



桃園市光華國小附設幼兒園飲食衛生安全檢核表 【每半年檢核】

查核日期：107 年 8 月 24 日

項目	項次	安全檢視應注意要點	檢查結果符合安全規定		知會單位簽章	備註
			是	否		
行政措施	1	訂定廚工工作守則。	✓			
	2	指定專人負責餐飲衛生之安全檢核。	✓			
	3	每天檢查餐飲調理、供應與廚工工作衛生並備有紀錄。	✓			
餐飲場所設施	1	廚房烹調機具設備，能經常保持清潔，並注意使用安全。	✓			
	2	出入口門窗及其他孔道，加裝紗門、紗窗或其他防止病媒侵入設施，並保持清潔。	✓			
	3	廚房排水系統暢通、地面清潔，不得有積水現象。	✓			
	4	調理場所有足夠之光度及良好的通風與排氣。(工作場所 100 米燭光，調理台面 200 米燭光)	✓			
	5	使用不銹鋼餐具及三槽式洗滌殺菌設備。	✓			
	6	調理用之器具、容器及餐具不得直接接觸地面，能保持清潔，並妥為存放，防止再汙染。	✓			
	7	機械設備與食品接觸面，平滑完整，不可有裂縫。	✓			
	8	冷凍、冷藏庫清潔；冷凍溫度須在 -18°C 以下，冷藏庫溫度須在 7°C 以下。	✓			
	9	食物調理台面，為不銹鋼製品。	✓			
	10	餐桶為一體成型之不銹鋼製品，以符合衛生條件。	✓			
	11	備有高溫消毒櫃，消毒各項餐具及容器。	✓			
廚工個人衛生與習慣	1	廚工每年實施健康檢查，並備有紀錄。	✓			
	2	廚工烹調能穿戴衣帽，不得蓄留指甲、塗指甲油、配飾物。	✓			

承辦人 

園主任 

校長：
