

餐飲衛生管理表單

編號	名稱	實施期限	備註
1	冷凍冷藏設備溫度紀錄表及定期清潔、消毒、保養、維修記錄	每日	每月3日繳交上個月檢查表
2	乾料庫房溫溼度記錄	每日	每月3日繳交上個月檢查表
3	餐飲業者自行檢查記錄	每日	每月3日繳交上個月檢查表
4	餐廳廚房環境消毒記錄表	每週至少1次 或必要時	每週繳交紀錄
5	截油設施清洗記錄表	每月至少1次	每月繳交紀錄
6	食材驗收及食品來源記錄	每次進貨時	
7	餐具定期檢驗記錄	每週	環安衛中心每週派員定期檢驗，若有使用免洗餐具需請廠商提供來源證明
8	餐飲工作人員體格檢查報告	每學年一次 開學前2週	
9	餐飲從業人員參加餐飲衛生研習記錄或證明	每年至少8小時	