

臺北市政府衛生局攤販業者食品衛生現場稽查紀錄表 (112.5.3修訂)

夜市或公有市場名稱：

日期： 年 月 日

攤商名稱				地點	區 路(街) 段 巷 號			
負責或聯絡人		電話		食品業者登錄	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 非規範業者			
檢查項目					合格	改善	不合格	不適用
1. 食品從業人員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。〔第5條 附表二、一(四)〕								
2. 注意個人衛生，保持手部清潔，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及藥品等污染食品或食品接觸面，工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。〔第5條 附表二、一(四)(六)〕								
3. 若以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，或將手部徹底洗淨及消毒(例：販售食品時盡量以夾子或其他器具取用)。〔第5條 附表二、一(七)〕								
4. 內外四周，環境整潔；營業台面，乾淨清潔。禽畜、寵物等應予管制。〔第4條 附表一、一(三)〕〔第5條 附表二、四(一)〕								
5. 設備、器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，生熟食之砧板、刀具及盛裝容器等應分開，抹布應經常洗滌乾淨，並經有效消毒。〔第5條 附表二、二(一)〕〔第23條〕								
6. 應有充足之流動自來水，有效清洗食物及食品器具，並妥善貯藏。(例：無水管接用，可備用水桶至少2個，如洗過食品器具1-2遍已髒污會適時更換水；洗滌食材與食器分別使用不同水桶，自來水更換頻率—)。〔第4條 附表一、六〕								
7. 食品之原材料、半成品、成品及盛裝之容器具應分類貯放或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。〔第17條 四〕								
8. 備有冷藏(凍)之櫃(箱)，冷凍食品之品溫應保持在攝氏-18℃以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏7℃以下凍結點以上，並應定期除霜。〔第4條 附表一、三(一)(二)〕								
9. 製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存，並有防塵、防蟲等貯放設施(例：防塵蓋、櫃)。不得發現有病媒或其出沒之痕跡，垃圾桶及廚餘應妥善處理，並避免滋生病媒。〔第4條 附表一、二(九)〕〔第5條 附表二、四(二)〕								
10. 環境用藥應有明顯標記並分區存放，避免誤用。〔第5條 附表二、三、四〕								
11. 確實於臺北市食材登錄平台完成。〔自治條例第7條〕								
稽查人員簽章：				業者或代理人簽章：				
本店接受查核時，並無發生金錢財物短少及其它任何損害情事。								
備註： 依食品安全衛生管理法第8條及食品良好衛生規範準則之規定，上開應改善事項經通知限期改善而屆期仍未改善者，處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。								

本稽查表壹式貳聯，第一聯(白色)交由攤商收執，第二聯(藍色)衛生局留存。