

桃園市政府衛生局 餐飲及即食熟食販售業GHP衛生分級稽查表

(107年3月28日修訂)

稽查日期： 年 月 日

壹、業者資料			
業者名稱：	電話：		
稽查地址：桃園市 區 路(街) 段 巷 弄 號 樓			衛生分級結果：
業別	<input type="checkbox"/> 連鎖 <input type="checkbox"/> 獨立經營 <input type="checkbox"/> 一般餐廳 <input type="checkbox"/> 自助餐 <input type="checkbox"/> 美食街 <input type="checkbox"/> 早餐店 <input type="checkbox"/> 便當店 <input type="checkbox"/> 烘培業 <input type="checkbox"/> 攤販 <input type="checkbox"/> 速食店 <input type="checkbox"/> 火鍋 <input type="checkbox"/> 飲冰品 <input type="checkbox"/> 觀光旅館 <input type="checkbox"/> 筵席餐廳 <input type="checkbox"/> 中央廚房 <input type="checkbox"/> 外燴 <input type="checkbox"/> 其他	從業人員	廚師： 名 外場： 名 廚師證： 張； 持證比率： % <input type="checkbox"/> 非規範對象
<input type="checkbox"/> 產品責任險 年 月 日至 年 月 日 <input type="checkbox"/> 未提具 <input type="checkbox"/> 非規範對象			

貳、食品良好衛生規範查核

查核項目條文		總配分 (扣分制)	扣分欄	不適用	現場稽查結果
1	廠區地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。(1) 排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。(2) 禽畜、寵物等應予管制，以避免污染食品。(2)〔附表一(一)1、2、3〕	5			
2	牆壁、支柱、地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。(1) 樓板或天花板應保持清潔，避免長霉、剝落、積塵、納垢或結露等現象。(2)〔附表一(二)1、2〕	3			
3	出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。(2) 排水系統應暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施。並均應設置防止病媒侵入之設施。(2)〔附表一(二)3、4〕	4			
4	照明應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。〔附表一(二)5〕	1			
5	廚房應維持適當之空氣壓力及合適之室溫。(1) 設有截油設施，經常清理維持清潔。(1) 油煙應有適當之處理措施，避免造成污染。(1)〔§22-2、22-3、22-4〕	3			
6	配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。〔附表一(二)7〕	2			
7	凡清潔度要求不同之作業場所，應加以有效區隔及管理。〔附表一(二)8〕	3			
8	不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。〔附表一(二)9〕	2			
9	蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。(2) 其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。(2)〔附表一(二)10、(六)4〕	4			
10	冷凍及冷藏食品之品溫應分別維持於攝氏-18℃以下及及7℃以下凍結點以上(2)，且不得有劇烈的溫度變動。(2) 冷凍及冷藏設備應設置溫度計並定時紀錄與除霜，並保持清潔。(2) 冷凍及冷藏庫(櫃)均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。(2)〔附表一(三)1、2、3〕	6			
11	凡設有員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室者，應與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光及防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。(1) 並應有專人負責管理，保持清潔。(1)〔附表一(四)1、2〕	2			
12	廁所之設置地點應防止污染水源。(1) 不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。(2) 應保持整潔，不得有不良氣味。(1) 於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。(1)〔附表一(五)1、2、3、4〕	5			
13	用於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。(3) 應有足夠之水量及供水設施以供用水。(1) 使用地下水源者，其水源應與污染源至少保持15公尺之距離。(2) 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。(1)〔附表一(六)1、2、3、5〕	7			

桃園市政府衛生局 餐飲及即食熟食販售業GHP衛生分級稽查表

貳、食品良好衛生規範查核					
查核項目條文		總配分 (扣分制)	扣分欄	不適用	現場稽查結果
	14 應於適當地點設置數目足夠之洗手及乾手設施。(1) 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法標示。(1) 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。(1) 〔附表一(七)1、2、3、4〕	3			
二、人員衛生規定與管理	15 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。雇主每年應主動辦理健康檢查一次。(3) 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、結核病或傷寒或其他可能造成食品污染之疾病者，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)〔附表二(一)1、3〕	6			
	16 食品作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防異物落入食品中，必要時應戴口罩。與食品直接接觸者不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化妝品或藥品等污染食品或食品接觸面。〔附表二(一)4〕	2			
	17 從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，立即依洗手標示所示步驟正確洗手或(及)消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能汙染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。(3) 若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。(2)〔附表二(一)5、7〕	5			
	18 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。〔附表二(一)6〕	2			
	19 作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。 〔附表二(一)8〕	1			
	20 非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合有關作業人員之衛生要求。〔附表二(一)9〕	2			
	21 新進從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄。〔附表二(一)2〕	2			
	22 從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練。〔附表二(一)10〕	1			
	23 凡以中式餐飲經營且具供應盤菜性質之餐飲業者，其雇用之烹調從業人員，須有一定比例具有中餐烹調技術士證(並取得廚師證書)。(1)〔§25〕 申請展延廚師證書者，應在該證書有效期限內接受各級衛生機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少八小時。(1)〔§24-4〕	2			
三、設備器具衛生	24 設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。(2) 使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。(2) 清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。(2) 〔附表二(二)1、2、3〕	6			
	25 洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，以防水逆流污染；若無充足之流動自來水，必須供應用畢即行丟棄之餐具。〔§22-1〕	1			
	26 製備流程規劃應避免交叉污染。廚房內所有之機械與器具應保持清潔。所使用之設備與器具，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。〔§26-1〕	2			
	27 不得回收使用之器具、容器及包裝，應禁止重複使用；得回收使用之器具、容器及包裝，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理。〔附表三(15)〕	2			
四、清潔用具管理	28 清潔、清洗和消毒用機具有專用場所妥善保管。〔附表二(三)5〕	2			

桃園市政府衛生局 餐飲及即食熟食販售業GHP衛生分級稽查表

貳、食品良好衛生規範查核					
查核項目條文		總配分 (扣分制)	扣分欄	不適用	現場稽查結果
五、廢棄物處理	29 廢棄物不得堆放於食品作業場所內，其處理應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。(2) 反覆使用盛裝廢棄物的容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。(1) 〔附表二(四)1、2、3〕	3			
	30 有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設專用貯存設施。〔附表二(四)4〕	2			
	31 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。廢食用油之處理應留存相關紀錄。 〔附表二(四)5〕	2			
六、製程管理、倉儲管制	32 製程流程應避免交叉汙染。〔§26-4〕	2			
	33 製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，其熱藏應為60度C，並應有防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施。〔§17-3、26-5〕	2			
	34 若為不設座之餐飲業者，其販賣櫃台亦應與調理、加工及操作場所有效區隔，以防制汙染。(1)〔§22-5〕 供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。(1) 生鮮原料蓄養場所應與調理場所有效區隔。(1)〔§26-8、26-9〕	3			
	35 製備時段內廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。〔§26-10〕	1			
	36 食材及原物料(含成品半成品)等應遵行先進先出之原則，並確實記錄。 〔§6-3〕	2			
	37 倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。〔§6-5〕	2			
七、廁所衛生管理	38 廁所採沖水式且通風良好，並保持清潔無異味，且地面保持乾燥。 〔附表一(五)3〕	1			
	39 設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。〔附表一(七)3〕	1			
	40 廁所自主衛生檢查紀錄。	1			
	41 張貼正確洗手步驟告示。〔附表一(五)4〕	1			
八、用餐場所衛生管理	42 地面、門窗、牆壁及天花板須堅固並保持整潔。〔附表一(二)2〕	2			
	43 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)〔附表一(四)1〕	2			
	44 桌面椅面須保持清潔，不得有油污。	1			
	45 餐具清潔(有無污點、水漬或發霉)。〔§26-3〕	1			

參、其它稽查結果

	桃園市政府衛生局食品管理暨檢驗科 地址：桃園市桃園區縣府路55號 承辦人：03-3340935分機_____ 傳真：03-3363160(傳真後請來電確認)
--	---

<p>本次查核結果：</p> <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 輔導改善 <input type="checkbox"/> 限期改善：限於 年 月 日前確實改善完竣 <input type="checkbox"/> 複查合格 <input type="checkbox"/> 複查不合格 <input type="checkbox"/> 停、廢、歇業 <input type="checkbox"/> 其他	<p>(現場分數/115)*100 = ____</p> <p>總分85-100分：A級 總分70-84分：B級 總分69分以下：C級</p>
---	---

受檢業者代表人：	(簽名)稽查人員：	(簽名)會同人員：	(簽名)
----------	-----------	-----------	------

1.依據食品安全衛生管理法第8條，上開應改善事項經令限期改正，屆期不改善者，依同法第44條處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰。
 2.本廠(人)查核時並無發生金錢財務短少及其他任何損害事情。
 3.針對上述查核內容，經受檢單位(人)據實陳述無誤絕無隱瞞，並當場親閱後簽章或印指紋。
 4.本次輔導查核人員無接受餐飲招待及推銷之行為。
 5.本表如無查核人員簽署者無效。