

# 國立高雄大學餐廳業者自主管理評核表

餐廳名稱：\_\_\_\_\_ / 檢查人員：\_\_\_\_\_ 檢核日期：\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分

項目	評 分 內 容	結 果
營業場所衛生	1. 地面、天花板、牆壁、門窗應堅固美觀，保持清潔，不藏污納垢。	
	2. 室內空氣流通，並設置紗門或自動門、空氣簾等病媒防治設備，不得有病媒。	
	3. 客人取用之展示冰櫃，不得放置非販售之食材、半成品或雜物。	
調理場所衛生	1. 調理台面無凹陷或裂縫，且生熟食刀具、砧板標示區分，並分開使用及存放。	
	2. 防止病媒侵入設施（設置紗門、紗窗或自動門、空氣簾等）。	
	3. 場內垃圾桶、廚餘桶應每日清除，並加蓋，且四周環境保持清潔。	
	4. 清潔用具、化學清潔劑與私人物品不得放置調理場所。	
	5. 熱藏溫度應保持在 60°C 以上，目前溫度：_____°C；冷藏庫溫度 7°C 以下，目前溫度：_____°C；冷凍庫溫度-18°C 以下，目前溫度：_____°C；並備有溫度指示器及溫度紀錄表，且維護良好。	
	6. 食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面，且調味料不使用時應加蓋，以防止污染。	
	7. 食材、食物是否生、熟食分開貯存。	
	8. 餐具不得有破損、缺口現象。	
從業人員衛生	1. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、抓頭、挖鼻等可能汙染食品之行為。	
	2. 從業人員應注意個人衛生，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物等。	
	3. 直接調理不經加熱即行食用之食品時，應穿戴衛生手套。	
	5. 注重手部衛生（工作前、工作中吐痰、擤鼻涕、入廁或其他可能污染之行為應即洗手）。	
	6. 烹調人員應穿戴工作衣帽，其他人員應穿整潔工作服。	
食材儲存衛生	1. 倉庫應通風良好、且應避免日光直射及保持清潔。	
	2. 原材料應分類、定位、標示儲存（先進先出），不得直接放置地面。	
驗收制度	1. 食物材料來源明確且採用合法廠商。（含禽畜肉品、水產品來源資料）。	
	2. 食品標示應符合規定及不得逾有效期限。	
	3. 罐頭類食品不得有凹凸情形。	
	4. 食品逾有效期限之處理方式。食品名稱：_____ 處理方式：_____	
前處理區	1. 生鮮類食物處理區應與調理場所有效區隔。	
	2. 食物材料應分類存放於物料架上。	
	3. 應依蔬果、肉類、蛋類、魚貝類之先後順序進行食材洗滌。	
其他	1. 送菜梯（車、架）應保持清潔，不得有病媒。	
	2. 病媒防治之清潔與消毒。日期：_____ 方式：_____	

備註：

1. 各餐廳請於次月 5 日前，將上月表單彙整後送交學務處衛保組存查。
2. 表單如不敷使用，可自行影印下載。（表單位置：國立高雄大學首頁→學務處→文件下載）