

# \_\_\_\_學年\_\_\_\_學期義守大學 101 餐廳廚房環境設備檢點表

檢查週期：每日

實習單位		學系							負責人							檢查月份							年    月    日   ~    年    月    日													
項目	檢    查    內    容	月																																		
		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				
1.	地板乾淨、平坦、無積水及油污																																			
2.	地板滑溜處應加設防滑設施																																			
3.	通道應隨時保持暢通																																			
4.	牆壁乾淨、無長黴、積垢及積塵																																			
5.	天花板乾淨、無長黴、結露及積塵																																			
6.	出入口、門窗設置紗窗、紗門，並保持清潔無異味																																			
7.	空調出風口乾淨無積塵																																			
8.	排水系統暢通、無異味																																			
9.	排水溝設置攔截固體及截油槽設施並定期清理																																			
10.	照明設備乾淨、光度足夠																																			
11.	調理檯面及水槽保持乾淨																																			
12.	灶面、排油煙機保持清潔並定期清洗																																			
13.	電扇、空氣門、廁所及空調設備保持清潔，濾網定期清洗或更換																																			
14.	各管線標示種類及流向，並保持外表乾淨																																			
15.	有傳動軸及皮帶齒輪設備須加裝安全防护蓋																																			
16.	與食品相關直接接觸的用水應符合飲用水水質標準																																			
17.	飲用水過濾器定期清洗、更新並紀錄																																			
18.	電器設備均須加裝漏電斷路器																																			
檢    查    人    簽    名																																				

註：1.以上所列項目及內容僅供參考，各單位得視現場情況自行增減或修訂其項目且應詳實記錄。

2.檢查結果正常狀態打 v，異常狀態打 x。

3.依據法令:食品衛生管理法第 20 條第 1 項、食品良好衛生規範。

4.資料保存年限三年

授課老師簽名：

衛生督導老師簽名：