嘉義縣○○幼兒園廚房衛生自主管理檢查表 113年

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 內 容 | 檢 查 結 果  | 備註 |
| （優良○、符合ˇ、不良×） |
|  月 日  |  月 日 |  月 日 |  月 日  |  月 日  |
| 供餐人員衛生管理 | 1. 每日工作前，檢視廚工是否有可能造成食品污染之疾病，若廚工健康狀況有異常，得由經體檢合格之代理人員進行供餐工作。
 |   |   |   |   |   |   |
| 1. 廚工於作業場所內工作時，應穿著清潔的專用工作衣(如圍裙)、帽、戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾品、手錶。
 |   |   |   |   |   |   |
| 作業場所設施規劃 | 1. 廚房之出入口、門窗及其他孔道，應設置病媒防治設施，且無損壞(如紗窗、紗門等設備)。
 |   |   |   |   |   |   |
| 1. 天花板、門窗、牆壁及地面應保持清潔，排水系統保持暢通、保持良好通風及光線。
 |   |   |   |   |   |   |
| 1. 洗手台備有清潔劑、擦手紙巾及垃圾桶或乾手器等設施，並於明顯處張貼正確洗手步驟的圖示。
 |   |   |   |   |   |   |
| 1. 若有即時食品(熟食)需分開切食，並與非即食食品(生食)相關用具(如:砧板、刀具等)分開使用，並以顏色或以其他有效方式明確區分。
 |   |   |   |   |   |   |
| 1. 器具、餐具及設備與食品接觸面應保持平滑，無凹陷或裂縫，並保持清潔。
 |   |   |   |   |   |   |
| 餐點製備貯存衛生管理 | 1. 冷凍冷藏設備應保持清潔、備有溫度計(冷藏溫度保持在攝氏0-7℃，冷凍溫度保持在攝氏-18℃以下)，以確認冷凍冷藏設備有效運作，並有溫度紀錄備查。
 |   |   |   |   |   |   |
| 1. 冷凍冷藏食物應完整覆蓋或密封包裝、分區貯存，避免交叉污染。
 |   |   |   |   |   |   |
| 1. 熱食餐點製備以澈底加熱為原則，完成後須加蓋，熱存溫度保持在60℃以上，若溫度低於60℃以下，則應於3小時內食用完畢。
 |   |   |   |   |   |   |
| 1. 食材儲放於離牆離地10㎝以上之空間，且外紙箱及瓦楞紙不進入烹調及配膳區。
 |   |   |   |   |   |   |
| 1. 食品(包含食材及調味料)遵行先進先出原則，並確保在保存期限內使用完畢。
 |   |   |   |   |   |   |
| 1. 午餐與點心需分開進行留樣，並完整覆蓋，留樣品總重需分別達200公克，並標示日期及餐別冷藏48小時備查。
 |   |   |   |   |   |   |
| 備註 | 1. 本表應由幼兒園負責食品衛生管理之相關人員負責檢查填寫。(本表得依個別狀況增列，以符合實際需要)。
2. 每週至少檢查 1 次，紀錄正本園方應妥為保存(至少2年)，留供教育、衛生機關輔導、稽查之參考。
3. 請確實執行，以增進園所之食品衛生水準，預防疾病發生，確保幼生及教職員工健康。
 |

幼兒園廚房衛生管理人員： 園長或負責人：