**餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑輔導申請表**

**填表日期： 年 月 日**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **盒餐製造** | 廠房名稱 | | |  | | | | | | 負責人姓名 | |  | | |
| 統一編號 | |  | | |
| 地址 | | |  | | | | | | | | | | |
| 電話 |  | | | 傳真 |  | | | | E-mail |  | | | |
| **餐飲服務** | 營利事業登記 | | |  | | | □中式  □西式 | | | 負責人姓名 | |  | | |
| 公司執字號 | |  | | |
| 地址 | | |  | | | | | | | | | | |
| 電話 |  | | | 傳真 |  | | | | E-mail |  | | | |
| 填表人姓名 | | |  | | 職稱 |  | | | 電話 |  | | | 手機 |  |
| 申請餐廳(廚房)相關資料 | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.廚房(包含備餐室)淨面積: m2 | | | | | | | 4.外場作業人數： 人 | | | | | | | |
| 2.供餐場所淨面積： m2 | | | | | | | 5.內場作業人數： 人 | | | | | | | |
| 3.持有廚師證照人數： 人 | | | | | | | 6.每日最大供餐數/每日平均供餐數： | | | | | | | |
| 7.持中餐烹調技術士證照人數： 人(乙級 人；丙級 人；廚師證照比 %) | | | | | | | | | | | | | | |
| 8.是否執行衛生自主管理：□是□否；完成HACCP 30小時訓練人數有: 人；60小時： 人 | | | | | | | | | | | | | | |
| 9.是否聘有專任衛管人員：□是，姓名： ；是否聘有專任營養師：□是，姓名： | | | | | | | | | | | | | | |
| 10.是否餐飲自行採樣送檢(含飲水)：□是 □否 | | | | | | | | | | | | | | |
| 11.是否願意投資進行硬體改善？□是 □否 | | | | | | | | | | | | | | |
| 12.已獲得其他證照類別(限:經營管理或食品衛生方面)： | | | | | | | | | | | | | | |
| 13.其他： | | | | | | | | | | | | | | |
| HACCP管制小組人員  (至少三人) | | | | 提案人： | | | | 職稱 | |  | | | | |
| 同意人： | | | |  | | | | |
| 召集人： | | | |  | | | | |
| 衛管專責人： | | | |  | | | | |
| 生產量  基本資料 | | | | 生產線數： 條  最大安全生產量： 個/日  實際生產量： 平均個/日 | | | | | | 主要產品名稱：  實際生產量： 平均人份/日  從業員工人數： 人 | | | | |
| 請列舉過去三年曾舉辦  大型餐飲相關活動及有關餐飲  衛生安全之優良事蹟 | | | | | | | | | | | | | | |
| 系統建立  輔導調查 | | | | □本案係經外聘機構(專家)輔導建立：  機構(專家)名稱： (專家應註明服務單位及職稱)  □本案係自行建立 | | | | | | | | | | |