

餐飲業管理衛生人員每日職責紀錄表

店名：

____年____月

檢查項目／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
員工個人衛生	營業前	1	穿戴整潔的工作衣帽，手部保持清潔及配戴口罩。																														
		2	留指甲、塗指甲油、佩帶手飾及手部有傷口者須戴手套防護並消毒。																														
食品衛生管理	營業前	1	刀具、砧板生熟食分開用，無生鏽；器具、容器要乾淨和乾燥。																														
		2	食品、器具及餐盒(碗)包材，有防塵覆蓋，沒有直接放地上。																														
		3	已檢查食材、調味料等無過期。																														
烹調	營業前	1	冷藏庫維持在 0℃~7℃、冷凍庫顯示於-18℃以下。																														



桃園市政府衛生局

Department of Public Health, Taoyuan

檢查項目／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
作業場所衛生	營業後	2	地面已清潔、排水無積垢，雜物不堆積。																															
		3	工作檯面保持整潔、不納垢。																															
		4	冰箱冷藏與冷凍食品已覆蓋或包覆，庫內已除霜、保持乾淨清潔。																															
其他(自行)																																		
備註	※每日至少檢查1次，符合者打「√」，不符合者立即改善並確認劃「○」。請留存供衛生單位檢查。 ※以上資料可以依據實務面作適度的調整。																																	

管理衛生人員簽章：

食安知識小分享：

- A. 不潔的工作衣帽及手錶和首飾是傳播細菌的溫床；戴口罩遮口鼻、工作前洗手及包裹傷口可防止細菌傳播到食物唷！
- B. 食材覆蓋或包裝不完整易引入異物、落塵或細菌；生鏽、不潔刀具砧板與器具或生熟食混用易孳生細菌造成污染哦～
- C. 過期食材及冷凍冷藏庫溫度失控易有病原菌或腐敗之危險，要及早發現並改善！
- D. 地面、排水溝、工作檯面與冰箱結霜易藏汙納垢，經常清理整頓可保食物安全～



桃園市政府衛生局

Department of Public Health, Taoyuan