

餐飲衛生管理分級評核表

□現場評核報告(第 次)

□追蹤查核報告

時間： 年 月 日

店名：		負責人：				
店址：		電話：				
		評核項目	次要 缺失	主要 缺失	備註	GHP 對應條文
一、 烹調作業場所衛生管理	A. 場 區 環 境	1	屋頂、牆壁應堅固，使用易清洗之材質，並保持整潔，不得有破損現象。			附表一：二 (一)(二)
		2	地面平滑、完整、清潔、不得有積水、積垢之現象。			附表一：二 (一)
		3	出入門窗及其他孔道應設紗窗及防止病媒進入之設施。			附表一：二(三) (四)
		4	工作場所內不得有病媒蹤跡。			附表一：二(九) 附表二：四 (一)
		5	工作檯面應以不鏽鋼等不透水易洗不納垢之材料鋪蓋並保持維護整潔。			附表二：二 (一)
		6	設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。張貼正確洗手步驟告示。			附表一：七 (一)(三)
		7	器械、器具應維護整潔。			§26-7
		8	清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應有專用場所妥善保管。			附表二：三 (五)
	B. 儲 存	1	建立食材管理制度。		/	§6 附表三：一-- 五
		2	原料、半成品及包裝用品應分別妥善儲存且清楚標示，並有日期紀錄。			§6、§15
		3	食材儲存應分類分開放置，且生熟食有效區隔。		/	§26-1、§26-4 附表三：三
		4	調味料之儲放，應置於適當貯存位置。			附表三：六
		5	冷藏、冷凍食品須保持於規定溫度(7°C / -18°C)以下，且有溫度指示計。冷藏：_____°C；冷凍：_____°C			附表一：三 (一)
		6	食品、食品器具容器、包裝材料，不得直接接觸地面，以防污染食品。		/	§6-2 附表三：九
		7	遵行先進先出之原則，並確實記錄。			§6-3
9		倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。			§6-5	
C. 烹 調	1	食物製備過程中無交叉汙染情事。		/	§27-3	
	2	刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。		/	§20-3、§26-4	
	3	建立油炸油管理：油炸用食用油總極性化合物達 25%以上時，不得再予使用。□總極性：_____ □酸價：_____ 油品來源：_____。		/	附表二：五	
D. 廢 棄 物	1	採用密蓋式垃圾桶，並注意廢棄物應依廢棄物清理法(如廢食用油或廚餘)處理。廢油處理業者：_____；廚餘處理業者：_____			附表二：四 (二)	
	2	餐館業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。		/		
二、 員 工 個	1	從業人員應每年至少一次健康檢查、並有紀錄可供查核。		/	附表二：一 (一)	
	2	法規指定九大業別之烹調從業人員須符合持證比例並換發廚師證書。			§24、§25	
	3	工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品。		/	附表二：一 (四)	

人 衛 生 管 理	4	工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為。				附表二：一 (六)
	5	保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物，手部有傷口者不得調製食品。				附表二：一 (四)
	6	私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。				附表二：一 (八)
三 廁 所 衛 生 管 理	1	廁所採沖水式且通風良好。				
	2	廁所保持清潔無異味，且地面保持乾燥。				附表一：五 (三)
	3	廁所有提供衛生紙。				
	4	設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。				附表一：七
	5	廁所自主衛生檢查紀錄。				
	6	張貼「如廁後應洗手」。				附表一：五 (四)
四 用 餐 場 所 品 質 管 理	1	地面、門窗、牆壁及天花板須堅固並保持整潔。				附表一：二 (二)
	2	室內空氣流通、並設有防止病媒侵入之設施。(如自動門、紗門、空氣簾)				附表一：四 (一)
	3	桌面椅面須保持清潔，不得有油污。				
	4	餐具應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔(有無污點、水漬或發霉)。				§26-3
	5	食品(如：食材、調味料等)逾有效日期。				
	6	已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。				附表一：二 (二)
五 標 示	1	菜單、網頁、廣告無違規廣告				
	2	食品標示符合食品安全管理法相關規定。 <input type="checkbox"/> 牛肉原產地：_____ <input type="checkbox"/> 鴨血詳實標示 <input type="checkbox"/> 豬肉原產地：_____ <input type="checkbox"/> 火鍋湯底 <input type="checkbox"/> 基改非基改 <input type="checkbox"/> 重組肉				食§22、24
六 其 他	1	業者自主管理紀錄。				
	2	用水符合飲用水衛生標準。 <input type="checkbox"/> 水塔(RO 濾芯)清洗紀錄(1年1次)日期：_____。				附表一：六
	3	產品責任險。公司：_____、日期：_____。				食§13

合計缺失數：主要缺失 個
次要缺失 個

註：3項次要缺失即為1項主要缺失(優:未達二個主要缺失、良:二個主要缺失以上，未達四個主要缺失)

業者意見：

建議事項：(不列入缺失計算)：

業者簽名：

建議通過，評核等級如下：

(1) 優：主要缺失未滿2項。

(2) 良：主要缺失2項以上未滿4項。

不通過，列為優先輔導對象。

評核小組簽名：