

台南應用科技大學餐飲衛生管理檢查表

一、食品攤販須符合下表衛生要求方能於本校販賣食品，若屬不合格者立即處以停止營業。

二、本表係依據行政院衛生署公告之食品良好衛生規範及臺南應用科技大學餐飲衛生管理辦法制定。

攤商名稱	食品業者登陸	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 非規範業者			
檢查項目		合格	改善	不合格	不適用
1. 食品從業人員應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防異物落入食品中，必要時應戴口罩。					
2. 注意個人衛生，保持手部清潔，與食品直接接觸者，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面，工作中不得有吸菸、嚼檳榔，嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。					
3. 若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒(例：販售食品時盡量以夾子或其他器具取用)。					
4. 內外四周，環境整潔；營業台面，乾淨清潔、禽畜、寵物等應予管制。					
5. 設備、器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，生熟食之砧板、刀具及盛裝容器等應分開，抹布應經常洗滌乾淨，並經有效消毒。					
6. 應有充足之流動自來水，有效清洗食物及食品器具，並妥善貯藏。(例：無水管接用，可備用水桶至少 2 個，如洗過食品器具 1-2 遍已髒污會適時更換水；洗滌食材與食器分別使用不同水桶，自來水更換頻率-)。					
7. 食品之原材料、半成品、成品及盛裝之器具應分類貯放或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。					
8. 備有冷藏(凍)之櫃(箱)，冷凍食品之品溫應保持在攝氏-18℃以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏 7℃ 以下凍結點以上，並應定期除霜。					
9. 販賣飲品、不經加熱即食之生、熟食，其用水及冰塊應符合飲用水衛生標準。並另有專用之冰箱，凡無法提出冰塊衛生證明者，或無專用冰箱之設備，或有其他違反衛生要求之情形，立即停止販售。					
9. 製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存，並有防塵、防蟲等貯放設施(例：防塵蓋、櫃)。不得發現有病媒或其出沒之痕跡，垃圾桶及廚餘應妥善處理，並避免滋生病媒。					
10. 環境用藥應有明顯標記並分區存放，避免誤用。					
11. 採購之包裝食品，應有完整標示，不得逾有效日期。					
12. 採購之生鮮肉品應有屠宰衛生檢查合格證明，並以選用 C A S 優良肉品、優良冷凍食品等認證標章之產品為優先原則，豬、牛肉製品請標示肉品來源原產地。					
13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。					
業者或代理人簽章：		稽查人員簽章：			
本店接受稽查時，並無發生金錢財物短少及任何損害情事。					