

中華食品安全管制系統發展協會
食品作業場所 GHP 衛生管理分級評核表(B 表)

☐現場評核報告 ☐年度追蹤查核報告 ☐確認查核報告

評核日期：____年____月____日

業者名稱		聯絡人	
評核地址		電話	

評核項目			次要 缺失	主要 缺失	備註	GHP對 應條文
一、烹調作業場所衛生管理	A、場區環境	1 屋頂、牆壁應堅固，使用易清洗之材質，並保持整潔，不得有破損現象。	☐	☐		附表一：二 (一)(二)
		2 作業場所清潔維護，包括：管線、排水系統、截油設施排油煙系統、照明設備、空調系統等管理。	☐	☐		附表一
		3 地面平滑、完整、清潔、不得有積水、積垢之現象。	☐	☐		附表一：二 (一)
		4 出入門窗及其他孔道應設紗窗及防止病媒進入之設施。	☐	☐		附表一：二 (三)(四)
		5 工作場所內不得有病媒蹤跡。	☐	☐		附表一：二 (九)附表二：四(一)
		6 工作檯面應以不鏽鋼等不透水易洗不納垢之材料鋪蓋並保持維護整潔。	☐	☐		附表二：二 (一)
		7 設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。張貼正確洗手步驟告示。	☐	☐		附表一：七 (一)(三)
		8 食品製備使用之機具及器具等，應保持清潔。。	☐	☐		§26-7
		9 清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應有專用場所妥善保管。	☐	☐		附表二：三 (五)
		10 作業場所不得有病媒出沒痕跡，如生物活體、糞便、卵鞘等。	☐	☐		附表一(九)
	B、儲存	1 建立食材管理制度，如：建立原物料供應商名冊、使用之食材有品質支持文件(檢驗報告或品保驗證等)	☐	☐		§6 附表三：一 ~五
		2 原料、半成品及包裝用品應分別妥善儲存且清楚標示，並有日期紀錄。	☐	☐		§6、§15
		3 食材儲存應分類分開放置，且生熟食有效區隔。	☐	☐		§26-1、§ 26-4 附表三：三
		4 調味料之儲放，應置於適當貯存位置。	☐	☐		附表三：六
		5 冷藏、冷凍食品須保持於規定溫度（7℃～-18℃）以下，且有溫度指示計。現場冷藏溫度： 冷凍溫度：	☐	☐		附表一：三 (一)

評核項目				次要 缺失	主要 缺失	備註	GHP對 應條文
C、前處理	6	冷凍冷藏庫冰箱應定期除霜並保持清潔。		☐	☐		附表一： 三(二)
	7	食品、食品器具容器、包裝材料，不得直接接觸地面，以防污染食品。		☐	☐		§6-2 附表三：九
	8	使用食品添加物，其用量與範圍須符合法規規範，以及適當區隔。		☐	☐		附表三： (十三)
	9	遵行先進先出之原則，並確實記錄。		☐	☐		§6-3
	10	不得有逾有效日期之食品。		☐	☐		
	11	倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。		☐	☐		§6-5
	1	乾貨、水果、蔬菜、肉類及海鮮等各類食材須分區(或專區)分類清洗，或以時間區隔管理。		☐	☐		§26-4
	2	正確解凍(冷藏或包覆流水)		☐	☐		附表三： (八)
	3	食材備料生熟食須有效區隔，避免有交叉汙染之虞。		☐	☐		§26-4、8、9
	4	食材備料生熟食應有防塵、防蟲等存放食品及餐具之衛生設施。		☐	☐		§26-5
	1	食物製備過程中無交叉汙染情事。		☐	☐		§27-3
	2	製備時段內，廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。		☐	☐		§26-10
	3	刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。		☐	☐		§20-3、§26-4
	4	建立油炸油管理：油炸用食用油總極性化合物達 25%以上時，不得再予使用。		☐	☐		附表二：五
	5	設備與器具等食品接觸面之清潔管理，包括：調理器具(鍋鏟砧板等)、灶台、排油煙機罩、供膳設備如餐桌、檯、車等		☐	☐		§26-1
	6	油煙應有適當之處理措施，避免油煙汙染。		☐	☐		§22-3
	1	供餐之餐器具須確實清洗及有效消毒殺菌。		☐	☐		§23
	2	完成洗滌消毒餐器具保持光滑清潔(如不得有汙點、水漬、發霉等)，並放置專屬櫥櫃。		☐	☐		§26-3

評核項目				次要 缺失	主要 缺失	備註	GHP對 應條文
F、 廢棄物	1	採用密蓋式垃圾桶，並注意廢棄物應依廢棄物清理法(如廢食用油或廚餘)處理。	☐	☐		附表二：四(二)	
	2	作業場所內不得堆積廢棄物。	☐	☐		附表二：四(一)	
	3	廚餘桶清潔須完整覆蓋不得孳生病媒。	☐	☐		附表二：四(三)	
	4	廚房之截油設施及其周遭環境，應經常清理乾淨。	☐	☐		\$22-2	
	5	餐館業事業廢棄物如需再利用，應符合「共通性事業廢棄物再利用管理辦法」規定。	☐	☐			
二、 員工個人 衛生管理	1	從業人員應每年至少一次健康檢查、並有紀錄可供查核。	☐	☐		附表二：一(一)	
	2	法規指定九大業別之烹調從業人員須符合持證比例並換發廚師證書。	☐	☐		\$24、\$25	
	3	工作人員須穿戴整潔之工作衣帽、口罩、手套或手部清潔乾淨消毒，以防污染食品。	☐	☐		附表二：一(四)	
	4	工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為。	☐	☐		附表二：一(六)	
	5	保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物，手部有傷口者不得調製食品。	☐	☐		附表二：一(四)	
	6	私人物品、飲品不得放置於食品作業(製備)場所。	☐	☐		附表二：一(八)	
三、 廁所衛生 管理	1	廁所採沖水式且通風良好。	☐	☐			
	2	廁所保持清潔無異味，且地面保持乾燥。	☐	☐		附表一：五(三)	
	3	廁所有提供衛生紙。	☐	☐			
	4	設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。	☐	☐		附表一：七	
	5	廁所自主衛生檢查紀錄。	☐	☐			
	6	張貼「如廁後應洗手」。	☐	☐		附表一：五(四)	
四、	1	地面、門窗、牆壁及天花板須堅固並保持整潔。	☐	☐		附表一：二(二)	

評核項目			次要 缺失	主要 缺失	備註	GHP對 應條文
用餐場所品質管理	2	室內空氣流通、並設有防止病媒侵入之設施。(如自動門、紗門、空氣簾、黃色塑膠簾)	☐	☐		附表一：四(一)
	3	桌面椅面須保持清潔，不得有油污，地面隨時保持清潔，餐桌不留存用完餐之餐盤菜餚。	☐	☐		
	4	餐具應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔(有無污點、水漬或發霉)。	☐	☐		\$26-3
	5	食品(如：食材、調味料等)逾有效日期。	☐	☐		
	6	已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。	☐	☐		\$26-5
五、其他	1	業者自主管理紀錄。	☐	☐		
	2	食品標示符合食品安全管理法相關規定，如供應豬、牛肉或其可食部位原料者，應標示其原產地(國)。	☐	☐		
	3	具備定型化契約。			☐ 不適用	
合計缺失數：主要缺失 個 次要缺失 個 註：3 項次要缺失即為 1 項主要缺失						

建議事項(不列入缺失計數)

- 建議於廁所張貼洗手步驟相關資訊。
- 請參考行政院環境保護署 110年8月24日公告「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」，如列為管制對象條件及規模者，應依該辦法規定裝設污染防制設施。
- 請落實「個人資料保護法」相關規定，如為「已辦理公司、商業或工廠登記，且資本額新臺幣三千萬元以上之非屬飯店、觀光旅館、機場或百貨業附屬之餐館業、飲料店業，及非屬餐飲攤販業之其他餐飲業，並有招募會員或可取得交易對象個人資料之業者」，應符合衛生福利部 111 年1 月19 日發布訂定「食品業個人資料檔案安全維護計畫實施辦法」之規定。
- 請參考衛生福利部「好食成三」源頭減量政策，「1.買得剛剛好(適量進貨、妥善貯存，掌握先進先出)。2.煮得剛剛好(善用食材，適量烹煮)。3.點得剛剛好(提供餐量選擇及建議)」，以減少食材浪費。

本次評核建議事項：

業者意見/建議欄：

本次評核結果：

☐ 合格

☐ 推薦 GHP 優級

☐ 推薦 GHP 良級

☐ 不合格(得申請複評 1 次，若仍為不合格則列為本次評核不通過)

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>