

臺中市太平區東汴國民小學辦理學生午餐衛生管理工作自主管理檢核表

檢查時間 111 學年度第 1 學期 10 月份

類別	檢查項目	檢查時間		檢查標準	
		月	日		
一、工作人員上工前	1.應着整齊的工作衣、帽及鞋。	✓	✓		
	2.手部應徹底洗淨，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物等。	✓	✓		
	3.每年至少接受健康檢查乙次，如患有出疹、膿瘍、外傷、結核病、腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食物有關之工作；新進員工應先體檢合格後方可從事工作。	✓	✓		
	4.進出廚房的門應有防制病媒設施，且須保持關閉狀態。	✓✓			
	1.工作中不可吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。	✓✓			
	2.工作中不可蓄意長時間聊天、唱歌等可能污染食品行為。	✓✓			
	3.每做一個動作前，應將手部徹底洗淨。	✓✓			
	4.如廁後應將手洗淨。	✓✓			
	5.廚房內的訪客應有適當的管理。	✓✓			
	6.非工作時間內，不得在廚房內滯留或休息。	✓✓			
二、工作中人員個人衛生	7.工作衣、帽應保持清潔。	✓✓			
	8.不應有以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為。	✓✓			
	9.打噴嚏時，應以衛生紙巾掩門，並背對著食物。	✓✓			
	10.手指不可觸及餐具之內緣或飲食物。	✓✓			
	1.購買回來之食品，應放置架上且儘速處理，不堆置。	✓✓			
	2.蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌，避免污染。	✓✓			
	3.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度，避免污染。	✓✓			
	4.洗滌之食物應瀝乾後再送往調理加工場所。	✓✓			
	5.蔬菜之洗滌應以清潔的水浸洗後，再以流動之自來水沖洗，不可使用清潔劑浸洗，以避免清潔劑殘留於蔬菜中。	✓✓			
	1.地板應經常保持乾燥、清潔。	✓✓			
三、食物前處理	2.應有空氣補足調節設施。	✓✓			
	3.牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門應經常保持清潔。	✓✓			
	4.應至少有兩套以上之刀及砧板，以切割生、熟食，且生、熟食必須分開處理。	✓✓			
	5.食物應在工作檯面或置物架上，不得直接放置地面。	✓✓			
	6.食物調理檯面，應以不銹鋼材質舖設。	✓✓			
	7.切割不再加熱及食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板；若使用木質者，應定期刨除砧板之上層，以避免病原菌滋生。	✓✓			
	8.排油煙罩之設計應依爐灶之耗熱量為基準，且高度適中並有足夠能力排出所有油煙及熱氣。	✓✓			
	9.排油煙罩應每日擦洗，且貯油槽內不可貯油，以避免污染食品，並防止危險事故。	✓✓			
	10.農業採樣肉品送驗如附件。				
	廚房左側瓦斯桶旁堆置海綿等燃物 桌椅、舊鍋等物請遠移謝謝！				
四、調理加工衛生	十一、主管核	加強木桿不當水箱存樣本事用過 勿有私人用品食物，以致感染。			

注意事項：1.請填表人員於說明欄摘註備忘事項，並填寫改進建議事項，以供主管參考及改善之需。

2.本表以每月實際用餐日填寫一張為原則。檢查結果，請以下列符號填寫之：V(表-符合標準) ×(表-不符標準) △(表-仍待改進)

檢查員：護理師劉朔如

午餐衛生負責人：

代理教師兼午餐秘書陳智恩

校長：

臺中市太平區東汴國民小學校長梁丁財