

吉隆坡臺灣學校

餐廳廚房衛生管理督考表

檢查時間： 年 月 日 時 分

檢 查 項 目		檢 查 記 錄			
		優良	合格	有待改善	嚴重違規
環境衛生	1. 地面：保持清潔，無濕黏、無積水也不得塵土飛揚。				
	2. 牆壁：保持清潔，不得有發黴、積垢、侵蝕情形。				
	3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，無不良氣味，具良好通風及排氣，並設置紗門、紗窗或其他防止病媒侵入設施。				
	4. 排水系統應完整暢通，不得有異味。排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並設置防止病媒侵入之設施。				
	5. 灶面、抽油煙機保持完整清潔，油煙有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染其他場所。				
	6. 調理台面和水槽保持清潔，無藏污納垢。				
	7. 不得發現有病媒或其出沒之痕跡。（老鼠、蟑螂、蚊、蠅及蜘蛛等）				
	8. 用具、刀具、砧板、容器依生、熟食完全區隔，刀及砧板明確標示生、熟食用以利區分。				
	9. 刀及砧板使用後確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。				
	10. 抹布保持乾淨並經有效消毒。				
食品準備及儲藏	11. 製備之菜餚，應於適當之溫度貯存，並於具防塵、防蟲等衛生設施分類貯存及供應。				
	12. 食品在製備過程中，不得與地面直接接觸。容器亦不得直接放置地面。				
	13. 剩餘沾料、剩菜、剩飯禁止隔餐食用。				
	14. 製備過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。				
	15. 洗滌餐具時，應使用食品級洗滌劑。				
	16. 清潔、消毒用清潔劑和機具應有專用場所妥善保管。				
	17. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物使用密蓋垃圾桶或廚餘桶做適當處理，並且不得堆放於食品作業場所內。				
	18. 倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設施。				

工作 管理	19. 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽和止滑工作鞋，不得蓄留指甲、塗指甲油或配戴飾物。				
	20. 手部應保持清潔。於進入食品作業場所前、如廁後或於工作中吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後應立即正確洗手或消毒。				
	21. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。				
	22. 供膳時應戴口罩及衛生手套。				
其 它	23. 洗手台備有清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。				
	24. 工作場所及餐廳內，不得住宿或飼養牲畜。				
	25. 廚餘及廚房垃圾每日清除，不得留置廚區。				
營 養	26. 菜單設計符合與學校契約規定。				

綜合意見與建議

輔導改善追蹤紀錄

備註：

1. 對於餐廳廚房衛生進行督考（一週至少 2 次），結果應陳請校長核閱。
2. 若違規情節嚴重者，列入觀察期 1 個月，加強督考至每日 1 次。

委辦餐飲人員（餐廳）：

督導人員：

學務處：

總務處：

校長：