

Walk in 康橋 衛生環境 自主管理

114 年 7 月

項目	確認時間													
	合格 V 不合格 X													
每日	- 人員狀況 (手部、健康、服裝儀容)	7/1	7/2	7/3	7/4	7/5	7/8	7/9	7/6	7/1	7/4	7/5	7/6	7/7
	- 化學物質管理 (清潔劑、消毒劑)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 廚餘及廢油處理 (回收放置環境)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 採購與驗收 (進貨驗收、放置環境)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 食品流程規劃 (人員流管制、器具放置環境)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 食品流程規劃 (先進先出、保存覆蓋完整性)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 防止交叉污染1 (器具分別、調味料覆蓋)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 防止交叉污染2 (水槽分別、75%酒精消毒)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 危害預防 (清潔劑放置、器皿汰換)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 衛生檢驗 (半&成品檢驗)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 留樣保存 (每日檢體留存48小時)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 倉儲管理 (乾物料放置環境、先進先出)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 器具區分 (生熟食、顏色區分)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 損壞及破損 (拋棄式手套)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 器材的清潔及後消毒	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	- 每日食登	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓