

## 臺南市政府衛生局 112 年度餐飲衛生管理分級評核冰品飲料衛生評核表

評核日期： 年 月 日

商號登記名稱： 負責人/衛生管理人員： /

地址： 連絡電話：

市招名稱： 從業人數： 人（包含廚師： 人）

## 壹、應查核文件及應符合條件（僅需現場確認不用攜回文件）

項目	確認	已補件（日期）
食品業者登錄(編號： )	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 需補件 <input type="checkbox"/> 不適用	<input type="checkbox"/> 有 年 月 日
用水符合飲用水或自來水證明。	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 需補件	<input type="checkbox"/> 有 年 月 日
產品責任險證明(具商業登記者才適用)。	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 需補件 <input type="checkbox"/> 不適用	<input type="checkbox"/> 有 年 月 日
從業人員(含臨時工讀生)應每年至少一次健康檢查、並有紀錄可供查核。	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 需補件	<input type="checkbox"/> 有 年 月 日
餐館業廢棄物管理資料：	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 需補件 <input type="checkbox"/> 不適用	<input type="checkbox"/> 有 年 月 日

追蹤確認人： \_\_\_\_\_

## 貳、評核項目

項目	分數	評核	複評	
調理作業場所衛生管理	1	天花板、牆壁應保持整潔，不得有破損現象。	2	
	2	地面平滑、完整、清潔、不得有積水、積垢之現象。	2	
	3	工作場所內不得有病媒蹤跡。	3	
	4	排水系統應完整暢通，排水溝應有攔截固體廢物之設施。	2	
	5	工作檯面應保持清潔。	2	
	6	工作或調理檯面、販賣售所之光線應保持 200 米燭光以上。	2	
	7	作業區域不堆積與生產無關之物品(如收銀台)及不堆積廢棄物。	2	
	8	作業區之垃圾桶隨時覆蓋，定時清除垃圾並清洗消毒。	2	
	9	使用餐具、廚具等器具設備是否有刮傷、磨損、龜裂及變色情形。	2	
	10	作業場所之寵物應予管制。	3	
	11	作業場所不得放置私人物品。	2	
	12	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。	3	
	13	冷藏(7°C至凍結點以上)、冷凍(-18°C以下)食品須保持於規定溫度內，且有溫度指示計及溫度紀錄表。	3	
	14	熱藏溫度 65°C 以上。	3	
	15	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。	3	
	16	製作、盛裝之設備與器具，使用前確認清潔，使用後應清潔並瀝乾。	2	
	17	作業區使用之刀具、砧板應維持清潔。	2	

臺南市政府衛生局 112 年度餐飲衛生分級評核冰品飲料衛生評核表

項目		分數	評核	複 評
所 調 衛 理 生 作 管 業 理 場	18	食物製備過程中無交叉汙染情事。	2	
	19	冰杓應保持清潔，未使用時應放置有防止汙染之措施容器。	2	
	20	製冰機內外應保持清潔防止交叉汙染	2	
	21	廢棄物(廚餘、逾期及回收產品等)是否專區貯放	2	
衛 生 管 理 員 工 個 人	1	工作人員須穿戴整潔之工作衣帽、口罩，以防汙染食品。	3	
	2	工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能汙染食品之行為。	2	
	3	保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物。	3	
	4	作業人員若以雙手直接調理時，應戴消毒清潔之不透水手套，或將手部洗淨及消毒。	3	
	5	作業人員生病或手部受傷時，不從事與食品接觸之工作。	3	
生 廁 管 所 理 衛	1	廁所通風良好、清潔無異味，且地面保持乾燥。	2	
	2	設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器及張貼正確洗手步驟告示。	2	
	3	廁所不得直接正面開向食品作業場所。	3	
品 營 質 業 管 場 理 所	1	調味料及冰品用料使用後應立即覆蓋封存。	2	
	2	通風良好，無不良氣味。地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。	2	
	3	桌面椅面須保持清潔。	2	
	4	餐具清潔(有無污點、水漬、發霉、清潔劑殘留)。	3	
	5	食品標示符合食品安全管理法相關規定。(如現場調製飲料標示等)	2	
食 材 管 理	1	食材來源紀錄(如：收據)	3	
	3	原料、半成品及包裝用品應分門別類妥善儲存且清楚標示及遵守好先進先出，並有確實紀錄。	4	
	4	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。	3	
	5	食品未逾有效日期。 <b>(發現逾期食材原料即不得參加評核)</b>	4	
清 水 潔 源	1	蓄水池(塔、槽)清理紀錄。	3	
	2	用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。	3	
合計		100		
評分人員簽名：		業者簽章：		
評核建議事項(不列入缺失扣分)：				
抽驗複評建議事項(不列入缺失扣分)：				
註：1. 本表採扣分制。				
2. 決評等級：90分(含)以上評核為「優」，80分(含)以上評核為「良」。				