

107 年臺東縣衛生局餐飲衛生管理分級評核計畫

- 一、依據：衛生福利部食品藥物管理署「餐飲衛生管理分級評核制度辦理注意事項」辦理。
- 二、目的：餐飲衛生管理分級評核制度（以下簡稱本評核）係為鼓勵符合「食品良好衛生規範準則（GHP）」之優良餐飲業，以提升餐飲業之衛生安全管理能力，並透過分級提供消費者選擇餐飲場所之參考，爰建立本分級制度及訂定辦理注意事項。
- 三、指導單位：衛生福利部食品藥物管理署、臺東縣政府。
- 四、主辦單位：臺東縣衛生局。
- 五、協辦單位：臺東縣各鄉鎮(市)衛生所。
- 六、參加業別：臺東縣餐飲業，分二類別共 3 組進行評核。
1. 第一類:觀光、宴席餐廳
 2. 第二類:一般餐廳。(分兩組評核表)。
 - A 組:一般餐飲業。
 - B 組:早餐、即時、熟食、飲料、冰品業。
- 本評核適用之餐飲業別依序如下：

第一類		(一)宴席餐廳
		(二)觀光飯店
第二類	A 組	(一) 一般餐廳
		(二) 自助餐廳
		(三) 學校、醫院附設餐廳
	B 組	(四) 速食業
		(五) 早餐店
		(六) 大賣場或超商等零售通路之即食熟食區
		(七) 飲料冰品店
說明	受評餐飲業應具有下列資格 1. 商業登記、公司登記、營業登記、經主管機關核准設立之攤販、依法登記有案，且應依法完成食品業者登錄者。 2. 其他經本縣衛生局認定者。	

七、計畫執行期間

1. 報名暨評核時間:即日起至 107 年 8 月 31 日止。
2. 授證時間:107 年 9 月底，由本局另行公告。

八、報名方式

填具報名表(附件 1)，親送或郵寄、傳真至本局或鄉鎮內衛生所。

九、業者應備查書面文件(於評核時提供即可)

- (一) 商業登記、公司登記或攤販許可證相關文件影本一份，並加蓋負責人印章。
- (二) 用水符合飲用水證明或自來水收費收據。
- (三) 具商業登記或公司登記者，須檢附產品責任險相關證明文件影本。
- (四) 餐飲從業人員體檢表，如附件 2。
- (五) 技術士證/廚師證/餐飲衛生講習時數證明。
- (六) 事業廢棄物再利用之許可或簽訂相關契約(宴席餐廳、觀光飯店)

十、評核方式

(一)評核方式採下列兩種:

1. 現場評核

- (1) 執行方式:由業者自願參加，或由轄區衛生局(所)主動評核。
- (2) 評核時間:即日起至 107 年 8 月 31 日止。
- (3) 評核小組:臺東縣衛生局暨衛生所衛生稽查員。
- (4) 評核內容:如附件 3 餐飲衛生管理分級評核表，依業別進行評核。

2. 稽查評核

- (1) 執行方式:衛生局暨轄區衛生所例行稽查及評核。
- (2) 評核時間:即日起至 107 年 8 月 31 日止。
- (3) 評核小組:臺東縣衛生局暨衛生所衛生稽查員。
- (4) 評核內容:如附件 3 餐飲衛生管理分級評核表，依業別進行評核。

(二)評核結果

1. 現場評核

- (1) 「優」:主要缺失 2 項內。
- (2) 「良」:主要缺失 4 項內。
- (3) 4 個主要缺失以上，判定不通過。
- (4) 重新評核:如業者對於現場評核結果有異議，可立即向衛生局(所)提出重新評核申請，由衛生局(所)重新安排評核時間，每年以 1 次為限。
- (5) 追蹤查核:由轄區衛生局(所)稽查人員 1~2 人，針對轄區內已通過評核之業者進行不定期之查核。

2. 稽查評核:

- (1) 依據例行稽查結果進行評核。

(2) 「優」：主要缺失 2 項內。

(3) 「良」：主要缺失 4 項內。

(4) 4 個主要缺失以上，判定不通過。

(5) 追蹤查核：由轄區衛生局(所)稽查人員 1~2 人，針對轄區內已通過評核之業者進行不定期之查核。

十一、餐飲衛生管理分級評核證書（標章）之核發

本局根據現場評核結果，簽請核定餐飲衛生管理分級評核標章(優、良)，擇期於公開場合核發證書，並公布於臺東縣衛生局、食品藥物管理署等網站。

十二、證書期限：

餐飲衛生管理分級評核證書（標章）之有效期限為 2 年，證書範本如示意圖，如附件 4。

十三、餐飲衛生管理分級評核證書(標章)之廢止

已通過餐飲衛生管理分級評核之業者於證書有效期限內有下列情形之一者，得廢止其標章，並副知衛生福利部食品藥物管理署。

(一)追蹤查核結果不符合規定者，通知業者限期改善，再經查核後，結果仍不符合規定者。

(二)通過餐飲衛生管理分級評核之業者於證書有效期限內發生食品中毒案件，且經衛生局判定屬實者。

(三)永久停工。

(四)場所變更與發證地址不符者。

(五)其他重大缺失者。

十四、本規範現場評核相關作業流程圖，如附件 5。

十五、本計畫若有未盡事宜，本局得修正之。

餐飲衛生管理分級評核計畫

附件 1

報名表

商業登記 名稱		負責人	
市招名稱			
營業所地址			
聯 絡 人		聯絡電話	
聯絡人 EMAIL			
食品業者登 錄字號			
營業時間	☐ 上午 _____ 點至 _____ 點 ☐ 下午 _____ 點至 _____ 點		
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		
備查文件： ☐ 商業登記相關文件影本一份，並加蓋負責人印章。 (營利事業登記證及工廠登記證) ☐ 用水符合飲用水證明或自來水收費收據。 ☐ 產品責任險保單影本(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(宴席餐廳、觀光飯店)			
注意事項	報名時間:即日起 評核時間:即日起至 107 年 8 月 31 日止 報名方式:請郵寄或傳真至各鄉(鎮、市)衛生所報名		

業者簽名: _____

餐飲衛生管理分級評核計畫

臺東縣衛生局暨所屬衛生所電話及傳真資料

單位名稱	電話	傳真	地址
台東縣衛生局	089-331172	089-341953	台東市博愛路 336 號
台東市衛生所	089-350757	089-362155	台東市大同路 51 號
卑南鄉衛生所	089-382042	089-382043	台東縣卑南鄉太平村和平路 132 號
延平鄉衛生所	089-561040	089-561345	台東縣延平鄉桃源村昇平路一鄰十一號
鹿鄉野衛生所	089-550722	089-550265	台東縣鹿野鄉中華路 1 段 418 號
關山鎮衛生所	089-811042	089-810460	台東縣關山鎮中華路 78 號
海端鄉衛生所	089-931391	089-931816	台東縣海端鄉海端村山界 29 號
池上鄉衛生所	089-862609	089-863151	台東縣池上鄉中山路 104 號
東河鄉衛生所	089-896289	089-896650	台東縣東河鄉東河村十鄰 300 號
成功鎮衛生所	089-851419	089-850875	台東縣成功鎮中山東路 64 號
長濱鄉衛生所	089-831022	089-831879	台東縣長濱鄉長濱村中興路 46 號
太麻里鄉衛生所	089-781220	089-782972	台東縣太麻里鄉泰和村民權路 66 號
金峰鄉衛生所	089-772201	089-771132	台東縣金峰鄉賓茂村 14 號
大武鄉衛生所	089-791143	089-791004	台東縣大武鄉大武村濱海路 100 號
達仁鄉衛生所	089-702209	089-702509	台東縣達仁鄉安朔村 13 鄰復興路 122 號
綠島鄉衛生所	089-672511	089-671144	台東縣綠島鄉中寮村一號
蘭嶼鄉衛生所	089-732557	089-731694	台東縣蘭嶼鄉紅頭村 36 之 1 號

健康檢查證明書(食品餐飲業用)

附件 2

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 ☐ 陽性 ☐ 陰性 Anti-HAV IgG 抗體 ☐ 陽性 ☐ 陰性 ☐ 如提具 A 型肝炎免疫力證明者，得免驗此項				
出 疹、膿 瘡			檢 查 醫 師	
結 核 病 (X 光)				
眼 疾				
傷 寒				
總 評				

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。

臺東縣 107 年度餐飲衛生管理分級評核表 (宴席餐廳、觀光飯店)

☐分級評核 ☐一般例行性查核(第 次) 年 月 日

一、基本資料

市招名稱		負責人或其指定人員	
營業地址		電話	()
		傳真	()

二、食品良好衛生規範準則(GHP)評核表

評核項目		符合情形			
		立即改善	次要缺失	主要缺失	說明
一、環境衛生管理	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. 地面完整清潔，不得有積水、積垢、破損之現象。				
	3. 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，不得有病媒蹤跡。				
	4. 工作檯面應保持乾淨，不放置私人物品、清潔劑及化學物質。				
	5. 作業場所無堆積廢棄物，廚餘桶及截油槽定期清運，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: _____				
	6. 器具、刀具、砧板及抹布:有定時正確依照清洗→沖洗→消毒之流程作業，有適當貯存處、避免交叉污染使用。				
	7. 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。				
	8. 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。				
	9. 建立油炸油管理: (即製作油炸油檢測紀錄表)。				
二、原料及貯存	10. 原料來源證明(出廠證明)、進貨紀錄，可追溯或提供食材來源廠商清冊。(即建立食材來源供應商清冊)				
	11. 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。				
	12. 食材及成品分別貯存、以有蓋容器防止交叉汙染，並依序先進先出。				

合計缺失數：主要缺失 次要缺失	個 個	評定等級： ☐ 優(主要缺失 2 項內) ☐ 良(主要缺失 4 項內) ☐ 不通過，列為優先輔導對象
註：3 項次要缺失即為 1 項主要缺失		
建議事項(不列入缺失計數):		
業者意見及簽名:		
領隊簽名:		
評核小組簽名:		

臺東縣 107 年度餐飲衛生管理分級評核表 (一般餐飲業)

□分級評核 □一般例行性查核(第 次) 年 月 日

一、基本資料

市招名稱		負責人或其指定人員	
營業地址		電話	()
		傳真	()

二、食品良好衛生規範準則(GHP)評核表

評核項目		符合情形			
		立即改善	次要缺失	主要缺失	說明
一、烹調作業、營業場所衛生管理	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. 地面完整清潔，不得有積水、積垢、破損之現象。				
	3. 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，不得有病媒蹤跡。				
	4. 工作檯面應保持乾淨，不放置私人物品、清潔劑及化學物質。				
	5. 作業場所無堆積廢棄物，廚餘桶及截油槽定期清運，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:____				
	6. 器具、刀具、砧板及抹布:有定時正確依照清洗→沖洗→消毒之流程作業，有適當貯存處、避免交叉污染使用。				
	7. 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。				
	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. 建立食材來源供應商清冊，並依先進先出原則，在有效日期內使用。				
	10. 建立油炸油管理: (即製作油炸油檢測紀錄表)。				
二、員工個人衛生管理	11. 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				
	12. 雇主每年應辦理健康檢查一次。____已體檢數/____員工數				
	13. 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				

	14. 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。				
	15. 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。				
三、廁所衛生管理	16.廁所採沖水式，保持清潔無異味、且通風良好、地面保持乾燥。				
	17.設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。				
	18.廁所自主衛生檢查紀錄。				
四 其他	20. 業者自主管理紀錄。				

三、評核結果

合計缺失數：主要缺失 次要缺失	個 個	評定等級： ☐ 優(主要缺失 2 項內) ☐ 良(主要缺失 4 項內) ☐ 不通過，列為優先輔導對象
註：3 項次要缺失即為 1 項主要缺失		
建議事項(不列入缺失計數):		
業者意見及簽名:		
領隊簽名:		
評核小組簽名:		

臺東縣 107 年度餐飲衛生管理分級評核表

(早餐、即食、熟食、飲料、冰品業)

□分級評核 □一般例行性查核(第 次) 年 月 日

一、基本資料

市招名稱		負責人或其指定人員	
營業地址		電話	()
		傳真	()

二、食品良好衛生規範準則(GHP)評核表

評核項目		符合情形			
		立即改善	次要缺失	主要缺失	說明
一、烹調作業、營業場所衛生管理	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. 地面完整清潔，不得有積水、積垢、破損之現象。				
	3. 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，不得有病媒蹤跡。				
	4. 工作檯乾淨易清洗、使用前先清洗及消毒。				
	5. 作業場所無堆積廢棄物，廚餘桶及截油槽定期清運，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:_____				
	6. 器具、刀具、砧板及抹布:有定時正確依照清洗→沖洗→消毒之流程作業，有適當貯存處、避免交叉污染使用。				
	7. 已清洗與消毒過之設備和器具，應避免再受汙染(冰杓勿置於冰塊內、搖泡鋼杯勿置抹布上，吸管杯子加蓋等)				
	8. 冰塊及清洗食品設備、器具之水應符合飲用水水質標準。				
	9. 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。				
	10. 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。				
	11. 建立食材來源供應商清冊，並依先進先出原則，在有效日期內使用。				

合計缺失數：主要缺失 次要缺失	個 個	評定等級： ☐ 優(主要缺失 2 項內) ☐ 良(主要缺失 4 項內) ☐ 不通過，列為優先輔導對象
註：3 項次要缺失即為 1 項主要缺失		
建議事項(不列入缺失計數): 		
業者意見及簽名: 		
領隊簽名: 		
評核小組簽名:		

餐飲衛生管理分級評核標章編碼及格式

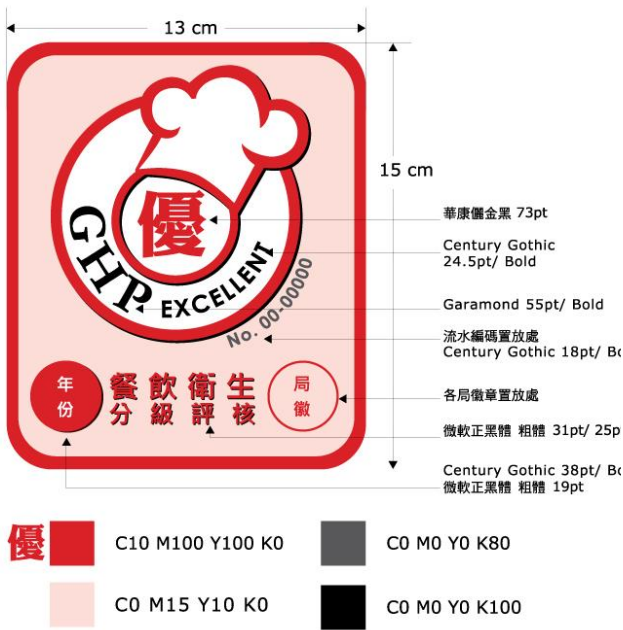
附件 4

一、編碼(前二碼)設定

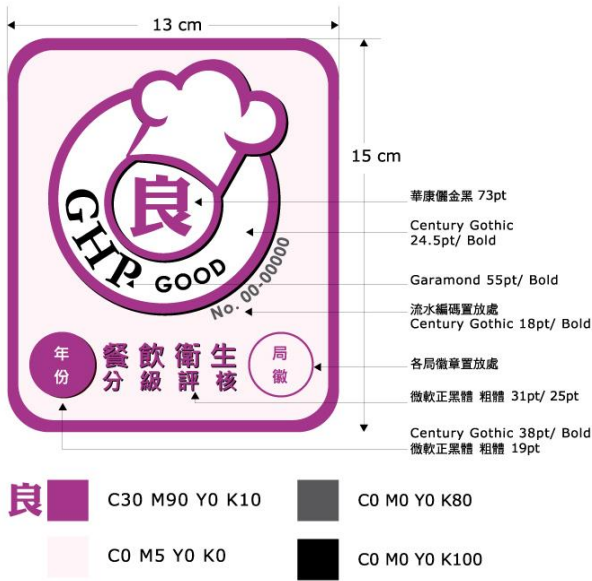
編號(前二碼)	縣市	編號(前二碼)	縣市
01	基隆市	12	嘉義市
02	臺北市	13	嘉義縣
03	新北市	14	臺南市
04	桃園縣	15	高雄市
05	新竹縣	16	屏東縣
06	新竹市	17	宜蘭縣
07	苗栗縣	18	花蓮縣
08	臺中市	19	臺東縣
09	彰化縣	20	澎湖縣
10	南投縣	21	金門縣
11	雲林縣	22	連江縣

二、標章格式

「優」等規範說明:

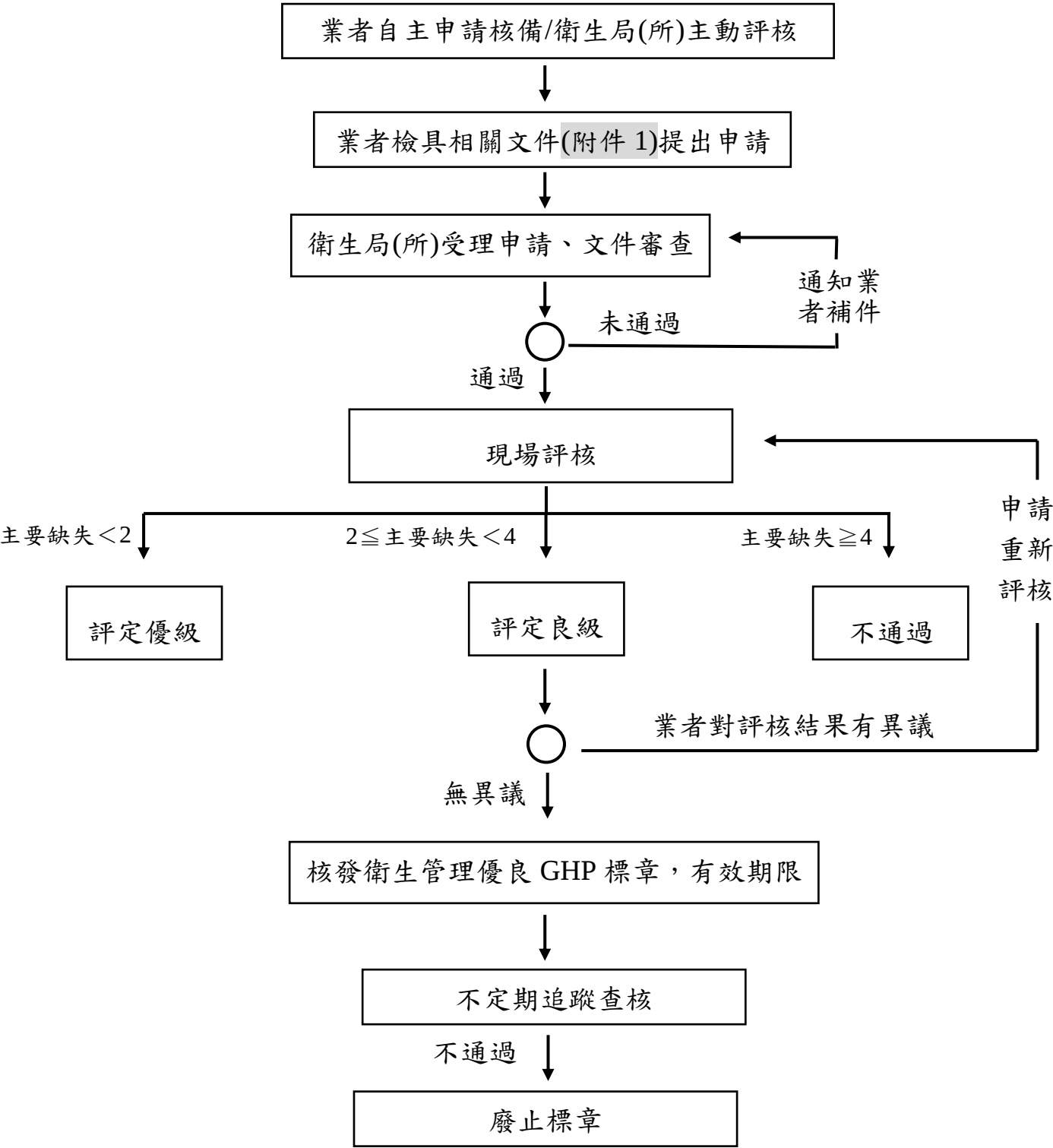


「良」等規範說明:



臺東縣餐飲衛生管理分級現場評核申請流程圖

附件 6



食 材 供 應 商 名 冊

店名：

負責人：

製表日： 年 月

項次	供應商	負責人	電話	地址	食品業者登錄字號
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					

應注意事項：

1. 交易單據：發票、收據應有上游公司名稱、電話、地址。
2. 應留存備查至少半年以上。

油炸油安全管理紀錄表

店名：				電話：				地址：												填表日期： 年 月											
油炸食材：																															
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√。 負責人簽名：																															

廁所清潔紀錄表

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							衛生人員簽名	衛生管理人員 確認
	門把	鏡子	洗手乳	擦手紙	馬桶	地面	倒垃圾		
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									

應注意事項：

1. 廁所不得正面開向食品作業場所。
2. 應保持整潔，不得有異味。
3. 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。