

檢查日期		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			
一、人員	1.顧客有發燒、嘔吐、腹瀉等疑似群聚傳染病症狀時，應立即通知衛生局，並協助就醫。(本項請填寫人數，若無請填「0」)	發燒																	
		嘔吐																	
		腹瀉																	
	2.從業人員有發燒、嘔吐、腹瀉等疑似群聚傳染病症狀時，應立即通知衛生局，並協助就醫。(本項請填寫人數，若無請填「0」)	發燒																	
		嘔吐																	
		腹瀉																	
	3.作業人員備有兩套以上工作服，必要時穿戴口罩。																		
	4.作業人員如廁前後、備餐前後應洗手；必要時須穿戴清潔消毒之不透水手套。																		
	5.非作業人員進入食品作業場所，應符合作業人員之衛生要求。																		
	二、設施及用品消毒	6.廁所應清潔消毒及寫清潔紀錄表；設置廢棄物儲存容器與洗手設備，隨時補充及修復。																	
		7.公共區域應設置有蓋垃圾桶與資源回收桶。																	
		8.備簡易急救箱，物品不得逾有效期限。																	
9.有傳染病症狀顧客使用過之房間、寢具或其他用具，應消毒。																			
10.設施及用品，被法定傳染病原污染者，應消毒、焚毀。																			
11.提供保險套及水性潤滑劑																			
三、客房衛生	11.用過之盥洗用具、毛巾、浴巾被單(巾)、床單、被套、枕頭套應清洗消毒。																		
	12.不供應共用或重覆使用之牙刷、肥皂、梳子、刮鬍刀。																		

檢查項目		檢查日期															
		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	
四、 廚房； 無供膳者免填	13.廚房隨時應保持清潔與通風，確實作好環境消毒。																
	14.設備與器具與食品接觸面應保持光滑，於使用前後作好清潔消毒。																
	15.設備及器具使用應避免食品遭受污染。																
衛生管理人員簽章																	
負責人簽章																	

◎本記錄表應每日逐項檢查並置於營業場所備查：符合規定以「○」、待改善以「△」、不符規定以「×」、不適用以「-」。

<p>從業人員一年一次勞工健康檢查(含胸部 X 光、傳染性眼疾、傳染性皮膚病、視力檢查)，食品從業人員則須再檢查傷寒、A 肝，報告應置於營業場所備查。</p> <p>員工人數 人 健檢 人 健檢日期： 年 月 日</p>	<p>冷卻水塔、蓄水池及水塔每半年清洗消毒一次。</p> <p>清洗消毒日期： 年 月 日</p> <p><input type="checkbox"/>自行消毒紀錄或照片 <input type="checkbox"/>委託消毒合約或收據</p> <p>病媒防治每半年施作一次。</p> <p>病媒防治日期： 年 月 日</p> <p><input type="checkbox"/>自行消毒藥品清單紀錄 <input type="checkbox"/>委託消毒合約或收據</p>	<p>衛生管理人員負責管理衛生事項及指導從業人員個人衛生工作，並<input type="checkbox"/>是<input type="checkbox"/>否將其姓名公布於明顯處所。</p> <p>參加衛生管理人員認證課程，服務期間每二年應參加四小時以上之繼續教育課程。</p> <p>衛管證書取得日期： 年 月 日</p>	<p>供水系統每半年清洗消毒一次；飲用水每年一次取樣送驗，並有報告單。</p> <p>供水系統清洗消毒日期： 年 月 日</p> <p>飲用水檢驗日期： 年 月 日</p> <p><input type="checkbox"/>濾芯更換紀錄 <input type="checkbox"/>委託消毒合約或收據</p>
--	---	---	--

