

臺中市托嬰中心申請設立衛生檢核表

111 年 8 月 10 日公告

檢核單位：臺中市政府衛生局

檢核日期： 年 月 日

申請人		電話			
機構名稱			預計收托人數：	人	
機構地址					
檢 核 項 目			檢核結果		不符合原因
			是	否	
廚房	1.設置防止病媒進入之設施。				
	2.食品或食品容器洗滌水，應符合飲用水標準。				
	3.冰箱(設有溫度計)冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下;冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上;避免劇烈之溫度變動。				
	4.具生、熟食處理之砧板及刀具。				
	5.如設置烹飪設備，應設置截油或排煙設施。				
	6.有蓋的廚餘桶及垃圾桶。				
	7.食品從業人員應辦理健康檢查(從事與食品接觸之工作)。 [姓名：_____ 檢查日期：_____]				
行政管理區-保健區	1.保健床(設護欄)。				
	2.簡易急救箱：用品需於有效期限內，至少含體溫計(耳溫槍)、滅菌生理食鹽水、75%酒精、無菌棉花棒、無菌紗布、膠布(紙膠)、OK繃、三角巾、繃帶、固定夾板、剪刀、鑷子、冷熱敷袋(冰枕)等。				
申請人或現場工作人員簽章：					
現場查核人員簽章：					
上列檢核項目均檢核完竣，原卷檢還 此致 臺中市政府社會局					