

考 核 項 目				優	良	差
				3分	2分	1分
人員與服務	1.工作時必須穿戴整潔的工作服，含括防滑包鞋、帽及髮網、口罩、手套等。					
	2.工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。					
	3.每年應至少接受健康檢查1次，如患有出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作；新進員工應先體檢合格後方可從事工作。					
	4.保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物等。					
	5.手指不可觸及餐具內面食物。					
	6.供膳時服務人員應著整潔服裝、態度親切合宜、注重禮貌。					
	7.服務人員每年應參加消防講習及衛生(營養)講習，並熟悉廚房消防應變措施與消防設備之使用。					
	8.供膳前後應播放柔和音樂。					
食品與環境	1.食物選購、貯存、前處理、調理加工及供膳時，都需合乎衛生安全規定。					
	2.餐廳及廚房需保持通風、定期清理排水溝，隨時保持室內乾淨清潔。					
	3.冷藏、冷凍設備應隨時保持清潔，不得有異味，溫度須保持冷藏7℃以下，冷凍在-18℃以下；生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。					
	4.加熱保溫食品之中心溫度不得低於60℃，食品調理後，置於室溫下不得超過2小時。					
	5.食品、食物應在工作檯面或置物架上，不得直接放置地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。					
	6.食物之調理必須確實完全熟透，避免外表已熟內部未熟之現象。					
	7.蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌，以避免相互污染。					
	8.使用之刀及砧板必須有2套以上，分別處理生食和熟食，並明確標示之；刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，且不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。					
	9.切割不再加熱即可食用之食品及水果，須使用塑膠、強化玻璃等材質之砧板。					
	10.應落實使用本院所提供之餐具洗滌及殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。					
	11.洗滌餐具時，應使用食品用洗滌劑；洗滌劑應加中文標示，且分開放置。					
	12.調理用之器具、容器及餐具應保持完整(不得有破損)、清潔，並妥為存放，以防止再污染。					
	13.餐廳及廚房須依契約規定定期專業衛生消毒，預防病媒存在。					
	14.抹布、菜瓜布、刷具等洗滌及擦拭用品應隨時保持乾淨並殺菌完全。					
	15.剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用完全密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。					
	16.每餐所供應之食物須抽存樣品1份，以保鮮膜包好，置於5℃以下保存3天以上備驗。					
	17.乾貨倉庫需有良好通風及溫、溼度控制，設置棧板，離地與牆壁各5公分以上，且定期清掃，隨時保持清潔，以防止病媒之污染。					
	18.原料、材料、物料外部須加註中文且標示使用期限，並應依先進先用之原則。					
	19.工作場所及倉庫內不得飼養牲畜及寵物。					
	20.出入口門窗及其他孔道，應有防制病媒設施，並妥善使用，防止蚊蟲病媒進入。					
	21.使用之食材物料(含生鮮食材)均應可追溯來源。					
	22.使用之食材物料均應符合相關單位之食品衛生規範。					
	23.每週應清理廚房週邊環境，並維持其整潔及排水系統暢通。					
	24.抽油煙機、灶台應每日清洗，不可有油污殘留。					
	25.蔬菜清洗應先浸洗，然後以流動清水沖洗；冷凍食品避免以水泡方式解凍。					
綜合評語		考核等第	小計			
			合計			

附註：1.合計分數80分以上者考核等第列為「優」，合計分數60至未滿80分者考核等第列為「良」，合計分數未滿60分者考核等第列為「差」。綜合評語部分，考核委員得給予1之加分或減分，於計入合計分數後評定其等第。

2.餐廳意見表內容，納入考核成績加減分參考。

委員簽章：_____