

## 中臺科技大學「餐飲衛生自主管理」檢核表

活動名稱：\_\_\_\_\_

活動日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日 時間：\_\_\_\_\_

活動地點：\_\_\_\_\_

負責人：\_\_\_\_\_ 電話：\_\_\_\_\_

➤ 請在符合方格內打勾

➤ 檢核表請於活動前一週完成，逕送衛保組備查。

檢核重點		符合	改善處理方法	不適用
1	攤位周圍環境整潔；工作臺面、設備與器具等應保持清潔。			
2	從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。			
3	從業人員應穿戴整齊清潔的工作服裝，手部應經常保持清潔，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。			
4	從業人員於食品製備、調理、包裝等作業期間，務必戴口罩與網帽。			
5	以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。而其他非以上述供餐樣態的食品，應依規定標示原產地（國）。			
6	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(例如黃豆等相關製品)。			
7	食材或販售之食品不可直接放置於地面。			
8	販售之食品應其性質妥適保存，並有防塵、防蟲等措施。冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下，熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上。			
9	切割生熟食的刀具、砧板應分開使用，避免交叉污染。			
10	食用冰塊須符合微生物衛生標準規定，冰鏟應放置乾淨密閉容器內。			
11	油炸用食用油使用期間，若發現油品色深且又黏漬，具油耗味，泡沫多、有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上者應立即更換，以確保油品質。			
12	穿戴消毒、清潔不透氣手套料理即食或熟食食品，同時不得觸摸食品以外的物品(例如錢幣等)。			

主辦單位：\_\_\_\_\_

檢核(負責)人：\_\_\_\_\_ (親筆簽名) 檢核日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日