

良好衛生由我做起

夜市美食衛生5大自主管理指標

個人衛生

- 健康檢查(A肝、結核病、傷寒)
- 整潔工作衣帽、烹調戴口罩
- 手部要衛生(正確洗手步驟)
- 定期衛生教育訓練



製備衛生

- 作業中食物、容器具不交叉污染
- 食物迅速處理並須加以溫度控制

器具衛生

- 餐器具保持清潔
- 使用後澈底洗淨
- 免洗餐具應維護衛生
- 刀具、砧板確保衛生



食材衛生

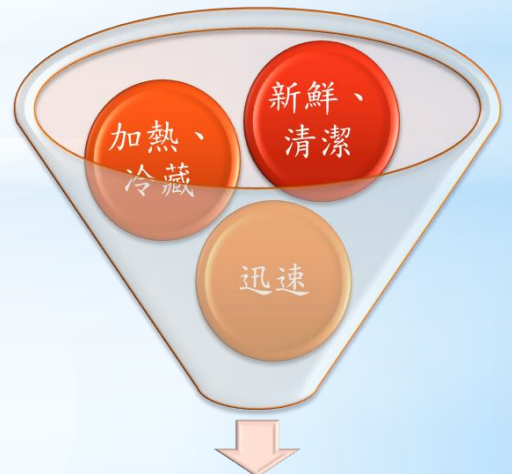
- 食材原料選購有來源
- 原料及半成品有保鮮貯存管制(低溫保鮮、分類分區放置、先進先出)

環境衛生

- 工作檯面保持清潔
- 垃圾桶加蓋
- 不飼養寵物
- 用水衛生清潔



「食材驗收紀錄表」					
○○有限公司					版次: 1
					日期:
◎頻率: 每天					
◎單位: 斤/公斤					
◎合格打√, 不合格打X。本表每日請驗收人員確實填寫後留校備查, 不合格者應加填「食材退/換貨紀錄表」					
驗收日期: _____年____月____日					
類別	名稱	數量	檢查項目	合格否	驗收人員
蔬果類			(1) 需提供轄區果菜公司農藥殘留檢驗合格證明		
			(2) 新鮮、外觀完整無發黑、腐爛之現象		
			(3) 莖葉鮮嫩肥厚、葉片光潤		
			(4) 不得有敗壞、太老、大小差異太大之情形		
			(5) 水果應為當季生產且重量需足1份(參照食物代換表)		
生鮮肉類 (豬、雞、鴨)			(1) 肉色正常, 無異味, 無黏液		
			(2) 豬肉商須具台灣生鮮豬肉TFP標章		
			(3) 農委會每次稽核之合格證明及合格屠宰證明		
			(4) 雞、鴨、鵝商須提供合格屠宰證明		



食在安全