

臺東縣衛生局食品衛生稽查工作紀錄表-餐飲業

臺東縣衛生局	廠 商 名 稱			電 話			
	地址						
	負 責 人		營 業 類 別				
查核項目					合 格:0 缺 失:X	缺失說明	
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						
第二項 食品從業人員管理	5. 雇主每年應辦理健康檢查一次。 _____ 已體檢數 / _____ 員工數						
	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。						

受檢業者代表人	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。	檢查人員簽章	
	(簽名或蓋章)		

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