

食品安全每日檢查清單

日期：_____ 輪班班次：_____ 觀察員：_____

紀錄下任何已採取的修正措施，並保留完整紀錄以供後續參考。

個人衛生

	是	否	修正措施
• 餐飲工作人員的制服整潔乾淨 (包含鞋子)。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 餐飲工作人員的髮束配戴正確。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 餐飲工作人員的指甲保持齊短和乾淨、不塗指甲油(不允許戴假指甲)。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 手或手臂上可配戴的珠寶飾品僅限簡單婚戒；不得配戴手環或手錶。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 必須正確、頻繁且適時的洗手。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 處理食物時，需將已癒合的燙傷、創傷及瘡疤以食物級別的手套完整包好。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 不得使用會妨礙正確洗手的石膏、支架或其他輔具。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 員工飲食、嚼口香糖、吸菸、抽電子菸或雪茄等活動只可在遠離食物區、存放區、以及餐具洗滌區的指定區域進行	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 員工的健康狀態良好。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 洗手槽需保持乾淨、沒有障礙物、和能夠正常運作。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 洗手槽區具備冷熱水、洗手液、擦手紙、和垃圾桶。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 員工洗手間需保持乾淨且能夠正常運作。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

食物準備

	是	否	修正措施
• 設施內所有準備及存放的食物的來源皆需經過認證。 <ul style="list-style-type: none">• 所有食物在乾存中、展示中、供應中、運送中、及冷熱保溫期間皆需保持在相應恰當的溫度。• 食物需在適當時間內以最低標準溫度烹煮。• 採用適當的降溫/散熱流程。• 使用校準好的溫度計測量食物溫度。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 食物設備、器皿以及食物接觸面在使用之前都需要正確地清洗、沖洗、消毒並風乾。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 以許可的方式將冷凍食物解凍。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 解凍過的食物不可從新再冷凍。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 準備食物的時候該預先規劃好，盡可能確保食材遠離危險溫度範圍。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 試味也需要正確的流程。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 清楚列明程序以避免交叉汙染。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 不能徒手接觸即可食用的食物。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

食品安全每日檢查清單

保溫設備

- | | 是 | 否 | 修正措施 |
|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 保溫設備需乾淨且能夠正常運作。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 保溫設備需在放置熟食前先行預熱。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 食物進保溫設備之前應當已預先加熱到指定的溫度。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 食物需保溫在華氏 135 度/攝氏 57 度(含以上) | | | |
| • 配備準確的溫度計。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 避免食物受到汙染 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |

冷存設備

- | | 是 | 否 | 修正措施 |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 食物需保持在華氏 41 度/攝氏 5 度(含以下) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 避免食物受到汙染。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |

冷藏和冷凍庫

- | | 是 | 否 | 修正措施 |
|--|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 冷藏和冷凍庫設備乾淨且能夠正常運作。 | | | |
| • 配備準確的溫度計。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 設施內所有食品存放位置必須需離地面至少 6 英寸；
除非存放在棧板上或防水容器中。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 所有食物皆需包好、標示及註明日期。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 冷藏庫和冷凍庫週邊溫度皆有監測和紀錄。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |

食物存放與乾式貯存

- | | 是 | 否 | 修正措施 |
|---|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 所有食物均皆正確儲放。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 食物需擺放於原裝容器或食品級容器。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 打開了的食物需添加蓋子存放。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 所有食物皆需要標名。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 沒有突起或滲漏的罐頭食物。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 避免食物受到汙染。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 除非存放地點是在棧板或防水容器中，否則整個設施內所有
食品和紙製品存放位置高度需離地至少 6 英寸。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 化學物需有清楚標示且存放於遠離食物及食物相關的器
皿。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |

清潔和消毒

- | | 是 | 否 | 修正措施 |
|---|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 三格式水槽在器具清洗中必須正確地佈置好(在第一個水
槽備有華氏 110 度/攝氏 43 度的清水和在第三格水槽里面
有適當的消毒液濃度)。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 已經過清洗並消毒的物品可以風乾。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 自來水必須是乾淨的，不含油漬和食品殘渣。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 洗碗機需能夠正常運作（例如量表和化學品處於建議的標
準）。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 桶中的消毒液比例正確，使用劑試紙檢驗濃度 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 抹布不用時應浸泡在消毒液裏面。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |

食品安全每日檢查清單

器皿和設備

- 包括砧板和刀在內的所有設備和器皿，每使用四小時即需清洗、沖洗、消毒、和風乾。
- 操作表面和器皿在每次使用後均需保持乾淨且經過消毒。
- 每次使用之前將溫度計清潔和消毒。
- 定期校準溫度計。
- 將開罐器清潔和消毒。
- 櫥櫃和架子皆需保持乾淨。
- 乾淨的器皿需妥善擺放，避免會與食物或人的嘴巴直接接觸的污染。

是	否	修正措施
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

大型設備

- 大型設備在每次使用過後皆需予以拆解，清潔和消毒。
- 抽油煙機運作正常；濾網乾淨並安裝就位。

是	否	修正措施
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

垃圾存放和處理

- 廚房垃圾桶需乾淨且裝好垃圾袋。
- 垃圾桶按需要清空。
- 清除場所內的紙盒、容器、和可回收廢物。
- 裝載位置和垃圾箱周邊區域清潔且無異味。
- 垃圾箱需乾淨且加蓋。

是	否	修正措施
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

害蟲防治

- 對外開放的門需設有風幕機或紗網，密封所有縫隙，並配有自動開關裝置
 - 風幕機能夠正常運作
- 沒有害蟲出現的跡象。
- 持有執照的專業殺蟲公司進行定期殺蟲。

是	否	修正措施
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____