

新竹市食品業者
食品良好衛生規範
相關表單



表單總覽

•	環境清潔及消毒紀錄表
•	衛生自主管理表
•	廚餘、廢油、廢棄物清運紀錄表
•	冷凍、冷藏溫度記錄表
•	蓄水塔清洗記錄表
•	食品添加物使用及貯存紀錄表
•	餐飲業者自主檢查表



衛生自主管理表

作業場所名稱：

合格 (V)；不合格 (X)

項目		日期					
建築 設施 衛生	1. 作業場所 地面 保持 清潔 ，無積水及塵土飛揚						
	2. 牆壁 、 支柱 應保持 清潔 ，無污垢、侵蝕現象						
	3. 天花板 清潔 無長黴、剝落、積塵、蜘蛛網等情形						
	4. 照明 系統、 燈罩 有無破損脫落，燈具、配管外表 清潔						
	5. 出入口 、 通風口 應保持 暢通 ， 風扇 、防止病媒侵入設施(如紗窗)有無破損，並保持 清潔						
	6. 排水 系統、 截油槽 等應 清潔 暢通，不得有 異味						
	7. 廁所 清潔 、無不良氣味，定期 清潔 消毒						
	8. 洗手 、 消毒 設備(如肥皂、酒精)、衛生紙等供應 充足						
設備 器具 衛生	食品接觸面平滑、 清潔 、無凹陷(如砧板、菜刀、平台)						
	各作業區之 垃圾桶 加蓋 ，使用後清洗消毒						
	所有 設備 、 器具 、 容器 ，使用前確認 清潔 ，使用後清洗消毒(如冰箱、蒸飯箱、鍋具、水壺、抹布、濾心)						
	冷凍、冷藏 冰箱 使用前確認是否 溫度異常						
人員 衛生	作業人員未留指甲、擦指甲油、化妝、配戴飾品等行為						
	作業人員穿戴整齊之工作衣帽(鞋)，以防異物落入食品，必要時 配戴 帽子、 口罩						
	作業人員手部應時常保持 清潔 ，勤洗手，工作中無吸菸、嚼檳榔、口香糖、飲食等其他可能污染食品之行為						
	調理不經加熱即可食用之食品時(如煮熟之滷味)，需先 戴 上消毒 清潔 之不透水 手套 ，或將手部徹底洗淨及消毒						
其他	分裝之調味料、食品(如糖、鹽、自製辣椒醬、自製水餃等)應標示分裝日期、有效日期						
	作業區食品、非食品、私人物品應明確標示 分區放置						
	清潔劑 、 消毒劑 應存放固定場所(分裝應明確標示)， 並與食品分開 ，避免污染食品及食品接觸面						
	應保留所有食品之進貨來源單據(如訂貨單、發票、簽收單)至少5年						
填寫人員							
		主管簽核：_____					



廚餘、廢油、廢棄物清運紀錄表

作業場所名稱：

日期	項目/清運數量	清運機構	清運人員
(範例) 7/19	<input checked="" type="checkbox"/> 廚餘 <input checked="" type="checkbox"/> 廢油 <input checked="" type="checkbox"/> 廢棄物 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 40 kg 3 桶 3 車		
	<input type="checkbox"/> 廚餘 <input type="checkbox"/> 廢油 <input type="checkbox"/> 廢棄物 <input type="checkbox"/> 其他 _____		
	<input type="checkbox"/> 廚餘 <input type="checkbox"/> 廢油 <input type="checkbox"/> 廢棄物 <input type="checkbox"/> 其他 _____		
	<input type="checkbox"/> 廚餘 <input type="checkbox"/> 廢油 <input type="checkbox"/> 廢棄物 <input type="checkbox"/> 其他 _____		
	<input type="checkbox"/> 廚餘 <input type="checkbox"/> 廢油 <input type="checkbox"/> 廢棄物 <input type="checkbox"/> 其他 _____		
	<input type="checkbox"/> 廚餘 <input type="checkbox"/> 廢油 <input type="checkbox"/> 廢棄物 <input type="checkbox"/> 其他 _____		
	<input type="checkbox"/> 廚餘 <input type="checkbox"/> 廢油 <input type="checkbox"/> 廢棄物 <input type="checkbox"/> 其他 _____		
	<input type="checkbox"/> 廚餘 <input type="checkbox"/> 廢油 <input type="checkbox"/> 廢棄物 <input type="checkbox"/> 其他 _____		
	<input type="checkbox"/> 廚餘 <input type="checkbox"/> 廢油 <input type="checkbox"/> 廢棄物 <input type="checkbox"/> 其他 _____		
	<input type="checkbox"/> 廚餘 <input type="checkbox"/> 廢油 <input type="checkbox"/> 廢棄物 <input type="checkbox"/> 其他 _____		
	<input type="checkbox"/> 廚餘 <input type="checkbox"/> 廢油 <input type="checkbox"/> 廢棄物 <input type="checkbox"/> 其他 _____		

主管簽核： _____

※備註：得檢附委外相關合約或憑證(如發票、名片)

清運頻率：廚餘(____次/____) 廢油(____次/____)

廢棄物(____次/____) 其他(____次/____)



冷凍、冷藏溫度記錄表(____年____月)

作業場所名稱：_____

設備編號：_____

日期	時段	冷藏溫度(7°C 以下)			冷凍溫度(-18°C 以下)		
		時間	溫度	記錄人員	時間	溫度	記錄人員
	上午						
	下午						
	上午						
	下午						
	上午						
	下午						
	上午						
	下午						
	上午						
	下午						
	上午						
	下午						
	上午						
	下午						
	上午						
	下午						
	上午						
	下午						
	上午						
	下午						
	上午						
	下午						

主管簽核：_____

蓄水塔清洗記錄表

作業場所名稱：

日期	清洗狀況	清洗者	備註
(範例) 110/07/19	無異物， 狀況良好	王○○	清洗頻率：2次/年 頂樓3個水塔
____年__月__日			清洗頻率：____次/年

清洗 **前** 照片：

清洗 **後** 照片：

主管簽核：_____

※備註：得檢附委外相關合約或憑證(如發票)



餐飲業者自主檢查表

餐飲場所名稱：

自檢類別	自檢項目	最低應執行頻率	預計期程 (年/月/日)	執行結果	追蹤與持續改善
人員管理	供膳人員體檢 (正/兼職皆需要)	每年		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 進行中 <input type="checkbox"/> 未完成	
設備管理	水塔清洗 (保留收據、紀錄表、清洗前後照片)	每年		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 進行中 <input type="checkbox"/> 未完成	
環境管理	病媒蚊蟲消毒防疫 (保留收據、紀錄表)	每半年		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 進行中 <input type="checkbox"/> 未完成	
	環境衛生檢查 (非食品與食品明確區隔、分裝食材應標示有效日期)	每月		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 進行中 <input type="checkbox"/> 未完成	
廢棄物管理 (廚餘、廢油、廢棄物)	廢棄物合約	每年		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 進行中 <input type="checkbox"/> 未完成	
	清運紀錄表 (或保留收據)	每月		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 進行中 <input type="checkbox"/> 未完成	
品保管理	冰箱溫度、食品添加物紀錄表、食材進貨單據造冊	每月		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 進行中 <input type="checkbox"/> 未完成	
	產品責任險 (若用其他險需包含食品中毒附加條款)	每年		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 進行中 <input type="checkbox"/> 未完成	
	食品業者登錄年度確認	每年		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 進行中 <input type="checkbox"/> 未完成	

※備註：

環境管理	天花板、通風口、燈管是否破損或髒污；冰箱、砧板等所有設備是否髒污；掃具、清潔劑、私人物品是否區隔；分裝食材是否標示品名、分裝日期、有效日期
廢棄物管理	廚餘若給養豬戶，也應保留養豬戶聯絡資訊(姓名、聯絡電話、地址)
品保管理	冰箱無電子溫度儀應放置溫度計並記錄；所有文件、進貨單據應保留 5 年

