

國立宜蘭大學 餐廳 衛生督導表

主承包商：米樂餐廳

_____年____月____日

督 導 項 目	不佳 30分	稍不佳 40分	50分	尚可 60分	70分	良好 80分	90分	非常良好 100分	所見缺失記述
一、工作人員衛生									
1.正確穿戴工作服、工作鞋、髮帽、口罩等保持整潔									
2.工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品的行為									
3.保持雙手乾淨，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物									
4.處理熟食應戴上乾淨手套，再進行處理									
5.其他									
二、前處理									
1.作業空間隨時保持乾淨									
2.處理不同類食物刀具、砧板應分開及工作台、抹布分開管理，清洗後保持乾淨									
3.食材及盛裝容器離地放置									
4.廚餘及廢棄物處理桶要隨時加蓋並保持清潔									
5.其他									
三、烹調									
1.作業空間隨時保持乾淨									
2.盛裝熟食之容器應離地放置									
3.裝熟食之容器不可重疊放置									
4.調味料桶保持清潔及加蓋									
5.其他									
四、供膳									
1.地板、牆壁應保持清潔									
2.等待配膳、供膳時餐點加蓋、PE膜覆蓋或放置供膳台保溫									
3.供膳台或供膳車輛保持清潔									
4.膳食熱藏 60°C 以上									
5.其他									
6.留餐檢體 <input type="checkbox"/> 有、 <input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 標示日期、 <input type="checkbox"/> 餐別、 <input type="checkbox"/> 冷藏 7°C 以下、 <input type="checkbox"/> 保存 48 小時、 <input type="checkbox"/> 其他									

五、倉儲管理									
1.冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏7°C以下，冷凍零下-18°C以下，並保持冰箱內外清潔及定期除霜									
2.生鮮冷凍食品，應採購經屠宰衛生檢查合格的肉品，選用 CAS 優良食品或 GMP 食品									
3.是否有無過期的食品									
4.冰箱存放生食、熟食必須分開貯存，不可以用同一個器具存放									
5.食品包裝是否密封完整、日期需做好先進先出為原則									
6.倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上及置物台並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制									
7.清潔劑與消毒劑應標示與管制									
8.其他									

六、用餐區及公共區域之清潔									
1.廁所應保持清潔，應備有洗手用品									
2.公共環境清潔區之地板、公共走道、樓梯、天花板、窗戶等應保持清潔									
3.餐廳海報須張貼於海報欄中，亂貼或活動結束之海報應立即撕去，常保持整潔									
4.建築物週邊 20 公尺內之公共環境區域清潔維護									
5.餐廳內蒼蠅、狗、貓應加強清除及驅趕，以維護餐廳環境品質									
6.截留槽定期清潔									
7.確保垃圾處理區之整齊清潔，並確實執行垃圾分類									
8.其他									
廠商代表簽名：_____ 督導日期：_____									

製表人：

國立宜蘭大學 餐廳 衛生督導表

主承包商：伯朗餐廳

_____年____月____日

督 導 項 目	不佳 30分	稍不佳 40分	50分	尚可 60分	70分	良好 80分	90分	非常良好 100分	所見缺失記述
一、工作人員衛生									
1.正確穿戴工作服、工作鞋、髮帽、口罩等保持整潔									
2.工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品的行為									
3.保持雙手乾淨，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物									
4.處理熟食應戴上乾淨手套，再進行處理									
5.其他									
二、前處理									
1.作業空間隨時保持乾淨									
2.處理不同類食物刀具、砧板應分開及工作台、抹布分開管理，清洗後保持乾淨									
3.食材及盛裝容器離地放置									
4.廚餘及廢棄物處理桶要隨時加蓋並保持清潔									
5.其他									
三、烹調									
1.作業空間隨時保持乾淨									
2.盛裝熟食之容器應離地放置									
3.裝熟食之容器不可重疊放置									
4.調味料桶保持清潔及加蓋									
5.其他									
四、供膳									
1.地板、牆壁應保持清潔									
2.等待配膳、供膳時餐點加蓋、PE膜覆蓋或放置供膳台保溫									
3.供膳台或供膳車輛保持清潔									
4.膳食熱藏 60°C 以上									
5.其他									
6.留餐檢體 <input type="checkbox"/> 有、 <input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 標示日期、 <input type="checkbox"/> 餐別、 <input type="checkbox"/> 冷藏 7°C 以下、 <input type="checkbox"/> 保存 48 小時、 <input type="checkbox"/> 其他									

五、倉儲管理									
1.冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏7°C以下，冷凍零下-18°C以下，並保持冰箱內外清潔及定期除霜									
2.生鮮冷凍食品，應採購經屠宰衛生檢查合格的肉品，選用 CAS 優良食品或 GMP 食品									
3.是否有無過期的食品									
4.冰箱存放生食、熟食必須分開貯存，不可以用同一個器具存放									
5.食品包裝是否密封完整、日期需做好先進先出為原則									
6.倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上及置物台並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制									
7.清潔劑與消毒劑應標示與管制									
8.其他									

六、用餐區及公共區域之清潔									
1.廁所應保持清潔，應備有洗手用品									
2.公共環境清潔區之地板、公共走道、樓梯、天花板、窗戶等應保持清潔									
3.餐廳海報須張貼於海報欄中，亂貼或活動結束之海報應立即撕去，常保持整潔									
4.建築物週邊 20 公尺內之公共環境區域清潔維護									
5.餐廳內蒼蠅、狗、貓應加強清除及驅趕，以維護餐廳環境品質									
6.截留槽定期清潔									
7.確保垃圾處理區之整齊清潔，並確實執行垃圾分類									
8.其他									
廠商代表簽名：_____ 督導日期：_____									

製表人：

四、倉儲衛生管理								
1.冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏7°C以下，冷凍零下-18°C以下，並保持冰箱內外清潔及除霜								
2.冰箱存放生、熟食必須分開貯存並應覆蓋								
3.使用之食品或食品添加物應有合法來源及標示								
4.肉類及其加工食品，應採購經屠宰衛生檢查合格或選用CAS優良食品								
5.食品添加物應設專櫃貯放並由專人負責管理								
6.食品包裝是否密封完整，並遵循先進先出原則，已過期之食品不得使用								
7.倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上及置物台並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制								
8.清潔劑與消毒劑應予標示，存放於固定場所								
9.其他								

五、用餐區及公共區域之清潔								
1.廁所應保持清潔，應備有洗手用品								
2.公共環境清潔區之地板、公共走道、樓梯、天花板、窗戶等應保持清潔								
3.餐廳海報須張貼於海報欄中，亂貼或活動結束之海報應立即撕去，常保持整潔								
4.建築物週邊 20 公尺內之公共環境區域清潔維護								
5.餐廳內蒼蠅、狗、貓應加強清除及驅趕，以維護餐廳環境品質								
6.確保垃圾處理區之整齊清潔，並確實執行垃圾分類								
7.其他								
廠商代表簽名：_____ 督導日期：_____								

製表人：

四、倉儲衛生管理								
1.冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏7°C以下，冷凍零下-18°C以下，並保持冰箱內外清潔及除霜								
2.冰箱存放生、熟食必須分開貯存並應覆蓋								
3.使用之食品或食品添加物應有合法來源及標示								
4.肉類及其加工食品，應採購經屠宰衛生檢查合格或選用CAS優良食品								
5.食品添加物應設專櫃貯放並由專人負責管理								
6.食品包裝是否密封完整，並遵循先進先出原則，已過期之食品不得使用								
7.倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上及置物台並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制								
8.清潔劑與消毒劑應予標示，存放於固定場所								
9.其他								

五、用餐區及公共區域之清潔								
1.廁所應保持清潔，應備有洗手用品								
2.公共環境清潔區之地板、公共走道、樓梯、天花板、窗戶等應保持清潔								
3.餐廳海報須張貼於海報欄中，亂貼或活動結束之海報應立即撕去，常保持整潔								
4.建築物週邊 20 公尺內之公共環境區域清潔維護								
5.餐廳內蒼蠅、狗、貓應加強清除及驅趕，以維護餐廳環境品質								
6.確保垃圾處理區之整齊清潔，並確實執行垃圾分類								
7.其他								
廠商代表簽名：_____ 督導日期：_____								

製表人：

四、賣場區及公共區域之清潔

- | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1.廁所應保持清潔，備有洗手用品 | | | | | | | | | |
| 2.公共環境清潔區之地板、公共走道、樓梯、天花板、窗戶等應保持清潔 | | | | | | | | | |
| 3.賣場海報須張貼於海報欄中，亂貼或活動結束之海報應立即撕去，常保持整潔 | | | | | | | | | |
| 4.建築物週邊 20 公尺內之公共環境區域清潔維護 | | | | | | | | | |
| 5.賣場內蒼蠅、狗、貓應加強清除及驅趕，以維護環境品質 | | | | | | | | | |
| 6.確保垃圾處理區之整齊清潔，並確實執行垃圾分類 | | | | | | | | | |
| 7.其他 | | | | | | | | | |

廠商代表簽名：_____ 督導日期：_____

四、賣場區及公共區域之清潔

- | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1.廁所應保持清潔，備有洗手用品 | | | | | | | | |
| 2.公共環境清潔區之地板、公共走道、樓梯、天花板、窗戶等應保持清潔 | | | | | | | | |
| 3.賣場海報須張貼於海報欄中，亂貼或活動結束之海報應立即撕去，常保持整潔 | | | | | | | | |
| 4.建築物週邊 20 公尺內之公共環境區域清潔維護 | | | | | | | | |
| 5.賣場內蒼蠅、狗、貓應加強清除及驅趕，以維護環境品質 | | | | | | | | |
| 6.確保垃圾處理區之整齊清潔，並確實執行垃圾分類 | | | | | | | | |
| 7.其他 | | | | | | | | |

廠商代表簽名：_____ 督導日期：_____