

新北市客家文化園區附設餐廳衛生管理檢查表

檢查日期： 年 月 日

檢 查 項 目		良好	尚可	不良	改善建議
衛生項目	人員衛生	1. 在調理、烹調、配膳工作時，作業人員必須穿戴整潔之工作衣帽(鞋)及配戴識別證。			
		2. 與食品有接觸面或包裝材料時需戴口罩。			
		3. 工作場所不得有抽菸、嚼檳榔或口香糖、飲食或其他可能污染食之行為。			
		4. 工作前（包括調換工作時）、如廁後或手部受污染，應清洗手部必要時並予以消毒。			
		5. 工作人員應每半年健康檢查，合格者始得從事餐飲工作，健康檢查項目為一胸部 X 光(大片)、A 型肝炎、B 型肝炎、寄生蟲、手部皮膚病、出疹膿瘡、性病及傷寒等。			
	食材	1. 膳食原料務必保持品質新鮮，當日未售完之菜餚不得回鍋供應。			
		2. 每日供應餐點抽取 1 份，包覆保鮮膜、標示日期、時間後，立即置於攝氏 7 度以下，自行保存 48 小時，以備不時之需化驗用。			
		3. 食品保存應加蓋才置放於冰箱中，依食物屬性分層放置，以維食物衛生及鮮度。			
	廚房環境	1. 至少每日清洗一次並隨時保持整齊清潔（含不積水）。			
		2. 每週大掃除一次。			
		3. 每月實施消毒作業一次			
		4. 放置垃圾廚餘之容器須加蓋，每日下班後自行清運（洗）完畢。			
		5. 地下室截油槽至少須每 1 個月清理 1 次。			
	餐具	1. 餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域。			
		2. 內用不得使用紙製、塑膠或其他材質製成之免洗餐具。			
安全	1. 瓦斯應加裝監測器，隨時檢查管線安全及關妥瓦斯開關。				

檢 查 項 目		良好	尚可	不良	改善建議
項 目	2. 禁止在餐廳內吸菸或使用明火。				
	3. 每日下班後，門窗、瓦斯、機電設備等應有專人確認已關妥。				
	4. 不得將工作場所（含廁所、走道、安全梯間、機房等）供作堆棧、人員留宿等之用，並不得將違禁品及與工作無關物品放置於內。				
	5. 平時應維護管理工作場所設施設備整齊清潔與正常不損壞、景觀植栽與綠美化良好等，並不定期清理各排水系統。				
其 他	1. 不得提供厚度 0.06 公釐以下之購物用塑膠袋（厚度達 0.06 公釐以上者不得免費提供）。				
	2. 每日應確實依據檢查表自行檢查，不合格項目應立即改善，並妥善建檔保存一年。				
備 考 欄					
餐廳負責人意見及簽名：					

檢查人員：

單位主管：