

國立勤益科技大學衛生暨膳食委員督導檢查表

95年6月21日衛生暨膳食協調委員會會議修正通過
 96年1月18日衛生暨膳食協調委員會會議修正通過
 100年1月6日衛生及膳食委員會聯席會議修正通過
 105年1月13日衛生及膳食委員會聯席會議修正通過
 111年1月18日衛生及膳食委員會聯席會議修正通過

檢 查 項 目		餐 廳 名 稱		備註: 每一檢查項目,請填寫分數: 非常好:5分 好:4分 普通:3分 不良:2分 非常不良:1分
		勤益學舍餐廳	統一超商	
作業場所及食品製備衛生管理	1. 櫃檯、四周環境及地面應保持清潔,不得有積水與病媒蚊蠅現象。			
	2. 作業場所照明應明亮,使用光源不得改變食物顏色。			
	3. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶,垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。			
	4. 盛裝生食與熟食之容器應明顯區分,防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。			
	5. 食品應在工作檯上調理,備料區及烹調區應隨時保持清潔,避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。			
從業人員衛生管理	6. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽。配膳人員供膳時需配戴口罩,如直接接觸食品時須配戴丟棄式衛生手套。		不適用	
	7. 從業人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、戴飾物,亦不得塗抹護手霜及藥物等。			
	8. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。			
	9. 從業人員手上有傷口時,應經過適當的包紮處理後,配戴不透水手套始能工作,禁止直接接觸即食食品。			
	10. 應於適當地點設置洗手設施並張貼洗手步驟。			
驗收及儲存衛生管理	11. 冷凍、冷藏類食品溫度控制:冷藏食品中心溫度為0°C-7°C間,冷凍食品中心溫度為-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。			
	12. 乾貨庫和冷凍(藏)庫應設層架管理,離地離牆存放,入庫須標示日期以先進先出為原則,不可有過期食材。			
	13. 與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。			
	14. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品,不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所,應依規定標示原產地(國)。			
	15. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮並不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。			
建議改善事項				委員簽名: 檢查日期:
業者簽名				

填表完成後,請擲回學生事務處衛生保健組莊玉守,謝謝!