臺東縣衛生局食品衛生稽查工作紀錄表-餐飲業

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受檢查廠商** | | 廠商名稱 |  | | | 電 話 | |  | | | |
| 地址 |  | | | | | | | | |
| 負責人 |  | **營業類別** |  | | | | | | |
| **查核項目** | | | | | | | **合格:O**  **缺失:X** | | | **缺失說明** | |
| **一般規定** | **第一項 食品業者之廠區及環境管理** | | | | | | | | | | |
| 1.食品暴露之正上方樓板或天花板不得有長黴、剝落、積塵、納垢或結露現象。 | | | | | | | |  |  | |
| 2.出入口、門窗、通風口、排水溝及其他通道塑膠簾、紗網完好及清潔。 | | | | | | | |  |
| 3.冷凍庫(櫃)應保持在攝氏負18度以下；冷藏庫(櫃)應保持在攝氏7度以下凍結點以上。 | | | | | | | |  |
| **第二項 食品從業人員管理** | | | | | | | | | | |
| 4.新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱。  \_\_\_\_\_\_已體檢數/\_\_\_\_\_\_新進人員數 | | | | | | | |  |  | |
| 5.雇主每年應辦理健康檢查一次。 \_\_\_\_\_\_已體檢數/\_\_\_\_\_\_員工數 | | | | | | | |  |
| **餐飲業規定** | 6.餐飲業其烹調從業人員之烹調技術士證持證比。 \_\_\_\_\_\_技術士證數/\_\_\_\_\_\_烹調人員數 | | | | | | | |  |  | |
| 7.前項持有技術士證者，有由直轄市、縣(市)主管機關委託其認可之公(工)會發給之廚師證書。 \_\_\_\_\_\_廚師證數/\_\_\_\_\_\_技術士證數  申請展延廚師證書者，應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之公(工)會、高級中等以上學校或其他餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少八小時。 | | | | | | | |  |
| 8.生、熟食有區隔，且食物及容器均未接觸地面；食材、成品及半成品分類存放、擺放正確，調味料不使用應有適當覆蓋且保持乾淨。 | | | | | | | |  |
| 9.作業場所無堆積廢棄物，廚餘桶及截油槽每日清運，廢棄物清理(含廢食用油)依法規之規定清除及處理。  \_\_\_\_\_清潔隊/其它:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 有／無記錄表  \_\_\_\_\_廠商名稱: 簽約期間: | | | | | | | |  |
| 10.刀具、砧板及盛裝器具，依生熟食區分，使用後清洗乾淨並保持乾燥。 | | | | | | | |  |
| 11.食品從業人員，進入作業場需符合衛生要求，含供膳體檢、正確洗手、服裝儀容。 | | | | | | | |  |
| 12.自主管理:填報衛生管理日誌。 | | | | | | | |  |
| 本次稽查結果：**□合格 □複查合格 □複查不合格 □輔導改善 □限期改善**  **□停、廢、歇業 □其他** | | | | | | | | | | | |
| 前開稽查項目不符合規定者，限於 年 月 日前確實改善完竣。 | | | | | | | | | | | |
| **廠商具結** | 本表查填事項與事實相符，且本商號(人)接受檢查時，並無發生財物短少或其他損害情(形)事。  受檢查業者代表人 (簽名或蓋章) | | | | | | | 檢查人員簽章 | | |  |
|  |
|  |
| 註：   1. 本表無稽查人簽章者無效。 2. 本記錄一式三聯，第一聯衛生局存(白)，第二聯交廠商收執(紅)、第三聯稽查單位或會同單位存留(黃)。 3. 紀錄內容僅對本次稽查結果負責，不得為公開宣傳廣告、商業推銷證明之用。   依據食品安全衛生管理法第四十七條，規避、妨礙或拒絕本法所規定之查核、檢驗、查扣或封存，可處三萬至三百萬元之罰鍰。 | | | | | | | | | | | |

□例行稽查 □複查第\_\_\_\_次 時間： 年 月 日 時 分