

## 幼兒園衛生自主管理檢查紀錄表(參考)

園名：

年 月

紀錄符號：符合規定「✓」，待改進「△」，未檢查留空白

日期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
一、 調 理 場 所	1. 有紗窗、紗門，蚊蠅無法進入、且保持清潔																															
	2. 廚餘及其他廢棄物，使用加蓋垃圾桶且每日清除																															
	3. 調理檯面清潔度																															
	4. 採用天然瓦斯、熱水器裝置戶外，通風良好																															
	5. 烹調用具清潔、儲放有序，徹底清洗，洗滌後不用抹布擦拭																															
	6. 餐具無破損、缺口																															
	7. 餐具按時殺菌並儲放良好																															
	8. 冰箱清潔無味，設有溫度計且冷藏庫維持在 7°C 以下、冷凍庫顯示於 -18°C 以下																															
	9. 生、熟食專用砧板、刀具標示清楚，正確使用，使用後洗淨，側放保持乾燥																															
	10. 砧板、抹布清潔並定期消毒																															
	11. 洗手檯備有清潔劑、擦手紙等設備。																															
	12. 排油煙機清潔、功能良好																															
二、 工 作 人 員	1. 工作時必須穿戴整潔工作衣、帽，並戴口罩																															
	2. 工作時不吸菸、嚼檳榔或做其他可能污染食品的行為																															
	3. 工作前徹底洗手，不留指甲、塗指甲油及配戴飾物等；手部有傷口戴手套；若為化膿性瘡傷或傳染性疾病，則避免調理食物。																															
	4. 手指不觸及餐具內面、熟食、直接供食之生鮮食品																															
	5. 試味時，另以容器承裝、不以口直接接觸烹調器具。																															
三、 食 品 及 飲 水	1. 食品採購及運用依品類、質量妥當控管，並分類儲存																															
	2. 食品及食器離開地面適當距離存放																															
	3. 食品與清潔用品應分開存放																															
	4. 食品在工作檯上調理，不放地上																															
	5. 幼兒食用之食物均留樣品、分類、密封、標示清楚，置於冰箱冷藏保存 48 小時																															
	6. 食品運送時加蓋，所放位置安全衛生																															
	7. 供餐時人員配戴口罩，食物溫度適當，用夾子或清潔的拋棄式手套料理、分配食物																															
	8. 飲水煮沸、容器徹底清潔後，以適當溫度供應																															
簽名	自主管理檢查人員簽名 (廚工等)																															

※為使用方便，請幼兒園視情形自行修改。

檢核人：

組長：

主任：

校(園)長：