

# 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 <b>03. <input type="checkbox"/>工作衣帽</b> , 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	<b>07. <input type="checkbox"/>手部清潔管理</b> , 08. <input type="checkbox"/> 抽菸或嚼檳榔, 09. <input type="checkbox"/> 手套及其清潔與更換, <b>10. <input type="checkbox"/>交叉污染行為</b> , 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, <b>25. <input type="checkbox"/>與食品作業場所隔離</b> , 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	<b>31. <input type="checkbox"/>用水處所衛生</b> , <b>32. <input type="checkbox"/>盛水容器衛生</b> , 33. <input type="checkbox"/> 製冰、儲冰與冰鏟。					
	5. 病媒防治	<b>34. <input type="checkbox"/>病媒痕跡或現蹤</b> , 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	<b>42. <input type="checkbox"/>專屬清洗場所</b> , 43. <input type="checkbox"/> 清洗程序及有效消毒, <b>44. <input type="checkbox"/>放置處所與貯存之清潔管理</b> 。					
	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	<b>48. <input type="checkbox"/>可追溯來源(須有書面或電子檔文)</b>					

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。			



## 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)





## 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：







## 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