

【附件二】

幼兒園衛生自主管理檢查表

幼兒園名稱：_____

餐飲管理人：_____ 檢查日期：_____年_____月_____日

項目	內容	結果 (合格√；不合格X)	備註
作業場所 設施 規劃、 維護 與管理	1. 天花板、門窗、牆壁及地面應保持清潔，排水系統保持暢通、保持良好通風及光線。		
	2. 廚房之出入口、門窗及其他孔道，應設置病媒防治設施(如紗窗、紗門、孔徑之柵欄等)。		
	3. 砧板、刀具生、熟食分開使用，並以顏色清楚區分。		
	4. 應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。		
	5. 與食品接觸面應保持平滑，無凹陷或裂縫，並保持清潔。		
從業人員 衛生 管理	6. 檢視餐飲從業人員是否有可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，不得從事與食品接觸之工作。		
	7. 餐飲從業人員於作業場所內工作時，應穿著清潔的專用工作衣(如圍裙)、帽、戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾品。		
餐點 製備 貯存 衛生 管理	8. 冷凍冷藏設備應保持清潔、備有溫度計以確認冷凍冷藏設備有效運作，並有溫度紀錄備查。		
	9. 冷凍冷藏食物應完整覆蓋或密封包裝、分區貯存，避免交叉污染。		
	10. 熱食餐點製備以澈底加熱為原則，完成後須加蓋，熱存溫度保持在 60°C 以上或餐點製備完成 4 小時內食用完畢；冷藏食品溫度在 7°C 以下。		
	11. 食品以先進先出為原則。		
營養 品質 管理	12. 餐點內容應符合《幼兒園餐點食物內容及營養基準》。		
	13. 公告之菜單除菜名外列出菜餚之食材內容，如炒三丁(玉米、紅蘿蔔、毛豆)。並依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」於菜單標示注意易引起過敏的食物，如：甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等及其製品。		