**臺南市政府衛生局114年度餐飲衛生管理分級評核衛生評核表**

|  |
| --- |
| 稽查評核日期：　　年　　月　　日 |
| 商號名稱： 　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： ） | □有　□需補件　□不適用 | □有　年　月　日 |
| 用水符合飲用水或自來水證明。 | □有　□需補件 | □有　年　月　日 |
| 產品責任險證明(具商業登記者才適用)。 | □有　□需補件　□不適用 | □有　年　月　日 |
| GHP指定八大業別之烹調從業人員須符合持證比例並換發廚師證書。（備註2） | □有　□需補件　□不適用 | □有　年　月　日 |
| 從業人員應每年至少一次健康檢查並有紀錄可供查核。 | □有　□需補件 | □有　年　月　日 |
| 餐館業廢棄物管理資料 | □有　□需補件　□不適用 | □有　年　月　日 |
| **追蹤確認人：** | | |

**貳、評核項目**

| **項目** | | | **分數** | **評核** | **複　評** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **烹調作業場 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 | 出入門窗及其他孔道應設紗窗及防止病媒進入之設施。 | 3 |  |  |
| 4 | 工作場所內不得有病媒蹤跡。 | 3 |  |  |
| 5 | 工作檯面應保持維護整潔。 | 2 |  |  |
| 6 | 調味料之儲放，應置於適當貯存條件。 | 2 |  |  |
| 7 | 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。 | 2 |  |  |
| 8 | 器械、器具應維護整潔。 | 2 |  |  |
| 9 | 冷藏（7℃至凍結點以上）、冷凍（－18℃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。熱藏溫度65℃以上。 | 3 |  |  |
| 10 | 油煙應有適當之處理措施，避免油煙污染。 | 3 |  |  |
| 11 | 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 |  |  |
| 12 | 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 |  |  |
| 13 | 刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。 | 3 |  |  |
| 14 | 食物製備過程中無交叉污染情事。 | 3 |  |  |
| 15 | 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。 | 2 |  |  |
| 16 | 冰杓應保持清潔，未使用時應放置有防止污染之措施容器。 | 2 |  |  |
| 17 | 截油設施應經常清理乾淨。 | 2 |  |  |
| 18 | 排水系統應完整暢通，排水溝應有攔截固體廢物之設施.。 | 2 |  |  |
| 19 | 作業場所之寵物應予管制。 | 2 |  |  |

**臺南市政府衛生局114年度餐飲衛生管理分級評核衛生評核表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **項目** | | | | **分數** | **評核** | **複　評** |
|  | 20 | 工作或調理檯面、販賣售所之光線應保持200米燭光以上。 | | 2 |  |  |
| 21 | 廢棄物(廚餘、逾期及回收產品等)是否專區貯放。 | | 2 |  |  |
| **員工個人 衛生管理** | 1 | 工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品。 | | 3 |  |  |
| 2 | 工作人員每年辦理健康檢查。 | | 4 |  |  |
| 3 | 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。 | | 2 |  |  |
| 4 | 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。 | | 2 |  |  |
| 5 | 私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。 | | 2 |  |  |
| **廁所衛 生管理** | 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 |  |  |
| **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。 | | 2 |  |  |
| 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）。 | | 2 |  |  |
| 3 | 桌面椅面須保持清潔，不得有油污。 | | 2 |  |  |
| 4 | 餐具清潔（有無污點、水漬、發霉、清潔劑殘留）。 | | 2 |  |  |
| 5 | 已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。 | | 3 |  |  |
| 6 | 標示應符合食品安全管理法相關規定。(如豬牛肉原產地標示等) | | 2 |  |  |
| **食材管理** | 1 | 食材來源紀錄（如：收據） | | 3 |  |  |
| 2 | 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 |  |  |
| 3 | 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。 | | 2 |  |  |
| 4 | 食品未逾有效日期。**(發現逾期食材原料即不得參加評核)** | | 4 |  |  |
| **水源 清潔** | 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。 | | 2 |  |  |
| 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）： | | | | | | |
| 備註：1.廢食用油履歷相關問題可洽臺南市環保局 一般廢棄物管理科06-2686751。  2.餐飲業烹調從業人員持證比例：觀光旅館之餐廳：85%、承攬學校餐飲之餐飲業：75%、供應學校餐盒之餐盒業：75%、承攬筵席之餐廳：75%、外燴飲食餐飲業：75%、中央廚房式之餐飲業：70%、自助餐飲業：60%、一般餐館餐飲業：50%、前店後廠小型烘焙業：30%。  3.本表單採扣分制，滿分100分。  4.決評等級：90分（含）以上評核為優、80分（含）以上評核為良。 | | | | | | |