2-2-2 餐飲作業檢查紀錄表

園名 ：　　年　月

紀錄符號：符合規定「✓」，待改進「△」，未檢查留空白

項目	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、3 槽清洗設備																															
	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，且使用環保、無毒之清潔劑，並徹底清洗，洗滌後不用抹布擦拭																															
	6.餐具無破損、缺口																															
	7.餐具按時乾熱殺菌（溫度 110 度、時間一小時）並儲放良好																															
	8.冰箱清潔無味，儲存量不超過 60%，設有溫度計且冷藏溫度低於 7℃、冷凍溫度-18℃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.食品及食器離開牆壁及地面適當距離(5㎝以上)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																															
	9.每日早晨徹底洗淨幼兒水杯，以開水汆燙後使用。																															

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：