

現場評核報告追蹤查核報告確認查核報告

項目	序號	輔導項目	評核成績	缺失說明
建築與設施 (16)	1	場區地面應保持清潔，避免塵土飛揚。排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。禽畜、寵物等應予管制。[四(-)1、四(-)2、四(-)3] <input type="checkbox"/> 地面不潔、髒汙 <input type="checkbox"/> 禽畜未管制 <input type="checkbox"/> 寵物未管制 <input type="checkbox"/> 排水溝未有攔截固體廢棄物之設施 <input type="checkbox"/> 其他		4(占分比)
	2	牆壁、支柱、地面、樓板或天花板應保持清潔，避免有納垢、侵蝕、積水或結露等現象。[四(二)1、四(二)2] <input type="checkbox"/> 牆壁不潔、髒汙 <input type="checkbox"/> 支柱不潔、髒汙 <input type="checkbox"/> 樓板不潔、髒汙 <input type="checkbox"/> 天花板不潔、髒汙、油漆斑剝 <input type="checkbox"/> 食品曝露上方有結露現象 <input type="checkbox"/> 地面積水 <input type="checkbox"/> 地面(地板)侵蝕、破損 <input type="checkbox"/> 其他		4
	3	出入口、門窗、通風口、配管外表、排水溝孔道應保持清潔，並均應設置防止病媒侵入之設施。[四(二)3、四(二)4、四(二)6、四(二)7] <input type="checkbox"/> 出入口防病媒措施不潔 <input type="checkbox"/> 門窗或紗窗不潔 <input type="checkbox"/> 通風口不潔 <input type="checkbox"/> 配管外表不潔 <input type="checkbox"/> 排水溝不潔 <input type="checkbox"/> 有不良氣味 <input type="checkbox"/> 出入口、門窗、通風口及其他孔道無有效防止病媒侵入之設施 <input type="checkbox"/> 出入口未落實防病媒措施 <input type="checkbox"/> 廚房後門未落實防病媒措施 <input type="checkbox"/> 作業區門窗未落實防病媒措施 <input type="checkbox"/> 排水系統無防病媒措施 <input type="checkbox"/> 其他		4
	4	廁所之設置地點應防止污染水源，且不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。應保持整潔，避免有不良氣味。並於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。[四(五)1、四(五)2、四(五)3、四(五)4] <input type="checkbox"/> 廁所設置於食品作業場所無緩衝設施 <input type="checkbox"/> 未標示『如廁後應洗手』之字樣 <input type="checkbox"/> 廁所未保持清潔 <input type="checkbox"/> 其他		4
環境衛生管理 (12)	5	場區應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡。[四(二)9](消毒時間____年____月____日) <input type="checkbox"/> 查核時見有病媒出沒 <input type="checkbox"/> 查核時發現有病媒出沒痕跡(屎或屍體) <input type="checkbox"/> 未有病媒消毒紀錄(次/年) <input type="checkbox"/> 其他		3
	6	蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。[四(二)10、四(六)4](清洗時間____年____月____日) <input type="checkbox"/> 未有蓄水池清洗紀錄(次/年)(清洗時間____年____月____日) <input type="checkbox"/> 蓄水池/塔與污染源未達3公尺以上 <input type="checkbox"/> 其他		3 水塔清洗紀錄 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	7	廢棄物不得堆放於食品作業場所內，不得有不良氣味或有害(毒)物質溢出，並予清除，且應立即清洗廢棄物儲存容器清潔。[五(四)1、五(四)2、五(四)3] <input type="checkbox"/> 垃圾桶或廚餘桶無覆蓋 <input type="checkbox"/> 回收廢棄物置於作業場所 <input type="checkbox"/> 其他		3
	8	廚房應維持適當之空氣壓力及合適之室溫。並應設有截油設施，經常清理維持清潔。油煙應有適當之處理措施，避免造成污染。[二十二(四)、二十二(二)、二十二(三)] <input type="checkbox"/> 廚房無合適之溫度 <input type="checkbox"/> 無截油設施 <input type="checkbox"/> 截油設施汙垢未清洗 <input type="checkbox"/> 其他		3

製程品質管控 (27)	9	食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準，且飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。[四(六)1、四(六)5] <input type="checkbox"/> 飲用水與非飲用水之管路系統未明顯區分 <input type="checkbox"/> 非使用自來水做為食品用水，且無合格檢測報告 <input type="checkbox"/> 與食品相關用水未達飲用水水質標準 <input type="checkbox"/> 製冰塊用水未達飲用水水質標準 <input type="checkbox"/> 其他	3
	10	油炸用食用油應妥善管理，當其總極性化合物（total polar compounds）含量達百分之二十五以上，不得再予使用，應全部更換新油。[五(五)] <input type="checkbox"/> 使用酸價試紙檢測 <input type="checkbox"/> 其他	3
	11	設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。設備、器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包（盛）裝材料。[五(二)1、五(二)2、五(二)3、二十六(一)、二十六(七)] <input type="checkbox"/> 設備與器具有凹陷或裂縫 <input type="checkbox"/> 設備與器具未保持清潔 <input type="checkbox"/> 餐具未適當儲存 <input type="checkbox"/> 餐具清洗與消毒作業有恐有殘留清潔劑或消毒劑 <input type="checkbox"/> 廢棄物垃圾緊鄰食材或清潔器皿 <input type="checkbox"/> 其他 <b>※清潔劑應使用食品級</b>	3
	12	製備流程規劃應避免交叉污染。生鮮水產品養殖處所應與調理場所有效區隔。供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作，必要時，應以顏色區分。[二十六(一)、二十六(四)、二十六(七)、(二十六(九)、二十六(八))] <input type="checkbox"/> 製備流程規劃有交叉污染之虞慮 <input type="checkbox"/> 生熟食器具無區分如刀具、砧板 <input type="checkbox"/> 生鮮水產品養殖處所與調理場所無有效區隔 <input type="checkbox"/> 生冷食品無專屬作業區調理 <input type="checkbox"/> 其他	3
	13	使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，限用畢即行丟棄。共桌分食之場所應提供分食專用之匙、筷、叉。[二十六(二)] <input type="checkbox"/> 竹製、木製筷子或其他免洗餐具，重複使用 <input type="checkbox"/> 其他	3
	14	製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，並應有防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施。[二十六(五)] <input type="checkbox"/> 製備之菜餚未有適當之溫度貯存 <input type="checkbox"/> 製備之菜餚未有適當之分類貯存 <input type="checkbox"/> 製備之菜餚未有有防塵、防蟲設施 <input type="checkbox"/> 其他	3
	15	製備時段內，廚房之進貨作業及人員進出應有適當之管制[二十六(十)] <input type="checkbox"/> 進貨或人員進出未有適當之管制 <input type="checkbox"/> 其他	3
	16	食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。[九(六)] <input type="checkbox"/> 食品添加物未三專管理 <input type="checkbox"/> 專區周遭雜物堆放	3
	17	食品添加物之使用，應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定；秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄。[九(十三)] <input type="checkbox"/> 食品添加物使用未能建立重複檢核程序及記錄	3
	從業人員管理 (21)	18	應於適當地點設置洗手及乾手設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示，依正確洗手或(及)消毒；雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒，確保手部清潔。防止已清洗之手部再度遭受污染。[四(七)、五(一)5、五(一)7] <input type="checkbox"/> 未標示簡明易懂的洗手方法標示 <input type="checkbox"/> 未設置洗手或乾手設施 <input type="checkbox"/> 從業人員直接調理手部未保持清潔或消毒 <input type="checkbox"/> 手部有傷口直接接觸食品未戴消毒清潔之不透水手套 <input type="checkbox"/> 其他
19		新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱主每年應	3

	<p>主動辦理健康檢查乙次。在經醫師診斷為A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或有其他可能造成食品污染之疾病者，其罹患或感染期間，不得從事與食品接觸之工作。[五(-)1、五(-)3]</p> <p>◎(人數_____人；體檢時間_____年_____月_____日)</p> <p><input type="checkbox"/>未有健康檢查紀錄(次/年)(缺漏人數_____人) <input type="checkbox"/>健康檢查項目不符本法規定項目(缺漏項目<input type="checkbox"/>A型肝炎<input type="checkbox"/>結核病<input type="checkbox"/>傷寒) <input type="checkbox"/>發現罹患或感染期間仍接觸食品 <input type="checkbox"/>其他</p>		<p>員工體檢紀錄</p> <p><input type="checkbox"/>有</p> <p><input type="checkbox"/>無</p>	
20	<p>食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。[五(-)8]</p> <p><input type="checkbox"/>個人衣物品置於食品作業場所 <input type="checkbox"/>其他</p>		3	
21	<p>食品從業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防異物落入食品中，必要時應戴口罩(目前為防疫期間應戴口罩)。與食品直接接觸者不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品或藥品等污染食品或食品接觸面。[五(-)4]</p> <p><input type="checkbox"/>未配戴整潔工作衣帽(鞋) <input type="checkbox"/>未配戴口罩 <input type="checkbox"/>蓄留指甲、塗抹指甲油 <input type="checkbox"/>食品直接接觸者有佩戴飾物未有防護措施 <input type="checkbox"/>其他</p>		3	
22	<p>食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。[五(-)6]</p> <p><input type="checkbox"/>查核時見食品從業人員工作中吸菸 <input type="checkbox"/>查核時見食品從業人員工作中嚼檳榔或口香糖 <input type="checkbox"/>查核時見食品從業人員工作中飲食 <input type="checkbox"/>查核時見個人飲品或物品無專區存放 <input type="checkbox"/>其他</p>		3	
23	<p>凡以中式餐飲經營且具供應盤菜性質之餐飲業者，其雇用之烹調從業人員，須有一定比例具有中餐烹調技術士證(並取得廚師證書)。[二十四]</p> <p><input type="checkbox"/>有達一定比例中餐烹調技術士證，但未取得廚師證書 <input type="checkbox"/>未達一定比例中餐烹調技術士證(廚師比例_____%) <input type="checkbox"/>每年衛生講習未達八小時 <input type="checkbox"/>其他</p>		3	
24	<p>食品從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練。[五(-)10]</p> <p><input type="checkbox"/>無衛生講習或訓練之相關證明文件(缺漏人數_____人)</p>		3	
倉儲管理 (12)	25	<p>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。冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，保持清潔。並應於明顯處設置溫度指示器，予以適當記錄。[四(三)]</p> <p><input type="checkbox"/>冷藏食品溫度未達7°C以下 <input type="checkbox"/>冷凍食品溫度未達-18°C以下 <input type="checkbox"/>未定期除霜 <input type="checkbox"/>無溫度監測紀錄 <input type="checkbox"/>冷藏(庫)櫃未保持清潔 <input type="checkbox"/>其他</p>		4
	26	<p>清潔劑、消毒劑、病媒防治藥劑及其他有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定方得使用，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。[五(三)1、五(三)3、五(三)5、五(四)4]</p> <p><input type="checkbox"/>清潔劑、消毒劑、病媒防治藥劑及其他有毒化學物質未專人、專區管理或記錄用量 <input type="checkbox"/>清潔、清洗和消毒用機具未專區存放 <input type="checkbox"/>使用非主管機關規定清潔劑、消毒劑及病媒防治藥劑等 <input type="checkbox"/>其他</p>		4 病媒防治紀錄 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 委外公司_____
	27	<p>原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置。倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風，有造成污染之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施。倉儲作業應遵行先進先出原則，並在保存期限內使用。若需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準。確實執行並記錄之。[六(-)、六(二)、六(三)、六(四)、六(五)、六(六)]</p>		4



		<input type="checkbox"/> 無先進先出之原則 <input type="checkbox"/> 食材未離地貯放 <input type="checkbox"/> 包材器皿未離地貯放 <input type="checkbox"/> 食材原料未分類貯放 <input type="checkbox"/> 倉庫未保持整潔 <input type="checkbox"/> 倉庫無通風設備 <input type="checkbox"/> 原材料、半成品及成品存放無防止交叉污染之措施 <input type="checkbox"/> 無溫溼度計 <input type="checkbox"/> 無溫溼度計監測及記錄 <input type="checkbox"/> 其他		
運輸管理(4)	28	運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，並保持清潔衛生。產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通。裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態。運輸過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等。[七(一、二、三)] <input type="checkbox"/> 運輸車輛無有效保溫裝置 <input type="checkbox"/> 無運輸車輛清潔紀錄		4
標示管理(8)	29	食品之產品標示，應符合相關法規規範。 產品名稱：_____ 包裝形式： <input type="checkbox"/> 完整包裝未標示完整 <input type="checkbox"/> 散裝未標示完整		4
	30	日本進口食品標示，中文標示產地：_____ 產品名稱：_____ 包裝形式： <input type="checkbox"/> 完整包裝未標示完整 <input type="checkbox"/> 散裝未標示完整		4
評核總分共計：				
建議事項：				
業者意見欄：				
<b>產品抽驗結果</b> (推薦 GHP 優級者適用)		抽驗品項依各行業類別規範之項目，不合格得申請複驗 1 次，若仍為不合格則列為本次評核(查核)不通過	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
評核結果：				
<input type="checkbox"/> 合格(總分≥80分) <input type="checkbox"/> 推薦 GHP 良級 <input type="checkbox"/> 推薦 GHP 優級(需具 GHP 程序書且落實執行) <input type="checkbox"/> 不合格，請於三個月內申請複評。				
秘書處綜合考評事項：				
考評結果： <input type="checkbox"/> GHP 良級 <input type="checkbox"/> GHP 優級 <input type="checkbox"/> 不合格 考評人員：_____				
1. 上述事項經查與事實相符，本場所執行查核時，並無發生任何財物損失及其他不法行為，特具切結。 2. 本次查合內容經本次專家學者具實陳述無誤絕無隱瞞，並當場親閱無訛後簽章。				
受評業者代表：<簽章>			評核委員：<簽章>	

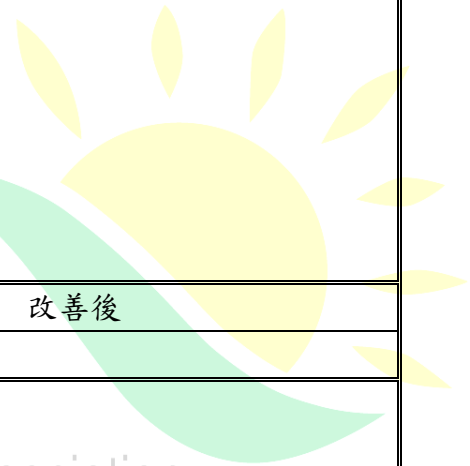
GHP 輔導缺失改善情形：

改善前	改善後
說明：	說明：
照片黏貼處	照片黏貼處
改善前	改善後
說明：	說明：
照片黏貼處	照片黏貼處
改善前	改善後
說明：	說明：
照片黏貼處	照片黏貼處
改善前	改善後
說明：	說明：
照片黏貼處	照片黏貼處

社團法人中華食品  
安全管制系統發展協會

Chinese

HACCP  
Development Association



社團法人中華食品  
安全管制系統發展協會

Chinese

**HACCP**

Development Association

