

外燴業者之食品良好衛生規範準則自主檢查表

自主檢查時間： 年 月 日

業者名稱		負責人		電話	
商業登記 地址	臺東縣	鄉鎮市	里	鄰	食品業者 登錄字號
街/路	段	巷	弄	號	樓之
項次	稽查項目內容				檢查 結果
1	水設施應符合：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。應有足夠之水量及供水設施。使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持 15 公尺之距離。蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源 3 公尺以上。飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。				
2	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；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。食品從業人員經醫師診斷罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。				
3	食品從業人員於食品作業場所內工作時，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸之從業人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。				
4	食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。				
5	設備及器具之清洗衛生應符合：食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。設備、器具之清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。				
6	油炸用食用油之總極性化合物（total polar compounds）含量達 25%以上時，不得再予使用，應全部更換新油。				

項次	稽查項目內容	檢查結果	檢查者
7	經營中式餐飲之餐飲業，其烹調從業人員，須有一定比例具有中餐烹調技術士證(並取得廚師證書)。		
8	製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。		
9	烹調場所及供應之食物，應避免直接日曬、雨淋或接觸污染源，並應有遮蔽、冷凍(藏)設備或設施。烹調器具及餐具應保持乾淨。烹調食物時，應符合新鮮、清潔、迅速、加熱及冷藏之原則，並應避免交叉污染。		
10	食品業者應依中央主管機關規定之格式及內容，以書面或使用電子憑證網路傳輸方式，向本府衛生局申請登錄、變更登錄、廢止登錄及確認登錄內容之定期申報。		
11	具有商業登記或公司登記之食品產業，應事先完成其產品責任保險之投保，並保存該保險文件，維持保險單有效性，以備查核。其保單之最低保險金額應為每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣 100 萬元整；每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣 400 萬元整；每一意外事故財物損失之保險金額：新臺幣 0 元整；保險期間內之累計保險金額：新臺幣 1,000 萬元整。		

備註：

- 1、檢查結果：符合請打「✓」，不符合項目請打「×」，請全數填寫並依不符合項目盡速修正。
- 2、本表請與本局核備文件一同存放備查。
- 3、本局將不定期依報備日期及地點查核「食品良好衛生規範準則」
- 4、依據食品安全衛生管理法第 8 條，外燴業者辦理 200 人以上餐飲時，應於辦理三日前自行或經餐飲業所屬公會或工會，向直轄市、縣(市)衛生局(所)報請備查；其備查內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。經令限期改正，屆期不改正者，依同法第 44 條處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。