

臺中市學校訪廠衛生管理檢查表(食材供應商)

■ 縣市：臺中市 訪視日期：112.1.4

■ 廠商：新濱食品有限公司

負責人：_____

聯繫電話：_____



檢查項目	編號	查核項目	查核結果
			全項未發現缺失請於 <input type="checkbox"/> 內標記；有缺失請於對應編號 <input type="checkbox"/> 內標記，並明列原因；不適用請在編號旁寫”不適用”
從業人員衛生管理	1	從業人員健康狀況： 1-1從業期間應每年至少健康檢查一次，並保有完整紀錄。 1-2健康檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病等。 1-3從業人員若經醫師診斷其罹患或感染上述疾病，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。	<input checked="" type="checkbox"/> 此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/> 1-1 <input type="checkbox"/> 1-2 <input type="checkbox"/> 1-3 原因：
	2	2-1應設置衛生管理人員或管理衛生人員，專責每日衛生檢查工作。 2-2衛生管理人員及廚師每年至少應接受8小時衛生講習。	<input checked="" type="checkbox"/> 此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/> 2-1 <input type="checkbox"/> 2-2 原因：
	3	從業人員服裝及行為： 3-1進入工作場所應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)。 3-2頭髮需有效覆蓋或戴網帽。 3-3工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，注意洗手的時機，不得蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。 3-4調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔或其他可能污染食品之行為。	<input checked="" type="checkbox"/> 此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/> 3-1 <input type="checkbox"/> 3-2 <input type="checkbox"/> 3-3 <input type="checkbox"/> 3-4 原因：
	4	4-1進入各作業場所及調製食物前應洗手或以酒精消毒。	<input type="checkbox"/> 4-1 原因：
	5	從業人員若有直接或處理不經加熱即可食用之食品， 5-1雙手應徹底洗淨及消毒，或穿戴清潔的不透水手套與口罩。 5-2防止與原料、不潔器物接觸後再處理熱食品。	<input checked="" type="checkbox"/> 此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/> 5-1 <input type="checkbox"/> 5-2 原因：
作業場所設施	6	作業場所規劃： 6-1作業場所作業動線規劃應兼顧操作習慣及衛生安全，依清潔程度要求的不同劃分作業區域，並有效地區隔(如：行政	<input checked="" type="checkbox"/> 此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/> 6-1 <input type="checkbox"/> 6-2

<p>規 劃、 維 護 與 管 理</p>	<p>區、更衣室、物料驗收、物料前處理、物料貯存區、清洗區、廢棄物處理區等)。 6-2凡作業場所設有更衣室，應與食品作業場所隔離，並且應有個人存放衣物之箱櫃、並保持清潔衛生。 6-3廁所不得正面開向作業場所，但若有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。 6-4處理食品的作業場所之入口處應有洗手及消毒(或乾手)設備。 6-5各分區的作業場所應於適當處所設洗手及乾手設備，其設施須適當的維護及可用。</p>	<p><input type="checkbox"/>6-3 <input type="checkbox"/>6-4 <input type="checkbox"/>6-5 原因：</p>
<p>7</p>	<p>作業場所清潔： 7-1照明、空調、出入口、門窗、通風口及其他孔道等應保持清潔。 7-2各作業場所之地面、牆壁、天花板、管線、樓板等應保持清潔，避免長霉、剝落、積灰、積水、納垢、濕滑、結露等現象。 7-3排水、截油、排油煙設施應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防病媒入侵之設施。 7-4儲水、供水設備應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/>7-1 <input type="checkbox"/>7-2 <input type="checkbox"/>7-3 <input type="checkbox"/>7-4 原因：</p>
<p>8</p>	<p>8-1器具、容器應有固定處所放置，用後與用前均應保持清潔，且用後應歸定位。 8-2應設置有蓋的垃圾桶、廚餘桶。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/>8-1 <input type="checkbox"/>8-2 原因：</p>
<p>9</p>	<p>作業場所照度應良好： 9-1一般作業區100LUX 以上。 9-2工作或調理檯面200LUX 以上。 9-3使用之光源，不得改變食品之顏色。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/>9-1 <input type="checkbox"/>9-2 <input type="checkbox"/>9-3 原因：</p>
<p>10</p>	<p>洗手處所應： 10-1具備洗手、乾手及消毒設備。 10-2具備有效清潔劑或肥皂。 10-3具備洗手圖示或掛圖。 10-4作業人員要遵守洗手掛圖之步驟。 10-5保持清潔。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/>10-1 <input type="checkbox"/>10-2 <input type="checkbox"/>10-3 <input type="checkbox"/>10-4 <input type="checkbox"/>10-5 原因：</p>
<p>11</p>	<p>11-1衛生管理人員/管理衛生人員應確實督促處理食品人員洗手的時機。 上述時機包含： 11-2進入工作場所開始工作前。 11-3觸摸未烹調食品(生食)、不潔器物後。 11-4如廁後。 11-5吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後。 11-6處理垃圾、擦地板或休息過後。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/>11-1 <input type="checkbox"/>11-2 <input type="checkbox"/>11-3 <input type="checkbox"/>11-4 <input type="checkbox"/>11-5 <input type="checkbox"/>11-6 原因：</p>
<p>12</p>	<p>廢棄物處理與病媒管制：</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>此項目未發現缺失</p>

		<p>12-1作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒或其出沒之痕跡。</p> <p>12-2作業場所應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如空氣簾等)。</p> <p>12-3廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。</p> <p>12-4垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。</p>	<input type="checkbox"/> 12-1 <input type="checkbox"/> 12-2 <input type="checkbox"/> 12-3 <input type="checkbox"/> 12-4 原因：
食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存	13	<p>環境規劃：</p> <p>13-1處理與烹調食物所使用的設備，排列整齊及有足夠操作的作業空間。</p> <p>13-2與食品製備無關之任何物品不可放置於食品作業區內。設有專區除外(如飲水專區)。</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/> 13-1 <input type="checkbox"/> 13-2 原因：
	14	<p>採購與驗收：</p> <p>14-1食材應有完整包裝及明確標示，且須符合相關衛生規定。</p> <p>14-2食材應可追溯來源，並製作完整驗收紀錄(包括廠商名稱、產品名稱、有效日期等)。</p> <p>14-3驗收完成之物料或半成品應依據產品標示儘速貯藏於符合規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以確保衛生安全。</p> <p>14-4運送水產品、肉類等易腐敗原料之貨車，應隨時保持清潔及有適當的冷藏(凍)設備或措施。裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態。</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/> 14-1 <input type="checkbox"/> 14-2 <input type="checkbox"/> 14-3 <input type="checkbox"/> 14-4 原因：
	15	<p>器具及設備：</p> <p>15-1應隨時保持清潔。</p> <p>15-2應定期消毒。</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/> 15-1 <input type="checkbox"/> 15-2 原因：
	16	<p>冷凍、冷藏庫：</p> <p>16-1冷凍、冷藏庫食材應標示入庫時間或使用(保存)期限，以利先進先出。</p> <p>16-2冷凍冷藏庫應定期除霜並保持清潔，應於明顯處設置溫度指示器，由外部可檢視溫度並設置自動記錄器或定時記錄。</p> <p> 冷凍庫顯示溫度_____℃；冷藏庫顯示溫度_____℃。 (如有多個冷凍、冷藏庫，請填寫量測地點_____)</p> <p>16-3冷藏食品溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上。</p> <p>16-4冷凍食品溫度應保持在攝氏負十八度以下。</p> <p>16-5冷凍、冷藏庫陳列或貯存食品不得超過最大裝載線，以保持冷凍、冷藏之效果。</p> <p>16-6食材應有效離地。</p> <p>16-7拆封後的食品封口要封好並註記拆封日期。</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/> 16-1 <input type="checkbox"/> 16-2 <input type="checkbox"/> 16-3 <input type="checkbox"/> 16-4 <input type="checkbox"/> 16-5 <input type="checkbox"/> 16-6 <input type="checkbox"/> 16-7 原因：
	17	<p>貯存：</p> <p>17-1乾貨類食材應標示日期(拆封日期、入庫時間或使用/保</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/> 17-1

	<p>存期限)，以利先進先出，不可有過期食材。</p> <p>17-2各類原料之處理應分類、分區，並有專責處理人員。</p> <p>17-3食材應完整包裝避免交叉或二次污染。</p> <p>17-4乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔。</p> <p>17-5乾貨類食材分類存放，應有效離地。</p> <p>17-6與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。</p>	<input type="checkbox"/> 17-2 <input type="checkbox"/> 17-3 <input type="checkbox"/> 17-4 <input type="checkbox"/> 17-5 <input type="checkbox"/> 17-6 原因：
18	<p>冷凍食品解凍方式及條件應</p> <p>18-1避免暴露於室溫下解凍，但可視產品特性做調整(例如水產品未拆包裝流水解凍)。</p> <p>18-2避免直接泡水解凍。</p> <p>18-3避免與各類原物料交叉污染。</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/> 18-1 <input type="checkbox"/> 18-2 <input type="checkbox"/> 18-3 原因：
19	<p>19-1用於洗滌食品與洗滌食品容、器具的清洗設備，不可同時或混合使用。</p>	<input type="checkbox"/> 19-1 原因：
20	<p>食品添加物與環境用藥用具管理：</p> <p>20-1食品添加物須由專人、專櫃、專冊妥善管理，登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。</p> <p>20-2環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人、專冊管理，不得放於食品處理區或食品貯存區。</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 此項目未發現缺失 <input type="checkbox"/> 20-1 <input type="checkbox"/> 20-2 原因：
21	<p>其他缺失或違規事項</p>	

■ 需要建議事項請於□內打勾標記

從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理後且無汙染疑慮，始能工作。

處理或調製食品的設施（工作台、灶台、冰箱、清洗槽、工具櫃…）及器具容器等，使用前應清潔乾淨，使用後應洗淨並保持乾燥。

照明設備應保持清潔，食物暴露正上方之照明設備應設有防護措施。

有效及定期的病媒防治措施(備佐證紀錄)。

環境規劃應為清潔衛生、乾燥及舒適的作業環境。

環境規劃前處理區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作台上及地面。

冷凍、冷藏庫食品原料、半成品等應分類、分區存放並完整覆蓋。

貯存前處理完成備用的物料及半成品應妥善放置。

貯存拆封後的食品封口要封好並註記拆封日期。

■ 綜合意見：

■ 出席委員簽名：

陳智恩

■ 廠商代表簽名：

詹順源

日期：

