**大專校院餐飲衛生管理檢查表-綜合商品零售業 (學校填寫)**

頻率：每月至少一次 檢查期間：114年2-3月

商店名稱：7-11

|  |  |
| --- | --- |
|  | 檢查結果及次數 |
| 檢查項目 | 良好 | 尚可 | 不良 |  |  |
| 作業場所衛生管理 | 1 | 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。 | 0 | 2 | 0 |  |  |
| 2 | 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 3 | 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 4 | 販賣場所之光線應達到二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 從業人員衛生管理 | 5 | 從業人員應健康檢查，檢查項目：Ａ型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 6 | 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 洗手設施 | 7 | 應於作業場所設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。 洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾 (垃圾桶 )等 ；必要時，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 毒等化學物質管理清潔用具(品)與消 | 8 | 清潔用具 (如 :掃帚、拖把等 )、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質，應符合相關主管機關之規定，存放於固定場所。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 販售貯存場所衛生管理 | 9 | 即食熟食食品需有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 10 | 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品 (黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等 )。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 11 | 即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在 7℃以下，凍結點以上，冷凍應保持在 -18℃以下。冷凍庫 (櫃 )、冷藏庫 (櫃 )，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 12 | 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上，避免直接與地面接觸。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 13 | 販賣貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 14 | 有污染原材料、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 食品製備及供膳衛生管理 | 15 | 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 16 | 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 17 | 食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 18 | 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食場所應依規定標示原料原產地(國)。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 登錄平臺校園食材 | 19 | 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。 | 2 | 0 | 0 |  |  |
| 備註 | **1.\*紅字標示為需改進處。****2.欄位內數字代表檢查次數。** |