# 學校午餐衛生自主管理檢查表

合格：V 待改善：△ 不合格：X

|  |  |
| --- | --- |
| 項 目 | 日 期 |
| 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
|  |  |  |  |  |  |
| 建築與設施 | 1.作業場所地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。 |  |  |  |  |  |  |
| 2.排水系統暢通且無異味，截油槽及出口柵欄可正常運作。 |  |  |  |  |  |  |
| 3.牆壁、支柱保持清潔、無污垢、侵蝕等現象。 |  |  |  |  |  |  |
| 4.天花板清潔無長黴、成片剝落、積塵及納垢等情形。 |  |  |  |  |  |  |
| 5.作業區域不堆積與生產無關之物品。 |  |  |  |  |  |  |
| 6.作業區通風良好，無不良氣味，通風口清潔無積塵。 |  |  |  |  |  |  |
| 7.照明設備充足，廚房內水電配管清潔無積塵。 |  |  |  |  |  |  |
| 8.廁所清潔、無不良氣味，並定時清洗。 |  |  |  |  |  |  |
| 9.消毒池適時更換加氯水，洗手設備完整，洗手乳、紙巾供應充足。 |  |  |  |  |  |  |
| 設備器具之清洗衛生 | 10.食品接觸面平滑、清潔、無凹陷。 |  |  |  |  |  |  |
| 11.各作業區之垃圾桶使用後立即清洗消毒。 |  |  |  |  |  |  |
| 12.用於加工、製造、調配、包裝等設備與器具，使用前確認清潔，使用後確實清洗並消毒。 |  |  |  |  |  |  |
| 13.調味料用不銹鋼或塑膠材質裝，使用後立即覆蓋。 |  |  |  |  |  |  |
| 14.刀具砧板清洗後，應依生、熟食區隔放入刀具存放箱。 |  |  |  |  |  |  |
| 15.餐車使用前確認清潔，運餐後立即清洗。 |  |  |  |  |  |  |
| 從業人員衛生 | 16.作業人員未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品。 |  |  |  |  |  |  |
| 17.作業人員穿工作服、膠鞋、戴工作帽，經洗手消毒後，進入作業區。 |  |  |  |  |  |  |
| 18.配膳人員戴手套及口罩。 |  |  |  |  |  |  |
| 19.作業人員在作業區無吸菸、嚼檳榔等可能造成污染之行為。 |  |  |  |  |  |  |
| 20.作業區內不放置清潔劑及化學物質。 |  |  |  |  |  |  |
| 其他 | 21.乾料、原料儲藏室、冷凍庫、冷藏庫，整潔無雜物，且分類標示清楚，排列整齊，離地、離牆 5 公分。 |  |  |  |  |  |  |
| 督導人員簽名 |  | 檢查人員簽名 |  |