

臺北市 115 年度餐飲衛生管理分級計畫委託專業服務輔導及評核紀錄表

輔導, 評核

日期: 115 年 月 日

商號名稱	地點	電話	負責或聯絡人	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女		
食品業者登錄字號	投保產品責任保險	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不適用	管理衛生人員	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女		
檢查項目			次要缺失	主要缺失	不適用	GHP 條文
A 從業人員管理	一. 健康、服裝儀態與教育訓練: *1. <input type="checkbox"/> 健康檢查且項目符合。*2. <input type="checkbox"/> 清潔整齊工作衣帽鞋襪。3. <input type="checkbox"/> 端莊儀態且不濃妝豔抹、蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物。*4. <input type="checkbox"/> 受傷或感冒須處理(不得從事食品作業)。5. <input type="checkbox"/> 食品從業人員每年接受食品安全衛生教育至少3小時, 並作成紀錄。					附件二一
	二. 衛生行為: 【*6. <input type="checkbox"/> 工作中不得抽菸、嚼檳榔、飲食或其他可能污染食品之行為】。【*7. <input type="checkbox"/> 處理即食食品須穿戴清潔手套或手部清潔乾淨消毒】。*8. <input type="checkbox"/> 應正確配戴口罩(無露出口鼻)。9. <input type="checkbox"/> 正確使用洗潔劑洗手及消毒, 並保持手部清潔, 以避免交叉污染。10. <input type="checkbox"/> 飲用水或私人飲料集中管理, 私人飲料不得出現在作業場所。11. <input type="checkbox"/> 外場人員進出作業場所須管制。					附件二一 §32-11
	三. 技術證照: 12. <input type="checkbox"/> 烹調從業人員持有烹調及烘焙食品技術士證之比率, 應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法。(烹調從業人員____人, 持有烹調及烘焙食品技術士證____人, 持證比率____%)。技術證照人員從業期間應接受衛生講習, 每年至少8小時。					§34
B 建築與設施管理	四. 作業場所清潔維護: 13. <input type="checkbox"/> 地面。14. <input type="checkbox"/> 樓板或天花板(避免長霉、剝落、積灰、納垢或結露現象)。15. <input type="checkbox"/> 牆壁。16. <input type="checkbox"/> 管線。17. <input type="checkbox"/> 出入口、門窗、孔道。18. <input type="checkbox"/> 排水系統。19. <input type="checkbox"/> 截流(油)設施。20. <input type="checkbox"/> 排油煙系統。21. <input type="checkbox"/> 照明設備。22. <input type="checkbox"/> 空調系統(通風)。23. <input type="checkbox"/> 所有作業檯面。24. <input type="checkbox"/> 寵物管制與私人物品(含衣物)不得放置於作業區。					附件一 一、二 (一)-(七) 附件二 一(四)
	五. 作業場所規劃: 25. <input type="checkbox"/> 食品作業場所依清潔度不同有效區隔及管理。*26. <input type="checkbox"/> 生冷即食食品應設專屬作業區進行調理、加工及操作。					附件一 二(八) §32-9
	六. 供水: 27. <input type="checkbox"/> 供水符合飲用水標準(自來水費收據)。28. <input type="checkbox"/> 製冰、儲冰與冰鏟管理。					附件一 六
	七. 廁所: 29. <input type="checkbox"/> 廁所不得正面開向食品作業場所, 但有緩衝設施、有效防治污染者不在此限。30. <input type="checkbox"/> 清潔整齊無異味。31. <input type="checkbox"/> 明顯處張貼「如廁後應洗手」或相類文義之標語圖示。					附件一 五
	八. 洗手設施: 32. <input type="checkbox"/> 設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器, 周邊應保持清潔。33. <input type="checkbox"/> 張貼完整之「正確洗手步驟」標語圖示。34. <input type="checkbox"/> 洗手設施應避免洗手消毒後再污染。					附件一 七
	九. 個人物品: 35. <input type="checkbox"/> 設有更衣室或專用置物櫃(架), 整體環境須整齊清潔無破損。					附件一 八
	十. 廢棄物管(處)理: 36. <input type="checkbox"/> 食品作業場所內不得堆積廢棄物。37. <input type="checkbox"/> 垃圾桶應覆蓋並維持清潔, 不得有異味及孳生病媒, 防止污染食材或清潔器皿。38. <input type="checkbox"/> 廚餘桶清潔須完整覆蓋不得孳生病媒。*39. <input type="checkbox"/> 餐飲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, 廢棄食用油脂管理( <input type="checkbox"/> 合法清運業清理, <input type="checkbox"/> 平均每天使用量 kg, 清運量 kg)。					附件二 四
C 設備與器具	十一. 病媒防治: 40. <input type="checkbox"/> 防止病媒侵入設施及維護。*41. <input type="checkbox"/> 不得有病媒出沒痕跡, *42. <input type="checkbox"/> 環境用藥及其器具之管理。					附件二 三、四
	十二. 設備與器具等食品接觸面之清潔管理: 43. <input type="checkbox"/> 調理器具(鍋鏟砧板等)。44. <input type="checkbox"/> 備製設備(灶台、排油煙機罩等)。45. <input type="checkbox"/> 供膳設備(餐桌、檯、車等)。46. <input type="checkbox"/> 完成清洗消毒設備器具妥善放置不得再遭污染。					附件二 二
	十三. 餐器具洗滌及管理: 47. <input type="checkbox"/> 專屬洗滌場所及維持清潔整齊。48. <input type="checkbox"/> 供餐之餐器具須確實清洗及有效消毒。49. <input type="checkbox"/> 完成洗滌消毒餐器具保持光滑清潔(如不得有污點、水漬、發霉等), 並放置專區或有覆蓋。50. <input type="checkbox"/> 清洗及消毒等化學品依規定使用及專區放置。					附件二 二、三 §32-3、8
D 原物料管理	十四. 採購驗收: 51. <input type="checkbox"/> 建立原物料供應商名單。52. <input type="checkbox"/> 使用之食材有品質支持文件(檢驗報告或品保驗證等)。*53. <input type="checkbox"/> 提供食材來源文件(應至少保存5年)。*54. <input type="checkbox"/> 供應豬、牛肉或其可食部位原料者, 標示其原產地(國)。55. <input type="checkbox"/> 落實原物料進貨驗收程序, 驗收不合格者應明確標示及適當處理。					附件三 一、二 §11
	十五. 冷凍與冷藏之貯存及運輸設備管理: *56. <input type="checkbox"/> 溫度管理(≤-18°C及0°C~7°C)並定時紀錄。57. <input type="checkbox"/> 定期除霜並保持清潔。					附件一 三(一)(二)

臺北市 115 年度餐飲衛生管理分級計畫委託專業服務輔導及評核紀錄表

檢查項目		次要 缺失	主要 缺失	不適用	GHP 條文
D 原 物 料 管 理	十六. 乾貨管理：*58. <input type="checkbox"/> 儲存場所訂定合理溫度或溼度(建議溫溼度：≤28℃、≤70%)並定時檢查及確實記錄。				§7-4
	十七. 貯存作業：59. <input type="checkbox"/> 食材應遵行先進先出或先到期先出之原則，確實記錄。【*60. <input type="checkbox"/> 不得有逾有效日期之食品(如：食材、調味料等)】。61. <input type="checkbox"/> 原材料、半成品及已開封或分裝之食材，應分別妥善儲存並清楚標示，且有日期記錄。62. <input type="checkbox"/> 依原材(物)料特性分區分層架、分類放置整齊並維持清潔。63. <input type="checkbox"/> 倉儲過程中，應定期檢查並分區管理及確實記錄；有異狀時立即處理確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。*64. <input type="checkbox"/> 食品(材)、食品器具容器、包裝材料等，不得直接接觸地面，以防污染食品。65. <input type="checkbox"/> 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。				§7、§13 附件三 四、六、 七
E 製 備 與 品 質 管 制	十八. 前處理及備料：66. <input type="checkbox"/> 食品作業區整體環境及設備設施須維持清潔整齊。67. <input type="checkbox"/> 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。*68. <input type="checkbox"/> 正確解凍(冷藏或包覆流水)。*69. <input type="checkbox"/> 食材備料生熟食須有效區隔，避免有交叉污染之虞。70. <input type="checkbox"/> 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。				附件三 七 §32-6
	十九. 烹調加工：【*71. <input type="checkbox"/> 烹調菜餚須謹遵作業衛生行為，管控生熟食避免交叉污染】。【*72. <input type="checkbox"/> 品嚐菜餚不得污染菜餚】。73. <input type="checkbox"/> 油炸油管理應符合法規之規定。*74. <input type="checkbox"/> 使用之刀具砧板須區分生熟食。				附件二 五 §32-1、4
	二十. 備膳及供膳：【*75. <input type="checkbox"/> 排盤備餐人員須戴口罩手套或手部清潔乾淨消毒(污損須立即更換)，不得有其他二次污染之行為】。【*76. <input type="checkbox"/> 完成備餐供餐前再檢視餐具有無破損、龜裂及菜餚無異物。】				§32-3、4
	二十一. 收餐與餐具之洗滌：77. <input type="checkbox"/> 用餐區隨時保持清潔，餐桌不留存用完餐之餐盤菜餚。78. <input type="checkbox"/> 收餐須依規定動線進入洗滌區避免交叉污染。				§32-4、 11、12
	二十二. 品保流程： <input type="checkbox"/> 79. 設有自主檢查紀錄表，定期檢查並留有紀錄。				附件二 六
二十三. 客訴與回收管理： <input type="checkbox"/> 80. 訂有客訴、異常處理及回收處理流程並作成紀錄。				§9	
自主管理項目		有執行	未執行		GHP 條文
一. 確認食材供應商之環境衛生、產品製程及品質有適當的管制措施，落實資訊即時可查性。					附件三 二
二. 落實菜單之食物過敏原資訊揭露，如於菜單或店內明顯處，主動標示過敏原資訊等。					
三. 建立關鍵設備預防性維護計畫，例如：洗碗機、冷藏凍庫與溫度計之定期校正與保修。					附件一 §3
輔導查核記要(含缺失及建議改善事項)					
<input type="checkbox"/> 本次輔導(評核)結果：主要缺失___項，次要缺失___項(3個次要缺失等同1個主要缺失)。 評核等級：優(未達2個主要缺失)、良(2個主要缺失以上，未達4個主要缺失)、不通過(4個主要缺失以上)。 ~最終評核結果以機關審查後核定為主~					
委託單位 輔導委員簽名：			機關單位 會同人員簽名：		
業者簽名：					
本店接受輔導查核時，並無發生金錢財物短少及其它任何損害情事。					
備註	1. 輔導紀錄表依據行政院衛生福利部頒訂之「食品良好衛生規範準則(GHP)」規範之餐飲業「從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度」及「餐飲衛生管理分級評核制度辦理注意事項」等相關規定項目訂定，同時提報臺北市衛生局核可後實施。 2. 不符合規定請在檢查項目欄位處以「■」呈現，同時自我裁量判定不符合項目是「主要缺失或次要缺失(條文前加*符號有不符即判定為主要缺失)」，並陳述缺失狀況於輔導查核記要處。條文加【】符號(如不得有逾有效日期之食品)項目，不符合即判定未達良級(不合格)。 3. 輔導列有「不得有逾有效日期之食品」缺失者，其評核通過結果將降級，僅授予良級或不合格。後續取得標章又於標章效期內因逾期食品案被裁處者，將撤除其標章。 4. 本計畫結束，輔導及評核紀錄表送臺北市衛生局存查，個人資料依「個人資料保護法」規定辦理。				