

臺北市 112 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

本表適用小型餐飲業：輔導，評核

日期：112 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"/> 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"/> 持證率_____ %						
業別 (編號)	是否為米其林餐廳 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1. 觀光旅館。2. 一般旅館。3. 餐盒工廠。4. 連鎖賣場熟食區(商店街)。5. 20桌以上宴席餐廳。6. 連鎖自助餐。7. 高中職廚房/熱食。8. 百貨(轉運站)美食街。9. 醫院美食街。10. 連鎖烘焙。11. 大專餐廳/廚房/合作社。12. 附設兒童遊戲場餐廳。13. 連鎖火鍋。14. 月子餐製備場所。15. 連鎖餐飲總部。16. 其他(一般餐廳)。					
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：*1. <input type="checkbox"/> 健康檢查且項目符合。*2. <input type="checkbox"/> 清潔整齊工作衣帽鞋襪。3. <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。4. <input type="checkbox"/> 受傷或感冒須處理(不得從事食品作業)。5. <input type="checkbox"/> 從業期間須接受食品安全衛生教育。						附表二一
	二. 衛生行為：【*6. <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】。【*7. <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】。*8. <input type="checkbox"/> 應正確配戴口罩(無露出口鼻)。9. <input type="checkbox"/> 正確洗手消毒，並保持手部清潔或穿戴消毒清潔之不透水手套。10. <input type="checkbox"/> 飲用水集中管理，私人飲料不得出現在作業場所。						附表二一 §26-10
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。						附表一(一)-(七) 附表二一(八)
	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。						附表一六
	五. 廁所：19. <input type="checkbox"/> 清潔整齊無異味。20. <input type="checkbox"/> 明顯處張貼「如廁後應洗手」標語圖示。						附表一五
	六. 洗手設施：21. <input type="checkbox"/> 設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器，周邊應保持清潔。22. <input type="checkbox"/> 張貼完整之「正確洗手步驟」標語圖示。23. <input type="checkbox"/> 洗手設施應避免洗手消毒後再污染。						附表一七
	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"/> 垃圾桶應覆蓋並定時清潔，不得有異味及孳生病媒，防止污染食材或清潔器皿。26. <input type="checkbox"/> 廚餘桶清潔須完整覆蓋不得孳生病媒。*27. <input type="checkbox"/> 餐飲事業廢棄物如需再利用，應符合「共通性事業廢棄物再利用管理辦法」規定，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)。						附表二四
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"/> 環境用藥及其器具之管理。						表二 三、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。						附表二二
	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。						附表二二、三 §26-3、7

臺北市 112 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

檢查項目		次要 缺失	主要 缺失	GHP 條文
D 原物料 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)。37. <input type="checkbox"/> 提供食材來源文件(應至少保存5年)。*38. <input type="checkbox"/> 供應豬、牛肉或其可食部位原料者，標示其原產地(國)。			附表三 一
	十二. 冷凍冷藏冰箱管理：39. <input type="checkbox"/> 溫度管理($\leq -18^{\circ}\text{C}$ 及 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$)，保持清潔並定時記錄。			附表一 三(一)(二)
	十三. 貯存作業：40. <input type="checkbox"/> 食材應遵行先進先出之原則，確實記錄。【*41. <input type="checkbox"/> 不得有逾有效日期之食品(如：食材、調味料等)】。42. <input type="checkbox"/> 原材料、半成品應分別妥善儲存並清楚標示，並有日期紀錄。43. <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。44. <input type="checkbox"/> 倉儲過程中，應定期檢查並分區管理及確實記錄；有異狀時立即處理確保原材料、半成品及成品之品質及衛生)。*45. <input type="checkbox"/> 食品(材)、食品器具容器、包裝材料等，不得直接接觸地面，以防污染食品。46. <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。			§6、§15 附表三 六、九、 十三
E 製備與 品質管 制	十四. 前處理及備料：47. <input type="checkbox"/> 食品作業區整體環境及設備設施須維持清潔整齊。48. <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。49. <input type="checkbox"/> 正確解凍(冷藏或包覆流水)。50. <input type="checkbox"/> 食材待(備)料生熟食須有效區隔，避免有交叉污染之虞。51. <input type="checkbox"/> 食材備料生熟食應有防塵、防蟲等存放食品及餐具之衛生設施。*52. <input type="checkbox"/> 使用之刀具砧板須區分生熟食。			附表三 七 §26-5
	十五. 烹調加工：【*53. <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】。【*54. <input type="checkbox"/> 品嚐菜餚不得污染菜餚】。55. <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)。			附表二 五 §26-1、4
	十六. 備膳及供膳：【*56. <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)，不得有其他二次污染之行為】。57. <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。			§26-4
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：優(未達2個主要缺失)、良(2個主要缺失以上，未達4個主要缺失)、不通過(4個主要缺失以上)。 最終評核結果以機關審查後核定為主</p>				
委託單位 輔導委員簽名：		機關單位 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以「■」呈現，同時自我裁量判定不符合項目是「主要缺失或次要缺失(條文前加*符號有不符即判定為主要缺失)」，並陳述缺失狀況於輔導查核記要處。條文加【】符號(如不得有逾有效日期之食品)項目，不符合即判定未達良級(不合格)。 3. 輔導列有「不得有逾有效日期之食品」缺失者，其評核通過結果將降級，僅授予良級或不合格。後續取得標章又於標章效期內因逾期食品案被裁處者，將撤除其標章。 4. 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。			