

本表適用小型餐飲業：輔導，評核

日期：107 年 月 日

商號名稱				地點				
負責或聯絡人	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	電話			食品業者登錄字號			
自主管理輔導	前： <input type="checkbox"/> 設管理衛生人員， <input type="checkbox"/> 自主檢查紀錄表， <input type="checkbox"/> 供應商資料， <input type="checkbox"/> 持證率_____%							
	後： <input type="checkbox"/> 設管理衛生人員， <input type="checkbox"/> 自主檢查紀錄表， <input type="checkbox"/> 供應商資料， <input type="checkbox"/> 持證率_____%							
檢查項目					次要缺失	主要缺失	GHP 條文	
A 從業人員管理	一. 健康、服裝儀態與教育訓練：01. <input type="checkbox"/> 健康檢查且項目符合， 02. <input type="checkbox"/> 清潔整齊工作衣帽鞋襪，03. <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。04. <input type="checkbox"/> 受傷或感冒須處理(不得從事食品作業)，05. <input type="checkbox"/> 從業期間須接受食品安全衛生教育。							表二 一
	二. 衛生行為：06. <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，07. <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，08. <input type="checkbox"/> 正確配膳戴口罩手套或手部清潔乾淨消毒(無露出口鼻)，09. <input type="checkbox"/> 正確洗手消毒，並保持手部清潔，10. <input type="checkbox"/> 飲用水集中管理，私人飲料不得出現在作業場所。							表二 一
B 建築與設施管理	三. 作業場所清潔維護：11. <input type="checkbox"/> 地面、牆壁、管線、樓板或天花板(避免長霉、剝落、積灰、納垢或結露現象)，12. <input type="checkbox"/> 排水系統、截流(油)設施、排油煙系統，13. <input type="checkbox"/> 照明設備、空調系統(通風)，14. <input type="checkbox"/> 所有出入口、門窗、孔道，15. <input type="checkbox"/> 所有作業檯面，16. <input type="checkbox"/> 寵物管制與私人物品(含衣物)管理。							表一 (一) 至(七)
	四. 飲用水：17. <input type="checkbox"/> 飲用水符合飲用水標準(自來水費收據)，18. <input type="checkbox"/> 製冰、儲冰與冰鏟管理。							表一 六
	五. 廁所：19. <input type="checkbox"/> 清潔整齊無異味，20. <input type="checkbox"/> 明顯處標示「如廁後應洗手」標語圖示。							表一 五
	六. 洗手設施：21. <input type="checkbox"/> 設洗手乾手、消毒設備及周邊應保持清潔，22. <input type="checkbox"/> 完整之「正確洗手」標語圖示，23. <input type="checkbox"/> 洗手設施應避免洗手消毒之再污染。							表一 七
C 設備與器具	七. 廢棄物管(處)理：24. <input type="checkbox"/> 食品作業場所內不得堆積廢棄物，25. <input type="checkbox"/> 垃圾桶清潔，不得有異味及孳生病媒，26. <input type="checkbox"/> 廚餘桶清潔須完整覆蓋不得孳生病媒，27. <input type="checkbox"/> 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)。							表二 四
	八. 病媒防治：28. <input type="checkbox"/> 防止病媒侵入設施及維護，29. <input type="checkbox"/> 不得有病媒出沒痕跡，30. <input type="checkbox"/> 清潔、化學藥劑及用具器具管理。							表二 四
C 設備與器具	九. 31. <input type="checkbox"/> 設備(灶台、排油煙機罩等)與器具(如鍋鏟砧板等)等與食品接觸面須清潔且防止二次污染。							表二 二
	十. 餐器具洗滌及管理：32. <input type="checkbox"/> 洗滌區清潔整齊，餐器具須確實清洗及有效消毒，33. <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)，並放置專屬櫥櫃，34. <input type="checkbox"/> 清洗及消毒等化學品依規定使用及專區放置。							表二 二、26 三、七

臺北市 107 年度餐飲衛生分級計畫委託專業服務輔導及評核紀錄表_P2

檢查項目		次要 缺失	主要 缺失	GHP 條文
D 原 料 管 理	十一. 採購驗收：35. <input type="checkbox"/> 建立原物料供應商名單，36. <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)。			表三一
	十二. 貯存作業： <input type="checkbox"/> 冷凍冷藏冰箱管理(37. <input type="checkbox"/> 溫度(≤-18℃及 0℃~7℃)，保持清潔並定時紀錄，38. <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，39. <input type="checkbox"/> 標示於效期內並先進先出)。 <input type="checkbox"/> 乾貨庫管理(40. <input type="checkbox"/> 原材(物)料特性分區分層架、分類放置整齊並維持清潔，41. <input type="checkbox"/> 倉儲過程中，應定期檢查並確實記錄；有異狀時立即處理保原材料、半成品及成品之品質及衛生)，42. <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。			表一 表三 表四 表六 表十三
	十三. 前處理及備料：43. <input type="checkbox"/> 食品作業區整體環境及設備設施須維持清潔整齊，44. <input type="checkbox"/> 乾貨、水果、蔬菜、肉類及海鮮等各類食材須分區分類清洗，或以時間區隔管理，45. <input type="checkbox"/> 正確解凍(冷藏或包覆流水)，46. <input type="checkbox"/> 食材待(備)料生熟食須區隔或有效管理，47. <input type="checkbox"/> 使用之刀具砧板須區分生熟食。			表三七
E 製 備 與 品 質 管 制	十四. 烹調加工：48. <input type="checkbox"/> 烹調菜餚須謹遵作業衛生行為，管控生熟食交叉污染，49. <input type="checkbox"/> 品嚐菜餚不得污染菜餚，50. <input type="checkbox"/> 油炸油管理(總極性化合物含量達25%以上時不得使用)。			表二 表五 表六 一、四
	十五. 備膳及供膳：51. <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)，不得對食物講話或其他二次污染之行為，52. <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。			26 四
輔導查核記要 (含 缺 失 及 建 議 改 善 事 項)				
<p>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：<input type="checkbox"/> 優(未達2個主要缺失)。 <input type="checkbox"/> 良(2個主要缺失以上，未達4個主要缺失)。 <input type="checkbox"/> 不通過(4個主要缺失以上)。</p>				
<p>委託單位 輔導委員簽名： _____ 會同人員簽名： _____</p>				
<p>業者簽名： _____</p>				
<p>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。</p>				
備註	<p>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，同時提報臺北市政府衛生局核可後實施。 2. 不符合規定請在檢查項目欄位處打「X」，同時判定不合格項目是「主要缺失或次要缺失(條文加網底有不符判定為主要缺失)」，並陳述缺失狀況；缺項部分直接劃線刪除。使用檢查條文加底線(如無健康檢查)項目，不符合即判定未達良級(不合格)，其他項目若有不符請自行裁量主要缺失或次要缺失。 3. 本計畫結束，輔導及評核紀錄表送臺北市政府衛生局存查，個人資料依「個人資料保護法」規定辦理。</p>			