

臺北市衛生局食品業衛生現場稽查紀錄

流水編號：

業名	者稱	負 責 人 名	地 址	區 段 號	巷 樓	路(街) 弄	電 話	
檢 查 項 目								
食 品 業 者 良 好 衛 生 規 範	1. 工作場所廠區地面應時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚，排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。禽畜、寵物等應予管制，以避免污染食品。〔第4條 一(一)(二)(三)〕							檢 查 合 格 不
	2. 牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。〔第4條 二(一)、(二)〕							格 打 格 「 x 」
	3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔；排水系統應暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施。並均應設置防止病媒侵入之設施。〔第4條 二(三)(四)〕							
	4. 照明應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。〔第4條 二(五)〕							
	5. 第三款、第四款以外之場區，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。〔第4條 二(九)〕							
	6. 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，不得有不良氣味。並於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。〔第4條 五〕							
	7. 凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。〔第4條 八〕							
	8. 應於適當地點設置數目足夠之洗手及乾手設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示，必要時應設置適當的消毒設施。洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。〔第4條 七〕							
	9. 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。清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。〔第5條 二(一)(二)(三)〕							
	10. 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。〔第5條 一(一)(三)〕							
	11. 作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。〔第5條 一(八)〕							
	12. 食品作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防止異物落入食品中，必要時應戴口罩。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，並不得塗抹於肌膚上之化妝品或藥品等污染食品或食品接觸面。〔第5條 一(四)〕							
	13. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。〔第5條 一(六)〕							
	14. 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。							
	15. 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。〔第5條 四〕							
	16. 新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。〔第5條 一(二)〕							
	17. 凡以中式餐飲經營且具供應盤菜性質之餐飲業者，其僱用之烹調從業人員，須有一定比例具有中餐烹調技術士證(並取得廚師證書)。〔第24條、第25條〕							
	18. 食品之熱藏(高溫貯存)溫度應保持在攝氏六十度以上；冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上。每批產品應確認其品保後始得出貨，確認不合格者，應適當處理矯正及防止再發生措施。〔第9條 一、第17條 三、第4條 三(一)〕							
	19. 製備流程規劃應避免交叉污染。廚房內所有之機械與器具應保持清潔。所使用之設備與器具，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。〔第26條 一、四〕							
	20. 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。〔第26條 二〕							
	21. 物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施並保持整潔，不得直接放置地面。〔第6條 二〕							
	22. 原材料使用，應遵行先進先出之原則，在有效期限內使用，並設有定期檢查機制確實記錄，不得有不實或造假〔第6條 三、第9條 四〕							
	23. 不得使用違反中央主管機關公告禁止輸入或販賣之酒類。							
	24. 不得使用、販賣、轉讓或意圖販賣而陳列逾有效期限之米酒。							
	25. 不得使用來源不明之米酒。							
	26. 不得以藥酒混充米酒使用。							
	27. 抽驗疑似違規米酒產品。							
	28. 所有入口處設置明顯禁菸標示，並不得供應與吸菸有關之器物、可設置室內吸菸室之場所其設置應依『室內吸菸室設置辦法』規定辦理、禁菸場所未發現吸菸者。〔十五〕【稽查項目 27. 有不合格者，請務必另填菸害防制法稽查紀錄表】							
	29. 販菸場所未發現違規販賣菸品方式〔五〕、菸品名稱與容器標示須符合規定〔六、七、菸品尼古丁焦油含量檢測及容器標示辦法〕、未發現違規菸品廣告〔九〕、菸品展示與標示方式須符合規定〔十、販賣菸品場所標示及展示管理辦法〕、不得提供免費菸品〔十一〕、不得販菸予未滿18歲者〔十三〕。不得販賣菸品形狀之糖果、點心、玩具或其他任何物品〔十四〕【稽查項目 28. 有不合格者，請務必另填菸害防制法稽查紀錄表】							

如有未盡事宜請填現場稽查部分

甲、現場稽查部分	乙、簡易稽查部分	丙、食品標示稽查部分
一、產品責任保險 <input type="checkbox"/> 有投保，保險期間： <input type="checkbox"/> 未投保 <input type="checkbox"/> 非規範業者 二、業者 <input type="checkbox"/> 有使用醬油，品名： 品牌： <input type="checkbox"/> 未使用醬油 三、業者 <input type="checkbox"/> 有供應/販售牛肉(及牛肉原料)，原產地： <input type="checkbox"/> 未供應/販售牛肉 四、油炸油檢測結果 <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/> 未使用油炸油 五、臺北市食材登錄平台： <input type="checkbox"/> 相符 <input type="checkbox"/> 不相符 <input type="checkbox"/> 其他	光度 工作台面： 米燭光 烹調台面： 米燭光 一般區域： 米燭光 中心溫度 冷藏： °C 凍藏： °C 熱藏： °C	檢查類別 一般食品： 件 食品添加物： 件 食品用洗潔劑： 件 食品器具容器： 件 合計： 件 合格： 件 不合格： 件 丁、其他 食品業者登錄： <input type="checkbox"/> 有登錄 <input type="checkbox"/> 未登錄 <input type="checkbox"/> 非規範業者 烹調從業人員數：()人 持有烹調技術士證： 丙級()人，乙級()人 持有廚師證書：()人
業者具結：本廠(店)(人)接受稽查時並無發生金錢財物短少及其他任何損害情事。		受檢業者： 簽章 代表人 稽查人員： 簽章
中 華 民 國 年 月 日		

依食品安全衛生管理法8條規定，上開應改善事項經通知限期改善而逾期仍未改善者，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。

本紀錄壹式貳聯，第一聯(白色)交廠商收執，第二聯(藍色)衛生局留存。