

桃園市餐飲業者自主檢查表

商號名稱：

地址：

檢查日期： 年 月 日

壹、業者資料				
☐ 連鎖（直營／加盟） ☐ 獨立經營 ☐ 美食外送平台合作			食品從業人員人數：	
☐ 產品責任險 年 月 日至 年 月 日			營業時間：	
☐ 非規範對象				
貳、食品良好衛生規範查核				
項目 類別	檢查項目		合格 ☒ 合格 不合格 ☐	已改善 ☒ 改善 未改善 ☐
場所環境衛生	* 製造場所地面、牆壁、天花板應隨時保持清潔，配管外表應保持清潔；食品暴露之正上方不得有結露現象。			
	* 出入口、門窗、通風口及其他孔道：應保持清潔，並設置防止病媒侵入設施，保持通風良好，無不良氣味。			
	* 不得發現有病媒或其出沒之痕跡（老鼠、蟑螂、蚊、蠅及蜘蛛等），應實施有效之病媒防治措施。（現場應備妥消毒紀錄或委外廠商消毒收據）			
	* 調製飲食之工作檯面，保持清潔，餐具擺放整齊。			
	* 垃圾桶保持清潔，無病媒，廢棄物放置適當場所不得有不良氣味溢出，並適時予以清除。垃圾桶應加蓋。			
	* 廁所應保持整潔，應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。 * 應於適當地點設置數目足夠之洗手及乾手設備。於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。			
衛生品質管理	原物料	* 食品原料及配料、分類保存並加蓋，不得與地面直接接觸。食材及原物料(含成品、半成品)依先進先出原則，並在有效日期內使用，倉庫物品放置整齊。過期原料需報廢或專區標示「報廢區」。		
		* 食品原料，保有進貨憑證，廠商資料有資料可查詢。		
		* 若為包裝食品，則標示完整，若屬免貼標示者，需有資料可查詢。		
	用水 (冰)	* 冰塊及清洗食品設備、器具之水應符合飲用水水質標準。		
		* 過濾器應定期清洗，濾心應定期更換且有紀錄可查。		
		* 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。（現場應備有水塔清潔紀錄或委外廠商清潔收據）		

桃園市餐飲業者自主檢查表

	容器設備	*設備與器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗、消毒乾淨避免再受污染（冰杓勿置於冰塊內、搖泡鋼杯勿置抹布上，吸管杯子加蓋等）。抹布應保持乾淨並定時有效消毒。		
	冷藏（熱）	*冷藏（凍）冰箱定期除霜並保持清潔，設置溫度指示器並定期紀錄溫度。		
	藏（凍）	*原料、配料冷藏溫度應維持在 0~7℃ 間。冷凍溫度應維持-18℃ 以下。熱藏 60℃ 以上。		
從業人員衛生管理		*作業人員每年健康檢查一次，若經醫師診斷罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒或其他可能造成食品污染之疾病者，其罹患或感染期間應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。		
		*作業人員工作中，應穿戴整潔之工作衣帽（鞋），不得蓄留指甲及配戴飾物等，以防毛髮、飾物等，於生產製造過程中掉入產品內。		
		*從業人員手部應保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時應立即洗淨後再工作。		
		*作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。		
		*作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。		
		*作業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機關(構)所辦之衛生講習或訓練。(現場備有衛生講習資料，如無資料可至「臺北 E 大」網站加入會員，選擇食品課程並取得證書) *調理烘焙人員技術證照比率－（並取得廚師證書）應在該證書有效期限內接受各級衛生機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少 8 小時。 ☐ 觀光旅館之餐飲業：85% ☐ 承攬筵席餐廳之餐飲業：75% ☐ 自助餐業：60% ☐ 承攬機構餐飲之餐飲業：75% ☐ 外燴飲食餐飲業：75% ☐ 一般餐館餐飲業：50% ☐ 供應學校餐飲之餐飲業：75% ☐ 中央廚房式之餐飲業：70% ☐ 前店後廠小型烘焙業：30%		
其他		*製備流程規劃應避免交叉污染。廚房內所有之機械與器具應保持清潔。所使用之設備與器具，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。		
		*清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。		
		*油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達 25%以上時，不得再予使用，應全部更換新油。廢食用油之處理應留存相關紀錄。(稽查現場檢測)		