稽查日期：　年　月　日　**臺北市政府衛生局食品業衛生現場稽查紀錄**　流水編號：

業者名稱		負責人姓名		地址	區　路(街) 段　巷　弄 號　樓	電話	

檢查項目			檢查結果「V」合格 打「X」不合格
食品良好衛生規範準則	硬體設施管理	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)〕	
		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)〕	
		3. 出入口、門窗、通風口、配管外表及其他孔道應通風良好、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)(六)(七)〕	
		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. 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〕	
		6. 場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。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 二(八)、八〕	
		7. 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。〔第22條 二、三、四〕	
	環境衛生管理	8. 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)〕	
		9. 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。〔第4條 二(十)、六(四)〕	
		10. 廢棄物不得任意堆置於食品作業場所內及其四周，並依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理。其放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，造成人體危害；盛裝之容器或設備應立即清洗，防止病媒孳生，必要時依危害性設置專用貯存設施。〔第5條 四〕	
	製程品質管理	11. 食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。且飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。〔第4條 六(一)(五)〕	
		12. 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)〕	
		13. 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，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。生鮮水產品養殖處所，應與調理處所有效區隔，供應生冷食品者，應於專屬作業區調理、加工及操作。〔第26條 一、四、七、八、九〕	
		14. 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 十六、十七〕	
		15. 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〕	
	人員衛生管理	16. 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；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，或將手部澈底洗淨及消毒，防止已清洗之手部再度遭受污染。〔第4條 七、第5條 一(五)(七)〕	
		17. 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)〕	
		18. 食品從業人員工作時，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，必要時應戴口罩，且不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。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)(六)〕	
		19. 食品從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；非食品從業人員之出入及衛生要求，於製備時段內，應有適當管制。〔第5條 一(八)(九)、第26條 十〕	
		20. 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)〕	
	倉儲運輸管理	21. 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。冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並應於明顯處設置溫度指示器，予以適當紀錄。〔第17條 三、第4條 三(一)(二)(三)〕	
		22. 原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或適當區隔。其物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風，有造成污染之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施。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，不得不實或造假。若需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。〔第6條、第9條 四〕	
		23. 病媒防治使用之環境用藥、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放於食品作業場所內，且應指定專人負責保管及記錄其用量。清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。〔第5條 三(一)(二)(三)(五)〕	
	紀錄文件	24. 餐飲業烹調從業人員持有烹調技術證及烘焙業持有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之規定。凡以中式餐飲經營且具供應盤菜性質之餐飲業者，其雇用之烹調從業人員，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〕	
		25. 其他	

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　戊、菸害稽查

一、食品業者登錄：□有登錄 □未登錄 □非規範業者

二、產品責任保險：□有投保，保險期間：

□未投保　□非規範業者

三、業者供應/販售牛肉(及牛肉原料)

□有，原產地：　□未供應/販售牛肉

四、油炸油檢測結果 □合格 □不合格 □未使用油炸油

五、臺北市食材登錄平台：□相符 □不相符 □其他

食品業者衛生自評結果：□合格 □不合格 □未填報

光度	
工作台面：	米燭光
烹調台面：	米燭光
一般區域：	米燭光
溫度	
冷藏：	℃
凍藏：	℃
熱藏：	℃

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：
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

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[15]【不合格者，請另填菸害防制稽查紀錄表】□合格 □不合格

販菸場所未發現違規販賣菸品方式[5]菸品名稱與容器標示須符合規定[6、7]未發現違規菸品廣告[9]菸品展示與標示方式須符合規定[10]不得提供免費菸品[11]不得販菸予未滿18歲者[13]不得販賣菸品形狀之糖果、點心、玩具或其他任何物品[14] 【不合格者，請另填菸害防制稽查紀錄表】 □合格 □不合格

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

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。