

工業技術研究院員工餐廳清潔檢查表

☐動線1-4 ☐動線9-12 ☐動線5-6 ☐動線14-18 ☐動線19-23 ☐業務中餐 ☐水果部 ☐悠活館簡餐廳 ☐光復

年 月 日至 年 月 日

類別	檢 查 項 目	週期	作 業 標 準	作 業 方 法	分包商自主管理							管理抽檢		
					一	二	三	四	五	六	日	(1)	(2)	(3)
櫃位、外場	1.各種餐具有櫃	*	乾淨無油垢污物	每餐後以清潔劑擦拭乾淨										
	2.飯/湯/餐具/面紙/調味料	*	用餐時足量供應、調味罐貼標籤	餐前每條動線檢查清潔並補足用量										
	3.菜單更改	*	按公告菜單製作供應	更改菜單需前一日通知管理部門										
	4.樣品櫃	*	樣品與供餐實物一致；標示牌乾淨、內容正確	確認正確性；用畢以清潔劑擦拭										
	5.動線及供應	*	順暢不擁擠	餐前檢查動線配備、供餐期間機動補菜										
	6.配膳台	*	清理潔淨、存放物排列整齊	供餐後以清潔劑擦拭、存放物封口定位										
廚房	7.食品採樣	*	每餐供餐前採樣冷藏二天並記錄	包裝袋標示日期/餐別/冷藏備查，48 小時丟棄										
	8.器用具之清洗	*	乾淨無油污、殘渣	以環保清潔劑，洗滌沖洗乾淨										
	9.器用具之供應	*	平整無裂縫缺口之環保餐具	非環保餐具及有缺口裂縫凹凸不平者丟棄										
	10.器用具及食物存放	*	不能直接放置地面	以棧板、籃框墊高或放檯面上										
	11.塑膠砧板、刀具	*	生、熟食分開使用，保持乾淨	以不同顏色標示；切完洗淨										
	12.抹布	*	乾淨無發霉、破損	洗淨、晾乾										
	13.牆角壁面天花板	*	清潔光滑無蛛網污垢	以掃帚掃淨或以清潔劑刷洗										
	14.垃圾桶及垃圾	*	每餐次結束均打包垃圾；維持垃圾桶乾淨	每餐次結束均打包垃圾；維持垃圾桶乾淨										
	15.垃圾處理	*	打包定點放置並每日刷洗地面	垃圾打包運離後，即以清潔劑刷洗地板										
	16.地面	*	保持潔淨不油膩	餐後以清潔劑清洗以刮具刮乾積水										

工業技術研究院員工餐廳清潔檢查表

類別	檢 查 項 目	週期	作 業 標 準	作 業 方 法	分包商自主管理							管理抽檢		
					一	二	三	四	五	六	日	(1)	(2)	(3)
廚 房	17.器皿	*	整齊排列於置物架上	供餐畢清洗乾潔、分類存放										
	18.地面/排水溝/水溝濾網	*	保持清潔暢通無沉澱物	水溝濾網每日清潔乙次、水溝每週刷洗乙次										
	19.清潔劑	*	合格標誌之清潔劑	依清潔標的不同，使用適合之清潔劑										
	20.食材配料	*	具衛生署查驗及標示完全者	驗收不合格品退貨										
	21.倉庫	*	保持整潔、食品加蓋分類排列	先進先出、分類排放、開封品須加蓋密封										
從 業 人 員	22.工作制服	*	穿戴乾潔的衣服/帽子/雨鞋/口罩	上工前換穿戴整齊完全										
	23.手部衛生	*	保持手部乾淨，禁戴戒指、塗指甲油	上工前摘掉飾品、洗淨手部										
	24.手部受傷	*	調理食品戴塑膠手套	手部受傷禁止傷口直接接觸食物										
	25.調理配膳時	*	戴手套、口罩且不可喧嚷	上工前穿戴整齊不喧嚷										
	26.個人習慣	*	禁菸酒、檳榔、濃妝、賭博 不可在供餐櫃位內飲食	禁菸酒、檳榔、濃妝、賭博 不可在供餐櫃位內飲食										
	27.晾曬個人衣物	*	私人物品集中放在特定區域	換洗之個人衣物帶回家處理										
食 材	28.水產品	*	不供應未經烹煮食材	加熱處理										
	29.肉品	*	具 CAS 或 TFP 認證	驗收不合格品退貨										
	30.調味品	*	具衛生署查驗及標示完全者	驗收不合格品退貨										
	31.葉菜類清洗	*	清洗乾淨、不含異物	以流動水清洗										
	32.其他供應之食材	*	新鮮、沒過期、無異味	過期或異味品丟棄										
	33.剩餘食材	*	分類加蓋冷藏或冷凍貯存	分類加蓋冷藏或冷凍貯存										

工業技術研究院員工餐廳清潔檢查表

類別	檢 查 項 目	週期	作 業 標 準	作 業 方 法	分包商自主管理							管理抽檢		
					一	二	三	四	五	六	日	(1)	(2)	(3)
廚房設備	34. 製備場所設備	*	保持清潔不油膩	供餐畢清洗乾淨										
	35. 抽油煙機	*	保持清潔不油膩	以清潔劑刷洗壁面										
		#	保持清潔不油膩	以清潔劑刷洗濾網	—	—	—	—		—	—			
	36. 冰箱冰庫	*	隨時保持整潔	存放品須加蓋包裝/分類排放/逾期品丟棄										
		#		清洗冰箱內外(含內架地面)、食品分類排列	—	—	—	—		—	—			
	37. 爐灶/蒸灶/湯爐	*	灶壁沖刷乾淨	供餐畢清洗潔淨										
		#	爐心通暢	以細針清通爐心	—	—	—	—		—	—			
	38. 烤箱	*	隨時保持整潔	用畢刷清潔淨										
		#		刷洗台座內外	—	—	—	—		—	—			
	39. 煮飯鍋/煮麵機	*	隨時保持整潔	用畢刷清潔淨										
		#		刷洗機體壁面	—	—	—	—		—	—			
刷卡設備	40. 讀卡機、列表機	*	日期、時間正確	輪值廠商負責午餐前設定日期、時間比中原快 3 分鐘										
		*	正確裝置紙卷	正確裝置紙卷、確認紙卷夠用										
		*	加罩護套或保鮮膜	清潔機體後加上防護										
		*	讀卡順利	供餐前，以測試卡測試功能										

工業技術研究院員工餐廳清潔檢查表

類別	檢 查 項 目	週 期	作 業 標 準	作 業 方 法	分包商自主管理							管理抽檢				
					一	二	三	四	五	六	日	(1)	(2)	(3)		
	41.水龍頭	*	節約用水	用畢關緊水龍頭；流水退冰時要小量												
其它	42.後門卸貨區	*	隨時保持整潔並關妥	隨時保持整潔並關妥												
	43.冷凍品溫度	*	冷凍庫溫度攝氏-18 度以下	檢視冰箱上溫度標示符合標準												
	44.冷藏品溫度	*	冷藏庫溫度攝氏 0-7 度	檢視冰箱上溫度標示符合標準												
簽 名	分包商檢查員:(一) (二) (三) (四) (五) (六) (日)															
	管理部門人員:(1) (2) (3)															
說 明	一、檢查之週期說明： *每日下午，#每週五下午。 二、分包商應指派專人每日巡檢，檢查人員需簽上全名及日期。 三、檢查結果 合格打○，不合格打 × 四、罰款 管理部門抽檢不合格，每項次罰款 300 元。 五、檢查表及罰款金額〔合計 元〕於次週一交至管理部門。 六、限用環保標章、無磷之清潔劑。															