餐飲衛生管理分級評核計畫

**附件一**

報 名 表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 商業登記名稱 |  | 負責人 |  |
| 市招名稱 | □同商業登記 □其他: |
| 獎牌名稱 | □同商業登記 □同市招名稱 □其他: |
| 營業場所地址 |  |
| 烹調場所地址 | □同營業場所 □其他: |
| 聯 絡 人 |  | 聯絡電話 |  |
| 聯絡人E-MAIL |  |
| 食品業者登錄字號 |  |
| 從業人員(人數) | 從業人員 人【含外場 人及內場 人(含廚師 人)】持技術師證 人持廚師證 人 |
| 檢附影本文件：* 商業登記相關文件一份，並加蓋負責人印章。(具營利事業登記證或工廠登記證者)
* 用水符合飲用水證明或自來水收費收據。
* 產品責任險保單(具商業登記或公司登記者)。
* 餐飲從業人員體檢表。
* 技術士證\_\_\_\_\_\_張/廚師證\_\_\_\_\_\_­張/餐飲衛生講習時數證明
* 事業廢棄物再利用之許可或簽訂相關契約

現場備查文件：* 蓄水池(塔、槽)清潔紀錄表。
* 冷凍/冷藏櫃溫度記錄表。
* 食材供應商暨來源暨憑證管理清冊。
* 油炸油安全管理紀錄。
* 廁所清潔紀錄表。
 |
| 注意事項 | 1. 報名時間:即日起
2. 評核時間:111年1月年7月31日止
3. 報名方式:
4. 線上報名: <https://pse.is/3vcy3m> (線上報名QR-code)
5. 紙本報名:請郵寄或傳真至各鄉(鎮、市)衛生所報名
6. 烹調場所與營業場所皆屬評核範圍
 |
| 業者簽名:  |

**附件二**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 貼近六個月相片 | 姓名 |  |  出 生年月日 |  年 月 日 |
| 住 址 |  |
| 身份證字號 |  | 性別 | * 男
* 女
 |
| 檢查日期 |  　 年 月 日 |
| 檢 查 項 目 | 結 果 |   蓋  關  防 |
| 身 高  |  公分 |
| 體 重 |  公斤 |
| 手 部 皮 膚 病 |  |
| A型肝炎Anti-HAV IgM 抗體 Anti-HAV IgG 抗體 □如提具A型肝炎免疫力證明者，得免驗此項 | □陽性 □陰性□陽性 □陰性 |
| 出 疹、膿 瘡 |  | 檢 查 醫 師 |
| 結 核 病 (X光) |  |
|  |
| 眼 疾 |  |
| 傷 寒 |  |
| 總 評 |  |

健康檢查證明書(食品餐飲業用)

注意事項:

1. 本證明未蓋關防及相片騎縫章者無效。
2. 受檢人應自行貼妥最近正面脫帽照片。
3. 食品從業人員應每年至醫院檢查，體檢證明應保存壹年。
4. 上述檢查項目為餐飲從業人員之必要項目，其他項目各單位可試視需求自行增加。

111年臺東縣餐飲衛生管理分級評核表

**附件三**

|  |
| --- |
| 評核時間: 111年 月 日 時 分□現場評核□重新評核□稽查評核 |
| 業者名稱 |  | 負責人 |  |
| 實際營業地址 |  | 電話 |  |
| 餐飲業別 | □旅館業附設餐廳(國際觀光旅館、一般觀光旅館或一般旅館)□宴席餐廳□一般餐廳□自助餐□學校、醫院附設餐廳□美食街小型餐飲□速食業□早餐□大賣場或超商等零售通路之即食熟食區□飲冰品□前店後廠烘焙業□夜市攤販□其他( ) |
| 查核項目 | 主要缺失 | 次要缺失 | 不適用 |
| 1. 基本資料
 |  | 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。 | 不通過 |  |  |
|  | 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應投保產品責任保險。保險期間 年 月 日~ 年 月 日。 | 不通過 |  |  |
| 1. 烹調作業場所衛生管理
 | * 場區環境
 |  | 牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、積水等情形；樓板或天花板不得有長黴、剝落、積塵、納垢或結露現象。 |  |  |  |
|  | 出入門窗及其他孔道應設紗窗及防止病媒進入之設施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡。 |  |  |  |
|  | 工作檯面及器械、器具維持整潔。 |  |  |  |
|  | 設置洗手及乾手設施，並於明顯位置懸掛簡明易懂的洗手方法。 |  |  |  |
|  | 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所。 |  |  |  |
|  | *蓄水池（塔、槽）*應保持清潔，每年至少清理一次並作成*紀錄*。 |  |  |  |
| * 儲存
 |  | 食品、食品器具容器、包裝材料妥善儲存且清楚標示，不得直接接觸地面，以防污染食品。 |  |  |  |
|  | 食材儲存應分類分開放置，且生熟食有效區隔。 |  |  |  |
|  | *食品添加物*應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以*專冊*登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。 |  |  |  |
|  | 儲存原料或產品之冷凍冷藏設施應於明顯處設置*溫度*指示器並定時*記錄*，冷藏庫(櫃)應保持在攝氏7度以下凍結點以上，冷凍庫(櫃)應保持在攝氏負18度以下。 |  |  |  |
|  | 遵行先進先出之原則。 |  |  |  |
|  | 不得有逾有效日期之食品。 | 不通過 |  |  |
|  | 私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。 |  |  |  |
|  | 保存產品原材料、半成品及成品之*來源相關文件*。 |  |  |  |
| * 烹調
 |  | 刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。 |  |  |  |
|  | 食物製備過程中無交叉汙染情事。 |  |  |  |
|  | 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。□已出示自來水收據 □已出示飲用水水質標準證明 |  |  |  |
|  | 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。 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 查核項目 | 主要缺失 | 次要缺失 | 不適用 |
| * 廢棄物
 |  | 食品作業場所內，不得任意堆置廢棄物；過期回收產品等廢棄物應設置專用貯存設施(報廢區)。 |  |  |  |
|  | 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。□廢油合約廠商: 合約期間:( 年 月 日~ 年 月 日)□廚餘合約廠商: 清潔隊/合約期間:( 年 月 日~ 年 月 日) |  |  |  |
| 1. 從業人員衛生管理
 |  | 從業人員應每年至少一次健康檢查、並有紀錄可供查核。從業人數共 人，已體檢 人 | 不通過 |  |  |
|  | 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。烹調人數共 人，持證人數 人 | 不通過 |  |  |
|  | 工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品。 |  |  |  |
|  | 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。 |  |  |  |
|  | 保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物;患有手部皮膚病其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，不得從事與食品接觸之工作。 |  |  |  |
| 1. 廁所衛生管理
 |  | 廁所採沖水式且通風良好，清潔無異味，且地面保持乾燥。 |  |  |  |
|  | 設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或乾手設施並張貼「如廁後應洗手」。 |  |  |  |
|  | *廁所*自主*衛生檢查紀錄*。 |  |  |  |
| 1. 用餐場所品質管理
 |  | 地面、門窗、牆壁及天花板須堅固並保持整潔。 |  |  |  |
|  | 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）。 |  |  |  |
|  | 桌面椅面須保持清潔，不得有油污。 |  |  |  |
|  | 餐具清潔（有無污點、水漬或發霉），不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留。 |  |  |  |
|  | 食品（如：食材、調味料等）不得逾有效日期。 | 不通過 |  |  |
|  | 已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。 |  |  |  |
| 評核項目請於各欄位內勾選(V)，主要缺失**未滿2項**為**優**;主要缺失**2項以上未滿4項**為**良** |
| 評核結果 | 合計缺失數:**主要缺失 項，次要缺失 項**(3項次要缺失即為1項主要缺失)建議結果:□優 □良 □不通過 | 稽查員簽章 |
|  |
| 建議事項(不列入缺失計數): |  |
| 業者意見: | 受評核業者簽章 |
|  |



**附件四**

**蓄水池（塔、槽）清潔紀錄表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序號** | **清洗時間** | **清洗標的** | **清潔人員簽章** | **負責人簽章** | **備註** |
| **年度** | **日期** |
| **例** | 109 | 5/31 | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) | OOO | OOO |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |
|  |  |  | □水塔(數量 個)□其它 (數量 個) |  |  |  |

* 依據食品安全衛生管理法第8條第1項，食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合「食品之良好衛生規範準則」，「食品之良好衛生規範準則」附表一第2條第10項規定**蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄**。

**附件五**

**冷凍/冷藏櫃溫度紀錄表** 年 月

※**冷藏**櫃溫度標準值：**7℃以下凍結點以上**；**冷凍**櫃溫度標準值：**-18℃以下**

※溫度不足請追蹤相關原因並改善

 冷凍/冷藏櫃編號：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 溫度日期 | AM | 記錄人員 | 備註(改進追蹤與處理) | PM | 記錄人員 | 備註(改進追蹤與處理) |
| 時間 | 溫度 | 時間 | 溫度 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 26 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 27 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 28 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 29 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 31 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * 依據食品安全衛生管理法第8條第1項之規定食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。
 |

管理衛生人員簽名：

|  |
| --- |
| **食材供應商暨來源暨憑證管理清冊** |
| **項次** | **食材名稱** | **供應商名稱** | **供應商是否有食品業者登錄** | **負責人** | **電話** | **保存憑證類型** |
| 1 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 2 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 3 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 4 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 5 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 6 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 7 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 8 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 9 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 10 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 11 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 12 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 13 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 14 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |
| 15 |  |  | □是 □否 |  |  | □電子 □書面 |

* 依據食品安全衛生管理法第9條第1項:食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件。

**附件六**

油炸油安全管理記錄

**附件七**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 店名： | 電話： | 地址： | 填表日期： 年 月 |
| 油炸食材: | 食品良好衛生規範準則第五條之規定，油炸用食用油達下列其中一項時，不得再予使用，應全部更換新油：* 發煙點低於170℃(低溫時即已冒煙)。
* 油炸油色深且又黏漬，大有顯著異味且泡沫面積達1/2者。
* 酸價超過2.0mg KOH/g。
* 總極性化合物含量達25%以上。
 |
| 日期 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| 1.是否有濾油 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.是否撈除油渣 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.填入添新油(單位公升) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.油是否顏色太深 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.油炸油是否發煙 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.油是否有泡沫 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.酸價試紙檢測 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8.更換全新油炸油 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 檢查人員簽名 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 檢查結果：有執行或正常打√，沒有執行或異常打×，如無此項檢查點請以”-- ”示之。若以第7項做為檢查點，請確實記錄結果。請於更換全新油炸油時於當天日期打√。 管理衛生人員簽名: |

**廁所清潔紀錄表**

**附件八**

 **頻率：每日 日期： 年 月**

 使用符號：符合規定「🗸」不符合規定「🗴」待改善「△」

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 日期 | 負 責 項 目 | 記錄人員 |
| 廁門使用正常 | 洗手設施正常且保持乾淨 | 通風良好無異味 | 擦手紙及洗手乳 | 大小便器設備正常且保持乾淨 | 地面保持乾淨 | 垃圾桶保持乾淨 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 26 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 27 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 28 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 29 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 31 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **※依據食品安全衛生管理法第8條第1項之規定食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。** |

**※廁所不得正面開向食品作業場所。** ※應保持整潔，不得有異味。

**※**應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。 **管理衛生人員簽名：**