

## 義守大學觀光餐旅學院~營運實務課程~Hospitality 101 餐廳

## \_\_\_\_學年\_\_\_\_學期 衛生安全檢查表 (廚房區)

系別：

負責同學姓名：

聯絡電話：

No	日期 星期	日期 星期	月 日		月 日		月 日		月 日		月 日	
			星期一		星期二		星期三		星期四		星期五	
No	項 目	標 準	開工前	收工後	開工前	收工後	開工前	收工後	開工前	收工後	開工前	收工後
1	器具	數量清點/歸位										
2	平煎板	清理及關瓦斯										
3	四口瓦斯爐	清理及關瓦斯										
4	中式爐台	清理及關瓦斯										
5	油炸機	清理及關瓦斯										
6	湯爐	清理及關瓦斯										
7	水管	捲好/歸位										
8	貨物架	整齊乾淨										
9	砧板/砧板架	清洗/歸位										
10	鍋具	清洗/歸位										
11	透明冷藏櫃	整理/檢視溫度										
12	不鏽鋼冷藏櫃	整理/檢視溫度										
13	不鏽鋼冷凍櫃	整理/檢視溫度										
14	不鏽鋼工作檯	清理擦拭										
15	不鏽鋼水槽	清理擦拭										
16	垃圾桶	廚餘回收/清洗										
17	中島工作檯 1	清理擦拭										
18	地板	清理刷洗										
19	排水溝	清洗沖洗										
20	抹布	清洗/定位										
21	清潔用品	歸放原位										
22	拖把、地板刷	清洗/歸位										
23	安全通道	保持暢通										
24	滅火器	檢視/有效期限										
25	各個水龍頭	關閉										
26	爐灶抽風機	電源關閉										
27	水洗煙罩系統	清洗/電源關閉										
28	場內所有電燈	關閉										
29	瓦斯總開關	上鎖										
30	置物籃	清理/排列整齊										
清點人簽名												
主管簽名												

授課老師簽名：

衛生督導老師簽名：

## 義守大學觀光餐旅學院~營運實務課程~Hospitality 101 餐廳

\_\_\_\_學年\_\_\_\_學期 衛生安全檢查表(吧台區)

系別：

負責同學姓名：

聯絡電話：

No	項 目	標準	月 日		月 日		月 日		月 日		月 日			
			星期		星期一		星期二		星期三		星期四			
日期 星期		日期 星期		星期一		星期二		星期三		星期四		星期五		
				開工前	收工後	開工前	收工後	開工前	收工後	開工前	收工後	開工前	收工後	
1	不鏽鋼工作檯	清理擦拭												
2	器具	數量清點/歸位												
3	吊櫃	清理擦拭/歸位												
4	抹布	清洗/定位												
5	不鏽鋼水槽	清理擦拭												
6	器具	數量清點/歸位												
7	垃圾桶	清洗/廚餘回收												
8	不鏽鋼工作櫃	清理/定位												
9	器具	數量清點/歸位												
10	點餐台	清理/定位												
11	帳本/零錢	收好												
12	電話	清潔												
13	電腦	關閉/歸位												
14	地板	清理												
15	排水溝	清洗												
16	垃圾桶	廚餘回收/清洗												
17	抹布	清洗/定位												
18	清潔劑用品	歸放原位												
19	拖把、地板刷	清洗/定位												
20	安全通道	保持暢通												
21	滅火器	檢視/有效期限												
22	水龍頭	關閉												
23	電燈	關閉												
24	冷氣	關閉												
25	置物籃	清理/排列整齊												
26	後門	關閉/鎖門												
27	前門	關閉/鎖門												
清點人簽名														
主管簽名														
1. 開工前，請打開後門，作為緊急逃生門。離開時，請務必將前、後門關閉。 2. 離開時，請務必將所有電燈、冷氣、排煙照等開關關閉。														

授課老師簽名：

衛生督導老師簽名：

聯絡電話：

[illegible]

3. 餐桌：抹布請先用含清潔劑的水浸濕後擦洗，再用乾淨的抹布將餐桌擦乾淨。
4. 地板：請用愛地潔擦拭乾淨。
5. 開工前，請打開後門，作為緊急逃生門。離開時，請務必將前、後門關閉。
6. 離開時，請務必將所有電燈、冷氣、排煙照等開關關閉。

衛生督導老師簽名：