

## 7. 備有學校廚房衛生與環境自我機制檢查表。

內壢國小午餐衛生安全自行檢查表  
104學年度第二學期 第【三】週

自檢類別	檢查項目標準	檢查結果															改進事項說明 (人事時地物)
		符合					改進					不符					
		一	二	三	四	五	一	二	三	四	五	一	二	三	四	五	
廚工人員管理	1. 廚工穿戴符合規定之工作衣帽。	✓	✓	✓	✓	✓											
	2. 廚工個人無可能污染食物之行為	✓	✓	✓	✓	✓											
食材衛生管理	3. 食物處理區域無可能污染之情況。	✓	✓	✓	✓	✓											
	4. 蔬果肉類調理前均經清洗消毒，符合清潔。	✓	✓	✓	✓	✓											
	5. 加工成品符合乾淨衛生(外觀、氣味、異物等)。	✓	✓	✓	✓	✓											
	6. 食材處理過程符合乾淨衛生。	✓	✓	✓	✓	✓											
	7. 確實執行留檢工作。	✓	✓	✓	✓	✓											
廚房環境管理	8. 空氣門及紗窗門依規定開放。	✓	✓	✓	✓	✓											
	9. 作業場所乾淨整潔，地板乾燥整潔，器具固定放置並保持整潔，廚餘區環境整潔。	✓	✓	✓	✓	✓											
	10. 食物調理完成依規定由廚工人員搬運至餐廳放置妥當。	✓	✓	✓	✓	✓											
庫房衛生管理	11. 庫房貨物放置整齊，保持整齊乾淨。	✓	✓	✓	✓	✓											

說明：由輪值之監廚人員擔任每日檢查人員，並確實填寫。  
 監廚人員：黃曉雲 午餐執秘：林淨琦 總務主任：林淨琦 校長：林金枝

內壢國小午餐衛生安全自行檢查表  
104學年度第二學期 第【四】週

自檢類別	檢查項目標準	檢查結果															改進事項說明 (人事時地物)
		符合					改進					不符					
		一	二	三	四	五	一	二	三	四	五	一	二	三	四	五	
廚工人員管理	1. 廚工穿戴符合規定之工作衣帽。	✓	✓	✓	✓	✓											
	2. 廚工個人無可能污染食物之行為	✓	✓	✓	✓	✓											
食材衛生管理	3. 食物處理區域無可能污染之情況。	✓	✓	✓	✓	✓											
	4. 蔬果肉類調理前均經清洗消毒，符合清潔。	✓	✓	✓	✓	✓											
	5. 加工成品符合乾淨衛生(外觀、氣味、異物等)。	✓	✓	✓	✓	✓											
	6. 食材處理過程符合乾淨衛生。	✓	✓	✓	✓	✓											
	7. 確實執行留檢工作。	✓	✓	✓	✓	✓											
廚房環境管理	8. 空氣門及紗窗門依規定開放。	✓	✓	✓	✓	✓											
	9. 作業場所乾淨整潔，地板乾燥整潔，器具固定放置並保持整潔，廚餘區環境整潔。	✓	✓	✓	✓	✓											
	10. 食物調理完成依規定由廚工人員搬運至餐廳放置妥當。	✓	✓	✓	✓	✓											
庫房衛生管理	11. 庫房貨物放置整齊，保持整齊乾淨。	✓	✓	✓	✓	✓											

說明：由輪值之監廚人員擔任每日檢查人員，並確實填寫。  
 監廚人員：謝佩鈞 午餐執秘：林淨琦 總務主任：林淨琦 校長：林金枝

廚房水塔每學期清洗，並備有水塔清洗紀錄表。





廢食用油由番路鄉公所清潔隊廢油回收並備有紀錄。



