

餐廳廚房衛生管理日誌 - 公版

負責人： 衛生管理員： 員工人數： 使用符號：符合規定「✓」不符合規定「✕」待改善「△」

區域	檢查項目	日期： 年 月																														
		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
作業區環境	1.作業四周環境維持整潔，每日清掃																															
	2.牆壁、支柱與地面：無髒污、破損、積水、納垢，且維持清潔																															
	3.天花板：保持乾淨，無長黴、剝落、或髒污，食品曝露之正上方無結露現象																															
	4.出入口：門窗、通風口及其他通道塑膠簾、紗網完好及清潔																															
	5.排水溝清潔且保持完整暢通																															
	6.照明設施：燈管無損壞、燈罩無破損、脫落或積塵																															
	7.配管：管線無外露且保持清潔																															
	8.作業區內不得有不良氣味																															
人員衛生管理	1.作業前檢查身體健康狀況及服裝儀容																															
	2.正確配戴網帽、口罩無露出口鼻與頭髮																															
	3.進入工作場所前依正確步驟洗手，保持手部清潔																															
	4.與食品直接接觸的工作人員不得化妝、蓄留指甲、塗指甲油、配戴飾物及手錶																															
	5.個人工作服及工作鞋穿戴整潔																															
	6.工作中無吸菸、嚼檳榔、口香糖、飲食及從事其他可能污染食品之行為																															
	7.雙手直接接觸熟食時，使用拋棄式手套，破損、受污染時立即更換。																															
	8.個人物品不得帶入食品處理或設備、用具洗滌之地區，或規劃員工區																															
烹調、配膳作業區	1.生、熟食有區隔，且食物及容器均未接觸地面																															
	2.鍋鏟等器具置於規定器容中																															
	3.清潔劑不可置於烹調作業區內																															
	4.調味料等置物架不可放置雜物保持乾淨且每日整理																															
	5.作業前後，各區人員確實執行機台及環境清潔及消毒																															
	6.清潔劑、消毒劑及各類化學藥品有明確標示其使用目的方法，置於儲藏室中																															
廁所	1.有完整洗手掛圖及如廁後應洗手的標語且無破損																															
	2.打掃清潔記錄，無不良氣味，垃圾桶保持乾淨																															
	3.洗手乳、沖洗設備及抽取式擦手紙或電動烘手器																															
設備與器具	1.用於食品之設備與器具，使用前後盤點，且確實清潔消毒																															
	2.冷藏櫃物品排放整齊、溫度(7°以下)，請填實際溫度																															
	3.冷凍櫃物品排放整齊、溫度(18°以下)，請填實際溫度																															
	4.乾物料區維持乾淨、物品分類存放、擺放正確，並清楚標示、先進先出																															
	5.蒸爐、飯鍋和炒菜鍋、烤箱於收工後保持清潔																															
	6.刀具、砧板及盛裝器具，依生熟食區分，使用後清洗乾淨並保持乾燥																															
	7.調味用料之盛裝容器，不使用時需加蓋且保持清潔																															
廢棄物	1.食品作業場所內無堆積廢棄物																															
	2.盛裝廢棄物之垃圾桶每日清理																															
	3.廚餘桶及截油槽每日清運一次																															
其它	油炸油管理監測、廁所清潔記錄、食材供應及出貨管理																															
衛生管理員簽名																																
追蹤改事項：																																
1.請衛生管理員每日自行選擇適當時間依上列檢查項目逐一實施自行檢查之工作。 2.本記錄卡請按日填妥後，留存六個月備查。																																