(公司名稱)

衛　生　檢　查　表

頻率：每日 判定符合「✓」；不符合「x」 年 月 日~ 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 區域 | 檢 查 項 目 | 星期 | 備 註 |
| 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
| 人員衛生 | 1.作業前檢查身體健康狀況及服裝儀容 |  |  |  |  |  |  |
| 2.進入工作場所前依正確步驟洗手，保持手部清潔 |  |  |  |  |  |
| 3.工作人員不得化妝、蓄留指甲、塗指甲油、配戴飾物及手錶 |  |  |  |  |  |
| 4.個人工作服每日更換清洗 |  |  |  |  |  |
| 5.工作人員需穿戴整齊之工作衣帽，以防污染食品 |  |  |  |  |  |
| 6.工作中無吸菸、嚼檳榔、口香糖、飲食及從事其他可能汙染食品之行為 |  |  |  |  |  |
| 7.雙手直接接觸食物時，使用拋棄式手套，破損、受汙染時立即更換 |  |  |  |  |  |
| 8.個人物品不得帶入放置於食品作業(製備)場所 |  |  |  |  |  |
| 9.非從業人員之出入應適當管理，進入食品作業場時，符合衛生要求 |  |  |  |  |  |
| 洗消手毒 | 1.有完整洗手掛圖的標語且無破損 |  |  |  |  |  |  |
| 2.洗手乳、抽取式擦手紙及75%酒精 |  |  |  |  |  |
| 原物料管理 | 1.驗收區保持清潔衛生 |  |  |  |  |  |  |
| 2.原料暫存符合衛生標準(不放置地面且擺放整齊) |  |  |  |  |  |
| 3.依原物料特性分類擺放整齊，且溫濕度正常並記錄 |  |  |  |  |  |
| 4.原料、半成品及包裝用品應分別妥善儲存取清楚標示，並有日期紀錄 |  |  |  |  |  |
| 5.原物料進出庫先進先出 |  |  |  |  |  |
| 6.原料供應商定期提供原料檢驗報告 |  |  |  |  |  |
| 作業區環境 | 1.屋頂、天花板、牆壁、支柱與地面：無髒汙、破損、積水、發霉、積垢、積水之現象，食品暴露之正上方無結露現象，且維持清潔 |  |  |  |  |  |  |
| 2.出入口：門窗、通風口及其他通道塑膠簾、沙網完好及清潔 |  |  |  |  |  |
| 3.排水溝清潔且保持完整暢通 |  |  |  |  |  |
| 4.照明設施：燈管無損壞、燈照無破損、脫落或積塵 |  |  |  |  |  |
| 5.廠區內不得有不良氣味 |  |  |  |  |  |
| 6.工作場所內不得有病媒蹤跡 |  |  |  |  |  |
| 7.配管：管線無外露且保持清潔 |  |  |  |  |  |
| 8.所有物料應放置整齊並先進先出，不可直接置於地板上，應離牆離地5cm以上 |  |  |  |  |  |
| 9.使用器具依生熟食區分，使用後清洗乾淨 |  |  |  |  |  |
| 10.調味料、食品添加物之盛裝容器有明確標示。不使用時須加蓋且保持清潔 |  |  |  |  |  |
| 11.食品添加物設置專櫃，並有領料紀錄 |  |  |  |  |  |
| 12.盛裝容器無凹陷或裂縫 |  |  |  |  |  |
| 13.工作開始前、結束後，使用75%酒精消毒 |  |  |  |  |  |
| 14.工作檯面保持清潔且使用75%酒精消毒 |  |  |  |  |  |
| 15.冷藏食品須保持於規定溫度(7℃ ~ -18℃)以下，且有溫度指示計 |  |  |  |  |  |
| 16.冷藏櫃物品排放整齊、溫度正常並依規定紀錄 |  |  |  |  |  |
| 17.食品、食品器具容器、包裝材料，不得直接接觸地面，以防污染食品 |  |  |  |  |  |
| 18.無放置雜物，保持清潔 |  |  |  |  |  |
| 19.消毒劑不可置於作業區內 |  |  |  |  |  |
| 機械設備 | 1.使用機械設備、器具於收工後保持清潔 |  |  |  |  |  |  |
| 2.機械設備於每日開工前後確認是否正常運轉、有無異常，紀錄於機械點檢表 |  |  |  |  |  |  |
| 3.用於食品之設備與機械器具，確實清潔消毒 |  |  |  |  |  |  |
| 清品潔等及化消學毒物用質 | 1.清潔劑、消毒劑及各類化學藥品有明確標示，置於儲藏室中 |  |  |  |  |  |  |
| 2.食品作業場所之清潔液放置於水槽下方且以一分裝瓶為限 |  |  |  |  |  |
| 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，無不良氣味，垃圾桶保持乾淨 |  |  |  |  |  |
| 3.洗手乳、抽取式擦手紙及75%酒精 |  |  |  |  |  |
| 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、廢食用油及截油槽廢渣每日清運一次 |  |  |  |  |  |

單位主管： 衛生檢查員：