

中國文化大學攤商餐飲衛生自主管理檢查表

攤商名稱					地點			
負責人或聯絡人			<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	電話		申請 單位		
檢查項目				/ ()	/ ()	/ ()	/ ()	/ ()
1.應穿戴整齊之工作衣帽(鞋)，並佩戴口罩。								
2.注意個人衛生，保持手部清潔，不得蓄留指甲、不得佩戴飾物，工作中不得吸菸、嚼檳榔。								
3.穿戴消毒、清潔不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒，始可調理即食食品(例:販售食品盡量以夾子或其他器具取用)。								
4.內外四周，環境整潔；工作檯面、垃圾桶等保持整潔，不得飼養牲畜。垃圾桶及廚餘應妥善處理，並避免孳生病媒。								
5.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 遍已髒汙會適時更換水；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，不得直接放置地面。								
8.販售之食品應依其性質妥適保存，冷藏食品貯存溫度攝氏 0-7 度，冷凍為攝氏-18 度以下，並有防塵、防蟲等貯放設施(例:防塵蓋、櫃)。								
9.販售豬、牛肉或其可食部位原料，無論包裝食品、散裝食品，須標示原產地(國)。								
檢查人簽章								
備註	1. 本表依據行政院衛生福利部頒定之「食品良好衛生規範準則(GHP)」規範等相關規定項目訂定。 2. 檢查項目合格，於項目欄位「V」；不符合項目請於項目欄位打「X」；不適用打「-」。 3. 本表應由攤商負責食品衛生管理之相關人員負責填寫。 4. 活動結束後繳交至學務處衛生保健組。 5. 本表請確實填寫，以提高食品衛生之水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康，並將記錄妥為保存，留供教育、衛生機關之參考。							