

**法務部矯正署桃園少年輔育院技訓烘焙食品班  
作業場地及產製流程檢查紀錄表**

日期：中華民國 103 年 月 日 星期

一、作業場地部分	是	否	二、產製流程	是	否	備註
1.天花板、牆面、作業環境角落是否乾淨、清潔。			1.作業人員是否身心健康、進場所前是否洗手更衣。			
2.作業場所門窗是否保持隨時關閉狀態。			2.作業人員操作中是否依規定洗手、著制服戴帽。			
3.作業場所地面是否維持清潔乾燥與防滑。			3. 烘焙半成品、成品存放是否符合食品衛生標準。			
4.污水排放是否暢通。			4.作業人員無操作中吸菸、摳鼻、抓癢、梳頭等情形。			
5.作業場所照明設備是否明亮充足。			5.供製作之材料保存是否妥當、新鮮、乾淨、衛生。			
6.作業場所每個工作台是否設置洗手台。			6.供製作之材料是否符合食品衛生標準？是否依規定冷藏、冷凍。			
7.作業場所洗手台是否配有洗潔劑與乾淨抹布。			7.儲放庫房是否設有離地棧板、置放架及注意通風及溼度。			
8. 作業場所走道是否暢通，或堆積雜物情形。			8. 製作食品之機具、器皿是否注意妥善清潔、保養、收藏，以防感染。			
9.作業場所用水水源是否為乾淨自來水。			9.半成品、成品置放是否依規定，禁止置放地面。			
10.作業場所是否依規定設置排油煙設備並堪用。						
11.作業場所機具、設備是否固定、操作便利。						
桃園縣衛生局檢查人員		合格	參酌改進意見			
職稱：		不合格	優點：			
簽章：			缺點：			
			綜評：			

陪檢人：陳建璋。

註：1.依據法務部 95.10.19 法矯決字第 0950903530 號函辦理。

2.每半年至少辦理一次。

陳核