

店名：		填表日期： 年 月 日			
		評核項目	營業前	營業後	備註
一、烹調作業場所衛生	1	牆壁、地面等作業環境應保持清潔。			
	2	工作檯面應保持清潔及整齊。			
	3	清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應專區存放，並與食品及原物料分開存放。			
	4	冷藏貯存或運輸設備維持在 7°C 以下、冷凍貯存或運輸設備顯示於 -18°C 以下，且有溫度指示計。			
	5	已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。			
	6	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。			
二、食材管理	1	建立食材進出貨紀錄。			
	2	食材應實施先進先出或先到期先出之管理原則。			
	3	食材未逾有效日期。			
	4	食材存放應離地離牆。			
	5	生熟食應分區存放，避免交叉污染。			
三、員工個人衛生	1	工作人員須穿戴整潔之工作衣帽及戴口罩，以防污染食品。			
	2	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。			
	3	私人物品不得放置於食品作業（製備）場所。			
	4	食品從業人員應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，每年至少三小時。			
四、衛生管理 食品容器具	1	盛裝食品器具之接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔及放置於專區或覆蓋。			
	2	餐具清潔無污點、水漬或發霉。			
	3	食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。			
	4	重複使用之器具、容器、包裝及抹布，應於回收後予以清潔，並以適當方式消毒或殺菌。			
五、及病媒防治 廢棄物	1	垃圾、廚餘、廢油放置區四周保持清潔，且桶子要加蓋。			
	2	紗窗紗門無破損，防止病媒(如蟑螂、老鼠、蒼蠅)侵入。			
	3	定期以 200ppm 有效氯消毒水清潔環境。			

宣導：

- 依據食品良好衛生規範準則(GHP)第5條規定，進用食品從業人員時，經醫療機構健康檢查A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病等合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理食品從業人員前述檢查至少一次。
- 依據衛生福利部所訂GHP暨疾病管制署「傳染病防治工作手冊」，食品從業人員健康檢查之檢驗方法應採糞便檢驗。