

(合格：✓ 待改善：△ 不合格：×)

項 目		日 期(105 年 月 日- 月 日)						
		一	二	三	四	五	備註	
建築與設施	1.作業場所地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。							
	2.排水系統暢通且無異味，截油槽及出口柵欄可正常運作。							
	3.牆壁、支柱保持清潔、無污垢、侵蝕等現象。							
	4.天花板清潔無長黴、成片剝落、積塵及納垢等情形。							
	5.作業區域不堆積與生產無關之物品。							
	6.作業區通風良好，無不良氣味，通風口清潔無積塵。							
	7.照明設備充足，廚房內水電配管清潔無積塵。							
	8.廁所清潔、無不良氣味，並定時清洗。							
	9.消毒池適時更換加氯水，洗手設備完整，洗手乳、紙巾供應充足。							
設備器具之清洗衛生	10.食品接觸面平滑、清潔、無凹陷。							
	11.各作業區之垃圾桶使用後立即清洗消毒。							
	12.用於加工、製造、調配、包裝等設備與器具，使用前確認清潔，使用後確實清洗並消毒。							
	13.調味料用不銹鋼或塑膠材質裝，使用後立即覆蓋。							
	14.刀具砧板清洗後，放入刀具存放箱。							
	15.餐車使用前確認清潔，運餐後立即清洗。							
從業人員衛生	16.作業人員未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品。							
	17.作業人員穿工作服、膠鞋、戴工作帽及口罩，經消毒室洗手消毒後，進入作業區。							
	18.配膳人員戴手套及口罩。							
	19.作業人員在作業區不吸菸、不嚼檳榔、不飲食。							
	20.作業區內不放置清潔劑及化學物質。							
其他	21.食材盛裝至供餐餐桶後後立即加蓋。							
	22.午餐供餐前確認是否有異物。							
	23.乾料、原料儲藏室、冷凍庫、冷藏庫，整潔無雜物，且分類標示清楚，排列整齊，離地 15 公分，離牆 5 公分。							
確認者簽名		檢查者簽名						

承辦人：

主任：

校長：