

## 臺北市 111 年度觀光夜市推動食品安全微笑標章計畫輔導及評核紀錄表

日期：111 年 月 日

輔導 評核 第 2 次評核 景美夜市 饒河街夜市追蹤輔導 追蹤評核 第 2 次追蹤評核 延三夜市 大龍夜市 雙城街夜市

攤商 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				
檢查項目							合格	不合格	不適用
1. 應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)。									
2. 注意個人衛生，保持手部清潔，不得蓄留指甲、不得佩戴飾物，工作中不得吸菸、嚼檳榔。									
3. 應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒，始可調理即食食品。(例：販售食品時盡量以夾子或其他器具取用)。									
4. 內外四周，環境整潔；營業台面，乾淨清潔。不得飼養牲畜。									
5. 生熟食之砧板、刀具及盛裝容器等應分開，抹布應經常洗滌乾淨，並經有效消毒。									
6. 應有充足之流動自來水，有效清洗食物及食品器具，並妥善貯藏。(例：無水管接用，可備用水桶至少 2 個，如洗過食品器具 1-2 遍已髒污會適時更換水；洗滌食材與食器分別使用不同水桶，自來水更換頻率- )。									
7. 食品之原材料、半成品、成品，不得直接放置地面。									
8. 備有冷藏(凍)之櫃(箱)，冷藏冷凍食材有適當溫度控制。									
9. 製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存，並有防塵、防蟲等貯放設施(例：防塵蓋、櫃)。垃圾桶及廚餘應妥善處理，並避免滋生病媒。									
10.確實完成食品業者登錄平台及臺北市食材登錄平台。									
輔導項目：									
1. 現場有無使用豬肉或牛肉可食部位原料? <input type="checkbox"/> (1)無 (2) <input type="checkbox"/> 豬肉 (3) <input type="checkbox"/> 牛肉									
2. 如選 1.(2)~(3)，輔導攤商標示原產地(國)： <input type="checkbox"/> (1)有 (原產地(國)：_____ ) <input type="checkbox"/> (2)無									
3. 輔導攤商提供食材來源文件供檢視並至少保存 5 年： <input type="checkbox"/> (1)有 <input type="checkbox"/> (2)無									
查核記要(含缺失及建議改善事項)									
本次輔導(評核或追蹤評核)結果：缺失共_____項。									
評核等級： <input type="checkbox"/> 通過(完全改善) <input type="checkbox"/> 不通過(未改善完成)。									
委託單位									
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.輔導及評核紀錄表依據衛生福利部頒訂之「食品良好衛生規範準則(GHP)」相關項目訂定，同時提報臺北市政府衛生局核可後實施。 2.檢查項目合格時，於項目合格欄位打「✓」；不符合規定請在不合格項目欄位處打「X」，並於輔導查核記要欄位內陳述缺失狀況及拍照。 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。								