

南投縣 仁愛 國民小學 112 學年度第 2 學期自設廚房衛生自主檢查記錄表

第 5 週

一、廚房冰箱溫度(頻率：每日一次)

日期	3/11	3/12	3/13	3/14	3/15
冷藏溫度	5	4	2	會農教育	4
冷凍溫度	-18	-18	-18.5		-16
溫度異常處理情形：					

備註：冷凍庫溫度-18°C以下，冷藏庫溫度0-7°C。

二、乾料庫房溫度濕度(頻率：每日一次)

日期	3/11	3/12	3/13	3/14	3/15
庫房溫度	18	19	19	會農教育	19
庫房濕度	60	60	60		60
溫濕度異常處理情形：					

備註：庫房之溫度應維持在 28°C 以下，相對濕度(RH) 70%以下

三、器具澱粉及油脂殘留檢查表(頻率：每週一次)

容器具名稱	澱粉殘留	油脂殘留	檢查人員	確認人員
湯桶	-	-	211	洪雅萍
菜盆	-	-	211	洪雅萍
飯盆	-	-	211	洪雅萍

備註：

- 1、殘留油脂檢查：將適量油性辣椒紅試劑滴在檢體上，慢慢迴轉使其擴及全面，靜置1分鐘後以水輕輕沖洗，如有殘留油脂會呈現橘紅色斑點。
- 2、殘留澱粉檢查：將適量碘試劑滴在檢體上，慢慢迴轉使其擴及全面，如有殘留澱粉會變成藍紫色。
- 3、每次請選擇三種不同器具檢測，合格✓、不合格×。

四、食材檢測(頻率：萊克多巴胺-不定期檢測；另二項-每週檢測一次)

	萊克多巴胺快篩試劑	過氧化氫檢驗試劑	皂黃/二甲基黃/二乙基黃 三合一試劑
檢測日期	113.3.11	113.3.11	113.3.11
檢測食材名稱	肉片	板豆腐	板豆腐
陽性/陰性	-	-	-

檢測項目：1、萊克多巴胺快篩試劑：生鮮及冷藏豬肉。

2、過氧化氫檢驗試劑：各類濕式麵條、魚肉煉製品、豆製品。

3、皂黃/二甲基黃/二乙基黃三合一試劑：豆製品、鹹魚及酸菜等醃漬品。

五、衛生自主管理檢查表(頻率：每日一次)

編號	查核項目	日期(合格✓不合格×)				
		3/11	3/12	3/13	3/14	3/15
1	工作人員衛生符合規定，穿戴清潔的工作衣、帽、膠鞋及口罩，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。	✓	✓	✓	✓	✓
2	工作人員進入工作場所前依正確步驟洗手，保持手部清潔	✓	✓	✓	✓	✓
3	作業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔、避免積水或濕滑。	✓	✓	✓	✓	×
4	廚房門窗、通風口及其他通道塑膠簾、紗網應完好及清潔	✓	✓	✓	✓	×
5	排水溝清潔且保持完整暢通。	✓	✓	✓	✓	×
6	設置截油槽，定期清洗保持清潔。	✓	✓	✓	✓	✓
7	廚房內不得堆放非廚房烹調用之任何其他雜物 清潔用具、清潔劑等用品應存在固定場所。	✓	✓	✓	✓	✓
8	調味用料之盛裝容器有明確標示，不使用時需加蓋且保持清潔。	✓	✓	✓	✓	✓
9	與食品製作有關之任何食材、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面，應離牆離地 10 公分。	✓	✓	✓	✓	✓
10	冷凍冷藏櫃及乾料庫房保存之散裝食材，應標示品名、保存日期(入庫日期)。	✓	✓	✓	✓	✓
11	乾料庫房依「先進先出」原則，食材分類排放並標示，不得有過期物料及食品。	✓	✓	✓	✓	✓
12	非食材物品(化學物質或器具)與食材應有獨立空間或分區擺放。	✓	✓	✓	✓	✓
13	廚餘妥善處理，廚餘桶放室外有加蓋。	✓	✓	✓	✓	✓
14	所有作業人員 48 小時內未出現疑似感染症狀(發燒、嘔吐、腹瀉等)	✓	✓	✓	✓	✓
15	手部無傷口或傷口已經適當包紮處理，並配戴不透水手套	✓	✓	✓	✓	✓
16	防止生熟食、製餐設備及器具間交叉污染。	✓	✓	✓	✓	✓
17	成品均確實封蓋	✓	✓	✓	✓	✓
檢查人員簽名		劉	劉	劉	劉	劉

午餐秘書：午餐秘書 洪雅萍

單位主管：教師兼總務主任 楊澤夫

校長：南澳縣仁愛國小 校長 沈慧美