桃園縣　廣興國民小學　營養午餐衛生自行檢查紀錄表

公司　軒泰食品有限公司　　電話　(03) 4200919

使用符號:　符合規定　V　不符規定　X　有待改善　△

自檢標準		年	101																													
項目	檢查類別 / 檢查日期	月	2																													
		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
一 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 完整通牆之排水系統 地面需清潔不得有積水現象									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	3 調理場所應有足夠之光度及良好通風及排氣									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	4 應有三槽式餐具洗滌殺菌設備 洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	5 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									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	6 應有足夠而清潔之冷凍冷藏設備 溫度需保持冷藏7以下 冷凍-18以下 生食熟食必須分開儲存 避免相互污染(並可檢視冰箱內部溫度 不得超過最大裝載量)									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	7 洗滌餐具時應以食品用洗潔劑 不得使用洗衣粉洗滌									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	8 抽油煙機應保持完整清潔並不得污染其他場所									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	9 加熱保溫食品不得低於攝氏65度(65度c)									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	10 食物應在工作檯上調理 不得直接放置地面									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	11 刀和板必須有兩套以上 確實洗淨殺菌完全並不得有裂縫 生食熟食要分開處理									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	12 有缺口或裂縫之餐具 不得存放食品或供人使用									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	13 應採用公筷母匙或其他分食之飲食方式									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	14 食品調理檯面應以不銹鋼鋪設									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	15 抹布應洗淨殺菌並切實執行									√	√	√		√	√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	16 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過當處理									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	17 食品原料與成品應分別妥善保存防止污染及腐敗									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	18 工作場所及餐廳內不得住宿及飼養牲畜									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
二 工作人員個人衛生	1 工作時必須穿戴整潔工作衣帽 以防頭髮頭皮屑及夾雜物落入食品中									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	2 工作中不得有吸煙嚼檳榔飲食等可能污染食品行為 並依符合衛生之預定動線出入現場									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	3 應保持雙手乾淨經常洗滌及消毒不得蓄留指甲塗指甲及佩戴飾物等									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	4 手指不可觸及餐具之邊緣內面或飲食物									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	5 製造場所限制非有關之人員進出									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
三 原物料倉庫衛生	1 倉庫應設置棧板並保持清潔良好通風及良好溫濕度控制									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	2 倉庫應設有效防止病媒(昆蟲老鼠等)侵入之設備									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	3 原材物料須為食品級 使用應依先進先出之原則 避免混雜使用 並以專區儲放及使用記錄									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	4 不得住宿及飼養牲畜									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
四 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(非使用自來水每年至少送驗一次)									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	2 出入口門窗及其他孔道應有紗門紗窗或其他防止病媒進入之設備									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	3 廁所應與調理食品之場所隔離且應有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(油水分離槽)應經常清理 保持暢通並應有防止病媒侵入之設備									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
	5 工作人員之休息室(宿舍)應有專人負責並經常保持整潔									√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√					√		
衛生管理人員簽名	張碧琴									開學日																結束日							
追蹤改善事項																																