

## 食品良好衛生規範準則(GHP)查核表

(衛生單位使用)

編碼：107-\_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_ 業者名稱：\_\_\_\_\_

業者類別：學校自設廚房 團膳業者

地址：\_\_\_\_\_ 電話：\_\_\_\_\_

查核單位：\_\_\_\_\_ 查核日期：107年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

	查核重點	查核結果			缺失說明
		符合	不符合	不適用	
食品良好衛生規範準則查核	<b>作業場所及設施衛生管理</b>				
	1. 牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，食品暴露之正上方樓板或天花板不得有長黴、剝落、積塵、納垢或結露現象。				
	2. 出入口、門窗、通風口、排水溝等應設置防止病媒侵入之設施及實施有效之病媒防治措施，不得發現有病媒或其出沒之痕跡。				
	3. 冷凍庫(櫃)應保持在攝氏負 18 度以下，現場測量結果為____℃；冷藏庫(櫃)應保持在攝氏 7 度以下凍結點以上，現場測量結果為____℃，並均應於明顯處設置溫度指示器，且定時記錄。				
	4. 應設置洗手及乾手設施，並於明顯位置懸掛簡明易懂的洗手方法，必要時應設置適當消毒設施。				
	5. 設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。				
	6. 清潔及消毒等化學物質及用具，應存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面。				
	7. 食品作業場所內不得任意堆置廢棄物，且廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體防止病媒孳生，或造成人體危害。				
	<b>從業人員衛生管理</b>				
	8. 新進從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。				
9. 在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒等疾病之感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。					

10. 食品作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽（鞋），以防止異物落入食品中，必要時應戴口罩。 工作中與食品直接接觸者，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。				
11. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。				
12. 食品從業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。				
13. 烹調從業人員之烹調技術士證持證比率與廚師證書查核。 備註： 1.依據食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之持證比率規定如下，供應學校之團膳業；75%、中央廚房式之餐飲業(含學校自設廚房供應他校者)：70%。 2.持有烹調技術士證者，應加入執業所在地之餐飲相關公會，並由主管機關委託其認可公會發給廚師證書。 3.僅供應自校而未供應他校之學校自設廚房(含公辦公營及公辦民營)，本查核項目請勾選「不適用」。				
<b>製程及品質管理</b>				
14. 使用之原材料應有可追溯來源之相關資料或紀錄。				
15. 原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。				
16. 物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施並保持整潔，不得直接放置地面。				
17. 製程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；同時應避免交叉污染，如砧板刀具應區分生、熟食，並明顯標示。				
18. 製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。				

備註：若查核所見之 GHP 相關缺失未列入本表查核項目，請記錄於表單空白處。

查核項目不符規定者，限於            年            月            日前確實改善完竣。

業者具結：本廠查核時並無發生金錢財務短少及其他任何損害情事。經受檢單位親閱無訛後簽章或印指紋。

業者代表簽名：

稽查人員簽名：