理 生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。 |  |  |  |  |
| 14.刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。 |  |  |  |  |
| 15.有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。 |  |  |  |  |
| 16.應採用公筷母匙或其他分食之飲食方式。 |  |  |  |  |
| 17.食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設。 |  |  |  |  |
| 18.抹布應洗淨、殺菌，並切實執行。 |  |  |  |  |
| 19.剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或 廚餘桶適當處理。 |  |  |  |  |
| 20.食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。 |  |  |  |  |
| 21.工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 倉庫衛生 | 1.倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制。 |  |  |  | 溫度(Temp)： ℃  濕度(RH)： ％ |
| 2.倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設備。 |  |  |  |  |
| 3.原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。 |  |  |  |  |
| 4.不得住宿及飼養牲畜。 |  |  |  |  |
| 其  他 | 1.凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。 |  |  |  |  |
| 2.出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。 |  |  |  |  |
| 3.廁所應與調理食品之場所隔離，且應採用沖水式，保持清潔，並有洗手設備。 |  |  |  |  |
| 4.四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢 通，並應有防止病媒侵入之設備。 |  |  |  |  |
| 5.工作人員之宿舍，休息室應有專人負責，並經常保持 整潔。 |  |  |  |  |
| 6.高水活性、低酸性食品需密封置於7℃以下，保存兩天，  以備查驗。 |  |  |  |  |
| 備  註 | 1.本表應由學校負責食品衛生管理之相關人員負責檢查填寫。  2.本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。  3.每週至少檢查乙次，並將紀錄妥為保存，留供教育、衛生機關輔導之參考。  4.請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。 | | | | |
| 附記 | 1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：   (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，  (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽），  (3)用流動式水沖淨（第二槽），  (4)有效殺菌（第三槽），  (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），  (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。   1. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： 2. (1)煮沸殺菌法：溫度100℃，時間五分鐘以上（毛巾、抹布等），一分鐘以上（餐具）。   (2)蒸氣殺菌法：溫度100℃，時間十分鐘以上（毛巾、抹布等），二分鐘以上（餐具）。  (3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間兩分鐘以上（餐具）。  (4)氯液殺菌法：氯液之餘氯量不得低於百萬分之兩百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。  (5)乾熱殺菌法：溫度110℃，時間三十分鐘以上（餐具）。 | | | | |
| 備  考  欄 |  | | | | |
| 廚房負責人意見及簽名： | | | | | |

檢查人員： 單位主管： 校長：