

# 1. 衛生管理自主檢查紀錄表 (烘焙用)

商號				營業地址			
負責人		電話		現場聯絡人		電話	
從業員工	烘焙技術士證 人 人員： 人， <input type="checkbox"/> 健康檢查。						
檢查內容及項目					年月(請每週至少檢查2次)		
從業人員管理	1. 健康、儀態與工作衣帽鞋口罩	01. <input type="checkbox"/> 手部受傷或感冒, 02. <input type="checkbox"/> 濃妝豔抹 03. <input type="checkbox"/> 工作衣帽, 04. <input type="checkbox"/> 工作鞋襪, 05. <input type="checkbox"/> 手套, 06. <input type="checkbox"/> 戴口罩。					
	2. 作業衛生	07. <input type="checkbox"/> 手部清潔管理, 08. <input type="checkbox"/> 抽菸或嚼檳榔, 09. <input type="checkbox"/> 手套及其清潔與更換, 10. <input type="checkbox"/> 交叉污染行為, 11. <input type="checkbox"/> 其他。					
環境與設施衛生管理	1. 作業場所設施衛生與環境衛生	12. <input type="checkbox"/> 周邊環境, 13. <input type="checkbox"/> 地面, 14. <input type="checkbox"/> 天花板, 15. <input type="checkbox"/> 牆壁, 16. <input type="checkbox"/> 管線, 17. <input type="checkbox"/> 排水系統, 18. <input type="checkbox"/> 截流或截油, 19. <input type="checkbox"/> 工作檯面, 20. <input type="checkbox"/> 排油煙系統, 21. <input type="checkbox"/> 照度與清潔, 22. <input type="checkbox"/> 空調系統(通風), 23. <input type="checkbox"/> 寵物管制與私人物品(含衣物)管理。					
	2. 廁所設施與衛生管理	24. <input type="checkbox"/> 沖水式且不污染水源, 25. <input type="checkbox"/> 與食品作業場所隔離, 26. <input type="checkbox"/> 清潔維護, 27. <input type="checkbox"/> 洗手設施(洗手液、擦手紙、垃圾桶)及標示『如廁後應洗手』。					
	3. 洗手設施	28. <input type="checkbox"/> 清潔維護, 29. <input type="checkbox"/> 洗手設施(洗手液、擦手紙、垃圾桶), 30. <input type="checkbox"/> 提示標語(洗手方法圖文)。					
	4. 用水設施與衛生管理	31. <input type="checkbox"/> 用水處所衛生, 32. <input type="checkbox"/> 盛水容器衛生, 33. <input type="checkbox"/> 製冰、儲冰與冰鏟。					
	5. 病媒防治	34. <input type="checkbox"/> 病媒痕跡或現蹤, 35. <input type="checkbox"/> 防止病媒侵入設施, 36. <input type="checkbox"/> 防治措施, 37. <input type="checkbox"/> 病媒防治藥劑與化學品管理					
	6. 廢棄物處理	38. <input type="checkbox"/> 廚餘桶管理, 39. <input type="checkbox"/> 垃圾桶管理, 40. <input type="checkbox"/> 清潔劑管理 41. <input type="checkbox"/> 清潔用具管理。					
器具與設備	1. 烘焙器具清潔管理	42. <input type="checkbox"/> 專屬清洗場所, 43. <input type="checkbox"/> 清洗程序及有效消毒, 44. <input type="checkbox"/> 放置處所與貯存之清潔管理。					
	2. 烘焙設備清潔管理	45. <input type="checkbox"/> 調理器具清潔, 46. <input type="checkbox"/> 備製設備(如攪拌機、發酵箱、烤箱等)清潔, 47. <input type="checkbox"/> 操作設備(如工作檯、烏龜車等), 48. <input type="checkbox"/> 清洗劑及其器具管理。					
原	1. 採購驗收	48. <input type="checkbox"/> 可追溯來源(須有書面或電子檔文)					

檢查內容及項目			年月(請每週至少檢查2次)						
物料管理		件), 49. <input type="checkbox"/> 原材料符合衛生, 50. <input type="checkbox"/> 依原材(物)料特性管理。							
	2. 貯存管理	51. <input type="checkbox"/> 冷藏溫度, 52. <input type="checkbox"/> 冷凍溫度, 53. <input type="checkbox"/> 乾貨庫房管理, 54. <input type="checkbox"/> 貯存食材(品)交叉污染管理, 55. <input type="checkbox"/> 散裝或開封食品之效期管理, 56. <input type="checkbox"/> 使用之原物料與食品是否有逾有效日期。							
	3. 標示管理	57. <input type="checkbox"/> 包裝食品標示。							
製程與品質	1. 製程品質管制	58. <input type="checkbox"/> 食材前處理作業, 59. <input type="checkbox"/> 食材待(備)料, 60. <input type="checkbox"/> 製備作業管理, 61. <input type="checkbox"/> 酥油管理, 62. <input type="checkbox"/> 其他配料。							
	2. 製程交叉污染管制	63. <input type="checkbox"/> 食材之管理(海鮮、肉品、蔬果), 64. <input type="checkbox"/> 貯存或暫存放置管理(如不當放置地面), 65. <input type="checkbox"/> 容器具設施與食材交叉污染之衛生管理。							
	3. 抹布使用管理	66. <input type="checkbox"/> 抹布清潔現況及分區分類使用, 67. <input type="checkbox"/> 清洗與消毒。							
	4. 成品管理	68. <input type="checkbox"/> 包裝環境管理, 69. <input type="checkbox"/> 包裝人員作業衛生。							
	衛生管理人員簽名								
其他說明									
本檢查表由衛生管理人員檢查後, 請主管簽名確認:									

## 衛生管理自主檢查紀錄表（一般用）

輔導(評核) 內容項目分類		次要 缺失	主要 缺失	備註(補充說明)
從業人員	健康(受傷或感冒)、儀態(不濃妝豔抹)、正確穿戴工作衣帽鞋, 及必要時供膳戴口罩。			
	作業衛生(手部清潔, 不抽菸或嚼檳榔, 必要時戴手套及適時更換, 與不交叉污染行為)。			
作業場所與設施衛生管理	作業場所周邊之出入口門窗通風口及其他孔道。			
	作業場所內天花板與管線, 牆壁與支柱, 地面, 排水系統與截流或截油, 工作檯面, 排油煙系統, 照明與清潔, 空調系統(通風)。			
	寵物管制與私人物品(含衣物)管理。			
	廁所清潔衛生(無則免), 並與食品作業場所區隔, 洗手設施(洗手液、擦手紙、垃圾桶)及標示『如廁後應洗手』。			
	作業場所洗手設施維持清潔, 備洗手液、擦手紙、垃圾桶, 及提示標語(洗手方法圖文)。			
	用水設施衛生須清潔, 盛水容器衛生。			
	無病媒痕跡或現蹤, 並有防止侵入設施及防治紀錄, 病媒防治用藥放置妥善。			
	廢棄物之垃圾桶與廚餘桶管理。 清潔用化學劑與用具器具管理。			
器具與設備	餐飲容器及器具清洗清潔管理, 及清洗化學品管理。			
	餐飲設備與器具(如刀鏟等)清潔維護。			
	製備用設備(如灶台、排油煙機罩等)清潔維護。			
	供膳設備(如餐桌、檯、車等)清潔維護。			
原物料管理	原物料可追溯來源, 並依原材(物)料特性進行驗收管理			
	原材料符合衛生(檢驗支持文件), 食品添加物無不當使用			
	原物料分類貯存管理。			
	冷藏溫度與冷凍溫度符合規定。			
	使用之原物料與食品沒有逾有效日期。			
	牛肉源頭標示。			
製程與品質管理	食物前處理作業(含清洗, 暫存, 解凍, 切割, 醃製...等)。			
	烹調作業衛生管理(含交叉汙染管制)。			
	供應生冷食品應設專屬作業區調理加工及操作。			
	抹布之使用與清潔管理。			
	用餐區清潔衛生管理。			
	供餐管理: 備餐之餐飲菜餚貯(暫)存或架售等管理			
	供餐(膳)人員作業衛生。			
	外賣(帶)成品或半成品管理。			

## 2. 從業人員自我服裝儀容衛生檢查表\_P1

日期：年月日

頻率：上班前(符合打√，不符合打X，當場改善打△)

姓名	1 體態		2 創傷		3 服裝		4 帽子		5 毛髮		6 鞋子		7 指甲		8 其他		簽名
	早	晚	早	晚	早	晚	早	晚	早	晚	早	晚	早	晚	早	晚	

衛管人員：

主管核准：

## 從業人員自我服裝儀容衛生檢查說明\_P2

各位親愛的同仁，請你每天上班前更衣時，進行自我健康及服裝儀容檢視，符合規定始可進入食品作業場所

1. 健康檢查有無異狀或過期(請填 1 空格)
2. 有無發燒症狀(請填 2 空格)
3. 手部手指及臉有無傷口及化膿(請填 2 空格)
4. 每日專用的衣服和帽子有無每天清潔及更換(請填 3 及 4 空格)
5. 毛髮有無跑出帽子外(請填 5 空格)
6. 有使用作業場所專用的鞋子嗎? (請填 6 空格)
7. 指甲有無修剪(請填 7 空格)
8. 有無戴首飾及戒指(請 7 空格)
9. 有無正確的洗手(請填 8 空格)
10. 進入廁所時，作業用的衣服帽子和鞋子有無做到不可以穿戴進入(請置放更衣室，請填 8 空格)
11. 無相關的操作人員，進入廠區時有無穿專用的帽子衣服及鞋子
12. 從下處理區到調理場移動時，衣服和鞋子有無更換(鞋子較困難更換時，須消毒)(請填 8 空格)

### 3. 原物料暨供應商名冊

(項目內容依衛生局格式定之，並使用 EXCEL 格式輸入)

日期：年      月

頻率：新增、修正或廢止

原物料名稱	供應商名稱	負責人	公司統編	地址	電話	認證

衛生管理人員：

主管核准：

#### 4.製備使用之原物料來源紀錄表(依衛生局格式)

日期：年      月

頻率：新增、修正或廢止

產品名稱	原物料(食材)	供應商名稱	品牌(製造商)	備註

衛生管理人員：

主管核准：

## 5. 冷凍庫及冷藏庫溫度檢查紀錄表

日期：年 月

頻率：2次/每日

冷凍  冷藏 編號：1 號 (冷藏貯存溫度：0°C-7°C，冷凍貯存溫度：-18°C以下)

日期	第一次紀錄(上午作業前)		第二次紀錄(下午作業前)		備註
	溫度(°C)	記錄人簽名	溫度(°C)	記錄人簽名	
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					

衛生管理人員：

主管核准：



## 6. 乾物料庫房溫濕度紀錄表

日期：年 月；管制界限：溫度 28°C 以下，相對濕度 70% 以下； 頻率：2 次/每日

日期	上午		記錄人簽名	下午		記錄人簽名	備註
	溫度/相對濕度			溫度/相對濕度			
1	°C	%		°C	%		
2	°C	%		°C	%		
3	°C	%		°C	%		
4	°C	%		°C	%		
5	°C	%		°C	%		
6	°C	%		°C	%		
7	°C	%		°C	%		
8	°C	%		°C	%		
9	°C	%		°C	%		
10	°C	%		°C	%		
11	°C	%		°C	%		
12	°C	%		°C	%		
13	°C	%		°C	%		
14	°C	%		°C	%		
15	°C	%		°C	%		
16	°C	%		°C	%		
17	°C	%		°C	%		
18	°C	%		°C	%		
19	°C	%		°C	%		
20	°C	%		°C	%		
21	°C	%		°C	%		
22	°C	%		°C	%		
23	°C	%		°C	%		
24	°C	%		°C	%		
25	°C	%		°C	%		
26	°C	%		°C	%		
27	°C	%		°C	%		
28	°C	%		°C	%		
29	°C	%		°C	%		
30	°C	%		°C	%		
31	°C	%		°C	%		

衛生管理人員：

主管核准：

## 7. 成品留樣紀錄表

日期：年 月 頻率：留樣至少 2 種產品，貯存於常溫至少 48 小時 (150g)

日期	產品名稱	留樣人員	丟棄日

主管核准：





## 10. 廠商評鑑表

編號：	日期： 年 月 日		
廠商名稱	負責人		
工廠地址			
電話	傳真		
供應品項			評核分數
一、 證件評核	01 工廠登記證、營利事業登記証 20%		
	02 認證 CAS、GMP、ISO、HACCP(若無-需進行現場查核)30%		
二、 現場評核	03 作業現場是否清潔 5%		
	04 動線與空間規劃是否適當 5%		
	05 生產流程規劃是否適當 5%		
	06 是否有適當管制制服(含進料、成品、製程…管制)5%		
	07 是否有充足的可靠度試驗儀器設備、人員及試驗記錄 5%		
	08 是否有工程改善能力(含回饋系統、異常處理、矯正措施)5%		
三、 供貨狀況	09 外包裝完整清潔、標示符合規範 5%		
	10 是否挾帶異物 5%		
	11 供品品質是否符合需求 5%		
四、 服務態度	12 進貨時間，可配合我方要求 5%		
	13 價格合理(較低、一般、較高)5%		
	14 臨時訂貨可否配合 5%		
	15 服務態度是否良好(含入庫堆疊)5%		
	16 意見反應後是否確實改善 5%		
	17 少量訂購是否可以配合 5%		
18 特殊規格商品可否配合 5%			
總分			
評定	<input type="checkbox"/> 合格供應商	備註	* 依比重評分
	<input type="checkbox"/> 保留		*若無現場評核，第二項可免填。分數併入第一項計
	<input type="checkbox"/> 不合格供應商		*調查總分 60 分以下列為不合格供應商
			*調查總分 60 分(含)-75 分列為“保留” *調查總分 75 分以上列為“合格供應商”
現場評核	採購主辦	品管主辦	管理代表核准