

115 年度澎湖縣餐飲衛生管理分級評核表(餐飲業)

☐現場評核報告(第 次)

☐追蹤查核報告

時間： 年 月 日

☐業者自主評核

店名：		負責人：					
店址：		電話：					
評	核	項	目	次要 缺失	主要 缺失	備註	GHP 對應條文
一、烹調作業場所衛生管理	A、場區環境	1	屋頂、牆壁應堅固，使用易清洗之材質，並保持整潔，不得有破損現象。				附表一：二(一)(二)
		2	地面平滑、完整、清潔、不得有積水、積垢之現象。				附表一：二(一)
		3	防止病媒進入之設施。(如:紗窗)				附表一：二(三)(四)
		4	工作場所內不得有病媒蹤跡。				附表一：二(九) 附表二：四(一)
		5	工作檯面應以不透水易洗不納垢之材料鋪蓋並保持維護整潔。				附表二：二(一)
		6	設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。張貼正確洗手步驟告示。				附表一：七(一)(三)
		7	器械、器具應維護整潔。				§26-7
		8	清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應有專用場所妥善保管。				附表二：三(五)
	B、儲存	1	建立食材管理制度。				§6 附表三：一~五
		2	原料、半成品及包裝用品應分別妥善儲存且清楚標示，並有日期紀錄。				§6、§15
		3	食材儲存應分類分開放置，且生熟食有效區隔。				§26-1、§26-4 附表三：三
		4	調味料之儲放，應置於適當貯存位置。				附表三：六
		5	冷藏、冷凍食品須保持於規定溫度(7℃~-18℃)以下，且有溫度指示計。				附表一：三(一)
		6	食品、食品器具容器、包裝材料，不得直接接觸地面，以防污染食品。				§6-2 附表三：九
		7	遵行先進先出之原則，並確實記錄。				§6-3
		8	不得有逾有效日期之食品。				
		9	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
	C、烹調	1	食物製備過程中無交叉污染情事。				§27-3
		2	刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。				§20-3、§26-4
		3	建立油炸油管理：油炸用食用油總極性化合物達 25%以上時，不得再予使用。				附表二：五
	D、廢棄物	1	採用密蓋式垃圾桶，並注意廢棄物應依廢棄物清理法(如廢食用油或廚餘)處理。				附表二：四(二)
		2	餐館業事業廢棄物如需再利用，應符合「共通性事業廢棄物再利用管理辦法」規定。				

二、員工個人衛生管理	1	從業人員應每年至少一次健康檢查、並有紀錄可供查核。				附表二：一(一)
	2	法規指定九大業別之烹調從業人員須符合持證比例。				§34
	3	工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品。				附表二：一(四)
	4	工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為。				附表二：一(六)
	5	保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物，手部有傷口者不得調製食品。				附表二：一(四)
	6	私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。				附表二：一(八)
三、廁所衛生管理	1	廁所採沖水式且通風良好。				
	2	廁所保持清潔無異味，且地面保持乾燥。				附表一：五(三)
	3	廁所有提供衛生紙。				
	4	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
	5	張貼「如廁後應洗手」。				附表一：五(四)
四、用餐場所品質管理	1	地面、門窗、牆壁及天花板須堅固並保持整潔。				附表一：二(二)
	2	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(一)
	3	桌面椅面須保持清潔，不得有油污。				
	4	餐具應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔(有無污點、水漬或發霉)。				§26-3
	5	食品(如：食材、調味料等)逾有效日期。				
	6	已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。				§26-5
五、其他	1	食品標示符合食品安全管理法相關規定。				
合計缺失數：主要缺失 個 次要缺失 個 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)

1. 建議於廁所張貼洗手步驟相關資訊。
2. 請參考行政院環境保護署 110 年 8 月 24 日公告「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」，如列為管制對象條件及規模者，應依該辦法規定裝設污染防制設施。
3. 請落實「個人資料保護法」相關規定，如為「已辦理公司、商業或工廠登記，且資本額新臺幣三千萬元以上之非屬飯店、觀光旅館、機場或百貨業附屬之餐館業、飲料店業，及非屬餐飲攤販業之其他餐飲業，並有招募會員或可取得交易對象個人資料之業者」，應符合衛生福利部 111 年 1 月 19 日發布訂定「食品業個人資料檔案安全維護計畫實施辦法」之規定。
4. 請參考衛生福利部「好食成三」源頭減量政策，「1.買得剛剛剛好(適量進貨、妥善貯存，掌握先進先出)。2.煮得剛剛好(善用食材，適量烹煮)。3.點得剛剛好(提供餐量選擇及建議)」，以減少食材浪費。

業者意見

業者簽名:

評
核
結
果

☐建議通過，評核等級如下:

(1)☐優:主要缺失未滿 2 項。

(2)☐良:主要缺失 2 項以上未滿 4 項。

☐不通過，列為優先輔導對象：

領隊簽名:

評核小組簽名: