

臺東縣長期照顧營養餐飲服務查核工作紀錄表-單位

112.03 修

查核日期	年 月 日 時 分		
單位名稱		廚房地點	
單位電話			
單位地址			
查核內容			
項次	項目	狀態	備註
(一) 工作人員 管理	專業人員是否已申請長照人員登錄	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	廚師是否有中餐丙級證照	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	工作人員是否確實量測體溫並記錄	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	工作人員是否完成健康檢查 (廚師需另檢驗 A 型肝炎及傷寒)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	送餐員、社工人員是否保意外險	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	廚房首批便當出餐時間	:	總便當量: 午: 晚:
	當日送餐人員人數(請提供簽到退記錄)	_____人	
(二) 財務 及經營管理	是否有確實開立餐費收據	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	廚房環境保持清潔且有定期清掃及消毒之紀錄	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
(三) 環境安全 管理與維 護	其他紀錄表:		張貼於明顯處
	<input type="checkbox"/> 衛生管理檢查表		
	<input type="checkbox"/> 異常(申訴)處理紀錄表		
	<input type="checkbox"/> 廁所清潔紀錄表		
	<input type="checkbox"/> 蓄水池(塔、槽)清洗紀錄表		
	<input type="checkbox"/> 飲用水設備維護紀錄表		
	<input type="checkbox"/> 設備及器具維護、更換紀錄表		
	<input type="checkbox"/> 病媒防治紀錄表		
	<input type="checkbox"/> 冰箱溫度記錄表		
	<input type="checkbox"/> 貯存室溫溼度紀錄表		
	<input type="checkbox"/> 原(材)料進貨紀錄表		
	<input type="checkbox"/> 廚房配置及動線圖		
	<input type="checkbox"/> 食品中毒事件處理流程		
	<input type="checkbox"/> 廚房意外事件緊急處理流程(燒燙傷、火災等)		
<input type="checkbox"/> 送餐志工緊急事故處理流程			

	工作人員是否按規定穿戴口罩、帽子、髮網、圍裙；無化妝、蓄留指甲、塗指甲油、配戴飾物、手錶…等	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	刀具、砧板盛裝器具是否有依生、熟食區隔 (以顏色區分不同用途之設備及器具)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	食材、物品是否分類貯放於棧板、貨架上，無直接放置地面，並保持整潔	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	各類食材、乾料、調味品，是否逾有效日期	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	蔬菜、水產、畜產等原料是否分開貯存。若在同一庫內，是否分別加以適當包裹	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	冷藏、冷凍櫃溫度是否在規定標準，並定期填寫紀錄表(冷藏櫃 7°C 以下、冷凍櫃-18°C 以下)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	廚餘桶放置位置是否恰當	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	截油槽(廢水排水系統)使用狀況是否良好	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	運輸車輛於裝載食品前，是否有檢查裝備並保持清潔	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
(四)服務對象 權益	實際出餐便當菜色是否與核備菜單相同	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	是否訂有服務對象/家屬意見反映及申訴處理辦法、流程	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
(五)消防安全	是否設有消防設備	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	消防設備是否於有效期間內且壓力於正常範圍	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
(六)其他	食物檢體是否留存(整份或每樣食物 120 公克)分開盛裝，標示日期及餐次，冷藏存放 48 小時	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	是否將豬肉原料產地貼紙張貼於明顯處	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
查核結果			
查核結果及 總結建議	查核人員簽章:		
1. 本表查填事項均與事實相符。 2. 上列紀錄事項經受檢人親閱或聽稽查人員說明認為無訛始具結。 受查人員簽章:	科長簽章:		