

衛生自主管理檢查紀錄表

店名: _____

年 月

區域	確認項目	日期						
		一	二	三	四	五	六	日
調理台及周邊衛生	製作食品相關區域及設備器具應保持清潔，設備器具不得直接置於地面。							
	食材不得有腐敗變質，且不得直接置於地面。							
	烹煮操作台之排煙、截油設施應保持乾淨。							
	抹布不得與食品直接接觸並且保持清潔。							
	儲存或已開封食品不得有過期之現象，並應標示日期。							
	冷藏/凍櫃(庫)空間內對流良好，冷藏櫃/庫之溫度應達 0-7℃ 以下，冷凍櫃/庫之溫度應達 -18℃ 以下並每日紀錄溫度 (℃)。	冷藏__ 冷凍__	冷藏__ 冷凍__	冷藏__ 冷凍__	冷藏__ 冷凍__	冷藏__ 冷凍__	冷藏__ 冷凍__	冷藏__ 冷凍__
	食材(品)之存放應有效區隔，避免生、熟食品交叉汙染情形發生。							
人員衛生	不得蓄留指甲、塗抹指甲油或配戴飾品 (如戒指、手環、手錶等)。							
	配膳人員可使用拋棄式手套，如更換動作或手套破損即應重新更換。							
	不得於食品作業現場抽菸、嚼檳榔、口香糖。							
	應穿戴整潔之工作帽及圍裙 (制服)。							
	接觸金錢後應有立即清洗、消毒手部或戴手套之動作。							
	手部有傷口應適當包紮且帶上衛生手套。							
環境清潔	營業場所四周環境保持清潔。							
	燈管無損壞、燈罩無破損或脫落、燈具、配管等外表清潔。							
	天花板、牆壁、地板、門窗保持清潔乾淨、無塗層剝落、破損或蜘蛛網。							
	通風應良好、無不良氣味、空調通風口保持清潔。							
	是否有病媒出沒痕跡(例如老鼠、蟑螂、蒼蠅等)。							
	外來禽畜寵物不得進入工作場所。							
	垃圾桶及廚餘桶是否有加蓋。							
檢查人員簽名								
備註：檢查後符合打○，不符合打×。								

冷凍溫度檢查紀錄表

店名：

年 月 ◎ 冷凍標準值：溫度 \leq -18°C 以下；每天記錄兩次，以數值表示。

日	星期	早上作業前			檢查人 簽章	下午收工前			檢查人 簽章	備註
		冷凍 1	冷凍 2	冷凍 3		冷凍 1	冷凍 2	冷凍 3		
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										

※若當日未營業請註明。

衛生管理人員：

負責人：

冷藏溫度檢查紀錄表

店名：

年 月 ◎ 冷藏標準值：溫度 0°C - 7°C；每天記錄兩次，以數值表示。

日	星期	作業前			檢查人 簽章	收工前			檢查人 簽章	備註
		冷藏 1	冷藏 2	冷藏 3		冷藏 1	冷藏 2	冷藏 3		
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										

※若當日未營業請註明。

衛生管理人員：

負責人：

店名：		地址：										填表日期： 年 月																				
電話：		油品紀錄表																														
油炸食材：																																
日期	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. 是否有濾油																																
2. 是否撈除油渣																																
3. 是否回添新油																																
4. 油是否顏色太深																																
5. 油炸油是否發煙																																
6. 油是否有泡沫																																
7. 酸價試紙檢測 (mg KOH/g)																																
8. 總極性化合物 (%)																																
更換全新油炸油																																
檢查人員簽名																																

• 檢查結果: 有執行或正常打√, 沒有執行或異常打X, 如無此項檢查點請以“-”示之。
 • 若以第7項及第8項做為檢查點, 請確實記錄結果。
 • 請於更換全新油炸油時於當天日期打√。

※請放大成A4使用
負責人簽名:

觀察油炸油，若有下列情形就全部換成新油！

- 顏色為深褐色
當油炸油顏色過深，呈深褐色，表示品質已經下降
- 冒煙
發煙點溫度低於170°C時，在油炸溫度下，油炸油冒煙
- 泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上
油炸時，油炸油起泡，泡沫綿密且多，不易消退
- 酸價超過 2.0 mg KOH/g
可用酸價試紙檢測油炸油品質，當酸價超過2.0 mg KOH/g
- 總極性化合物超過25%
可用快速檢測器檢測油炸油品質
- 應更換全新油炸油，已使用過的油炸油不得再回添使用，避免油炸油更快變質

◆ 油炸油更換判定依據：99.06.07 署授食字第 0990026112 號函

餐飲業油炸油脂管理應以總極性化合物作為判定依據，當油炸油總極性化合物含量達 25% 以上時，不得再予以使用，應全部更換新油。但是業者如無相關檢測工具，亦得以酸價或感官特性(例如：發煙點溫度低於 170°C 時、具油耗味、起泡面積超過油炸鍋二分之一以上者)輔助管理，並於紀錄揭示，讓消費者知悉。

◆ 油炸油裁罰標準：油炸油之食用油檢出總極性化合物(total polar compounds)含量達 25% 以上者，為不符合食品安全衛生管理法第 8 條第四項訂定之食品良好衛生規範準則附表二之規定，經通知限期改正而屆期不改正，依食品安全衛生管理法第 44 條，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業一定期間、停業或廢止其公司、商業或工廠登記。

廁所清潔紀錄表

頻率：每日

日期： 年 月

使用符號：符合規定「○」不符合規定「×」

日期	負責項目							清潔人員簽名	衛生管理人員 確認
	門把	鏡子	洗手乳	擦手紙 衛生紙	馬桶	地面	倒垃圾		
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									

應注意事項:

1. 廁所不得正面開向食品作業場所。
2. 應保持整潔，不得有異味。
3. 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

_____公司 食材及原物料供應商名冊

食材 品名	供應商 名稱	負責人 (聯絡人)	供應商 聯絡電話	供應商地址	是否 簽約	品保系統驗證、產品責任險、 食品業者登錄、安全證明文件	備註

※應保存交易單據：發票、收據應有上游公司名稱、電話、地址。

健康檢查證明書(供食品餐飲業參考範本)

貼 近 三 個 月 片	姓名		出生 年月日	年	月	日
	住址					
	身份證字號				性別	<input type="checkbox"/> 男
	檢查日期	年	月	日		<input type="checkbox"/> 女
檢 查 項 目	結 果		蓋 關 防			
身 高	公分					
體 重	公斤					
手 部 皮 膚 病						
⇒ A 型肝炎 Anti-HAV IgM 抗體 <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 Anti-HAV IgG 抗體 <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 □如提具 A 型肝炎免疫力證明者(如 Anti-HAV IgG 抗體陽性)，得免驗此項						
出 疹、膿 瘡			檢 查 醫 師			
⇒ 結 核 病 (胸 部 X 光)						
眼 疾						
⇒ 傷 寒						
總 評						

注意事項:

1. 本證明未蓋關防及相片騎縫章者無效。
2. 受檢人應自行貼妥最近正面脫帽照片。
3. 食品從業人員應每年至醫院做體檢，體檢證明應保存壹年。
4. 上述檢查項目為餐飲從業人員之必要項目，其他項目各單位可視需求自行增加。
5. 上述檢查項目若有罹患或感染期間，應不得從事與食品接觸之工作。
6. 未辦理體檢者，為不符合食品安全衛生管理法第 8 條第四項訂定之食品良好衛生規範準則附表二之規定，經通知限期改正而屆期不改正，依食品安全衛生管理法第 44 條，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業一定期間、停業或廢止其公司、商業或工廠登記。
7. 嘉義市政府衛生局食品衛生科傳真 2338268

中華民國 96 年 5 月 2 日衛署食字第 0960400307 號令發布

中華民國 102 年 8 月 5 日部授食字第 1021350001 號令修正

中華民國 104 年 11 月 4 日部授食字第 1041303436 號公告修正

中華民國 106 年 6 月 8 日衛授食字第 1061301092 號公告修正

主 旨：公告訂定「食品業者投保產品責任保險」。

依 據：食品安全衛生管理法第十三條。

公告事項：

一、 具有商業登記、公司登記或工廠登記之食品或食品添加物之製造、加工、調配、輸入或委託製造、加工或調配者，應事先完成其產品責任保險之投保，並保存該保險文件，維持保險單有效性，以備查核。

前項委託及受託製造、加工或調配者，應以委託者優先投保。但雙方以契約另行約定者，不在此限。

二、 「食品業者投保產品責任保險」保險契約之項目及內容：

(一) 最低保險金額：

1. 每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣一百萬元整。
2. 每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣四百萬元整。
3. 每一意外事故財物損失之保險金額：新臺幣零元整。
4. 保險期間內之累計保險金額：新臺幣一千萬元整。

(二) 保險範圍，係指具有商業登記、公司登記或工廠登記之食品或食品添加物之製造、加工、調配、輸入或委託製造、

加工或調配者，因被保險產品未達合理之安全期待，具有瑕疵、缺點、不可預料之傷害或毒害性質等缺陷，致第三人遭受身體傷害、殘廢、死亡者。

- (三) 對於本保險每一突發事故賠償，須先負擔保險單所訂自負額，其自負額度由要保人及保險人視實際情況逐案議定。
- (四) 損害賠償之扣除：保險人依本保險規定所為之保險給付，視為要保人損害賠償之一部分；要保人受賠償請求時，得扣除之。
- (五) 本保險之保險費，依保險產品視實際情況逐案議定。
- (六) 本保險之承保範圍，不得排除全民健康保險已承保之部分。
- (七) 本保險理賠時，保險人應給付受害人部分，不包括全民健康保險之醫療給付。
- (八) 本保險所涉及全民健康保險保險人之醫療給付代位求償權，不受受害人和解、拋棄或其他約定之拘束。

三、 食品業者屬跨國企業者，若已有投保跨國保險，且符合「食品業者投保產品責任保險」之規定者，則無須再於我國重複投保。

四、 「食品業者投保產品責任保險」施行日期：

- (一) 具商業登記或公司登記者：自公告日施行。
- (二) 具工廠登記但未有公司登記或商業登記者：中華民國一百零六年七月一日。