

本表適用宴席餐廳與大型餐飲業：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 ，11. <input type="checkbox"/> 外場人員進出作業場須管制。								表二一， 26 +
B 建築與設施管理	三. 作業場所清潔維護： 12. <input type="checkbox"/> 地面，13. <input type="checkbox"/> 樓板或天花板(避免長霉、剝落、積灰、納垢或結露現象)，14. <input type="checkbox"/> 牆壁，15. <input type="checkbox"/> 管線，16. <input type="checkbox"/> 出入口、門窗、孔道，17. <input type="checkbox"/> 排水系統，18. <input type="checkbox"/> 截流(油)設施，19. <input type="checkbox"/> 排油煙系統，20. <input type="checkbox"/> 照明設備，21. <input type="checkbox"/> 空調系統(通風)，22. <input type="checkbox"/> 所有作業檯面，23. <input type="checkbox"/> 寵物管制與私人物品(含衣物)管理。								表一(一)至(七)
	四. 作業場所規劃： 24. <input type="checkbox"/> 食品作業場所依清潔度不同有效區隔及管理，25. <input type="checkbox"/> 生冷即時食品應設專屬作業區調理、加工及操作。								表一二(八)
	五. 飲用水： 26. <input type="checkbox"/> 飲用水符合飲用水標準(自來水費收據)，27. <input type="checkbox"/> 製冰、儲冰與冰鏟管理。								表一六
	六. 廁所： 28. <input type="checkbox"/> 不得設於食品作業區內，29. <input type="checkbox"/> 清潔整齊無異味，30. <input type="checkbox"/> 明顯處標示「如廁後應洗手」標語圖示。								表一五
	七. 洗手設施： 31. <input type="checkbox"/> 設洗手乾手、消毒設備及周邊應保持清潔，32. <input type="checkbox"/> 完整之「正確洗手」標語圖示，33. <input type="checkbox"/> 洗手設施應避免洗手消毒之再污染。								表一七
	八. 更衣室： 34. <input type="checkbox"/> 設專用置物櫃(架)，整體環境須整齊清潔無破損。								表一八
C 設備與器具	九. 廢棄物管(處)理： 35. <input type="checkbox"/> 食品作業場所內不得堆積廢棄物，36. <input type="checkbox"/> 垃圾桶清潔，不得有異味及孳生病媒，37. <input type="checkbox"/> 廚餘桶清潔須完整覆蓋不得孳生病媒，38. <input type="checkbox"/> 廢棄食用油脂管理(<input type="checkbox"/> 合法清運業清理、 <input type="checkbox"/> 須網路登錄業者須上網路申報， <input type="checkbox"/> 平均每天使用量 _____ kg，清運量 _____ kg)。								表二四
	十. 病媒防治： 39. <input type="checkbox"/> 防止病媒侵入設施及維護，40. <input type="checkbox"/> 不得有病媒出沒痕跡，41. <input type="checkbox"/> 清潔、化學藥劑及用具器具管理。								表二四
	十一. 設備與器具等食品接觸面之清潔管理： 42. <input type="checkbox"/> 調理器具(鍋鏟砧板等)，43. <input type="checkbox"/> 備製設備(灶台、排油煙機罩等)，44. <input type="checkbox"/> 供膳設備(餐桌、檯、車等)，45. <input type="checkbox"/> 完成清洗消毒設備器具妥善放置不得再遭污染。								表二二
	十二. 餐器具洗滌及管理： 46. <input type="checkbox"/> 專屬洗滌場所及維持清潔整齊，47. <input type="checkbox"/> 供餐餐器具須確實清洗及有效消毒，48. <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，49. <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 年度餐飲衛生管理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 物 料 管 理	十三. 採購驗收：50. <input type="checkbox"/> 建立原物料供應商名單，51. <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
	十四. 貯存作業： <input type="checkbox"/> 冷凍冷藏庫(櫃)管理(52. <input type="checkbox"/> 溫度(≤-18℃及 0℃~7℃)並定時紀錄，53. <input type="checkbox"/> 定期除霜並保持清潔，54. <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，55. <input type="checkbox"/> 標示於效期內並先進先出)。 <input type="checkbox"/> 乾貨庫(櫃)管理(56. <input type="checkbox"/> 溫度及相對溼度符合規定(≤28℃、≤70%)並定時紀錄，57. <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，58. <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)，59. <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 表三 表六 表十三
E 製 備 與 品 質 管 制	十五. 前處理及備料：60. <input type="checkbox"/> 食品作業區整體環境及設備設施須維持清潔整齊，61. <input type="checkbox"/> 乾貨、水果、蔬菜、肉類及海鮮等各類食材須分區(或專區)分類清洗，或以時間區隔管理，62. <input type="checkbox"/> 正確解凍(冷藏或包覆流水)，63. <input type="checkbox"/> 食材待(備)料生熟食須區隔或有效管理。			表三七
	十六. 烹調加工：64. <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，65. <input type="checkbox"/> 品嚐菜餚不得污染菜餚，66. <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)，67. <input type="checkbox"/> 使用之刀具砧板須區分生熟食。			表二 表五 表六 一、四
	十七. 備膳及供膳：68. <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)，69. <input type="checkbox"/> 備餐人員不得對食物講話或其他二次污染之行為，70. <input type="checkbox"/> 完成備餐供餐前再檢視餐具有無破損、龜裂及菜餚無異物。			26 四
	十八. 收餐與餐具之洗滌：71. <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，72. <input type="checkbox"/> 收餐須依規定動線進入洗滌區避免交叉污染。			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>				
委託單位 輔導委員簽名： _____ 會同人員簽名： _____ 業者簽名： _____				
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。				
備註	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(條文加網底有不符即判定為主要缺失)」，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衛生局存查，個人資料依「個人資料保護法」規定辦理。			