

外燴業者辦理 200 人以上餐飲報備表

報備日期： 年 月 日

| | | | |
|--|-------------|-----------------|--------------|
| 外燴業者 承辦者 | 負責人/商號/行號 | 連絡電話 (以手機為主) | 食品業者 登錄字號 |
| | 負責人： | | |
| | 商(行)名稱： | | |
| | 地址 | | |
| | 負責人戶籍地址： | | |
| | 商業登記地址： | | |
| 委託辦理人 | 委託辦理人/商號/行號 | 連絡電話(以手機為主) | |
| | 姓名： | | |
| | 商(行)名稱： | | |
| 外燴辦理 日期、時間 | 日期： | 參與活動 | 人數： |
| | 時間： | 人數/桌數 | 桌數： |
| 辦理外燴 地址 | | | |
| 外燴業者店章 | | 委辦業者店章 | |
| <p>備註：</p> <p>1、 依據食品良好衛生規範準則第 27 條規定，外燴業者辦理 200 人以上餐飲時，應自行或經餐飲業所屬公會或工會，向直轄市、縣(市)衛生局(所)報請備查；其備查內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。按食品安全衛生管理法第 8 條規定，經令限期改正，屆期不改正者，依同法第 44 條處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄</p> <p>2、 於辦理外燴前 3 日，檢附餐飲報備表、外燴當日葷(素)菜單，函送本局核備；本局將依報備日期及地點不定時查核「食品良好衛生規範準則」。</p> <p>3、 本局提供「外燴業者之食品良好衛生規範準則自主檢查表」、「訂席、外燴(辦桌)服務定型化契約範本」1 份供參，請外燴業者自主檢視並留存。</p> <p>4、 有關食品安全衛生管理法等相關規定，可逕至衛生福利部食品藥物管理署 (http://www.fda.gov.tw/) →業務專區→食品、餐飲、營養相關法令規章項下查詢。</p> | | | |

外燴業者之食品良好衛生規範準則自主檢查表

自主檢查時間： 年 月 日

| 業者名稱 | | 負責人 | | 電話 | | |
|------------|--|-----|--------------|----|------|-----|
| 商業登記 地址 | 新竹市 區 | | 食品業者 登錄字號 | | | |
| 項次 | 檢查項目內容(1/2) | | | | 檢查結果 | |
| | | | | | 合格 | 不合格 |
| 1 | <p>供膳人員體檢：每年應主動辦理健康檢查至少 1 次。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、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，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。</p> | | | | | |
| 2 | <p>產品責任險：具有商業登記或公司登記之食品產業，應事先完成其產品責任保險之投保，並保存該保險文件，維持保險單有效性，以備查核。其保單之最低保險金額應為每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣 100 萬元整；每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣 400 萬元整；每一意外事故財物損失之保險金額：新臺幣 0 元整；保險期間內之累計保險金額：新臺幣 1,000 萬元整。</p> | | | | | |
| 3 | <p>注意個人衛生：應穿戴整潔之工作衣帽鞋。正確洗手或消毒，並保持手部清潔，不得蓄留指甲、佩戴飾物、塗抹指甲油，工作中不得吸菸、嚼口香糖、嚼檳榔。</p> | | | | | |
| 4 | <p>不經加熱即食食品之衛生：應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒，始可調理不經加熱即食食品。</p> | | | | | |
| 5 | <p>適當區隔：食品、非食品(如：清潔消毒劑、掃具、私人物品)應區隔存放；調理及製造加工、廢棄物放置區等不同場所應有效區隔。</p> | | | | | |
| 6 | <p>防止病媒侵入：製備菜餚應有防止病媒侵入之設施(如：保鮮膜、防塵蓋)。垃圾或廚餘桶非作業時段應加蓋，不得有不良氣味或有害(毒)物質溢出，以防止病媒孳生。</p> <p>貯藏與運輸應避免交叉污染：食品之原材料、半成品、成品，不得直接放置地面且應有防止交叉污染之措施，否則禁止一起運輸、貯存。</p> | | | | | |

(續下頁)

| 項次 | 稽查項目內容(2/2) | 檢查結果 | |
|--|---|------|-----|
| | | 合格 | 不合格 |
| 7 | 製備流程規劃應避免交叉污染： 設備(如油槽、作業檯面)與器具(如：砧板、刀具、容器)食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫、保持清潔。生熟食之製備、器具及容器應分開，抹布應經常洗滌乾淨。製備完成之菜餚應避免直接日曬、雨淋或接觸污染源，並應有遮蔽、冷凍(藏)設備或設施。 | | |
| 8 | 供水、炸油之衛生： 應有足夠之水量及供水設施以供用水，有效清洗食物及食品器具，並妥善貯藏。 檢查油炸油呈色，不得有異味、泡沫面積不得超過油炸鍋 1/2。 | | |
| 9 | 食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件(如收據、發票、貨單)： 文件上需記載收貨日期或批號，物品名稱、淨重、容量或數量、供應商名稱、地址及聯繫方式等。 | | |
| 項次 | 其他輔導項目 | 輔導知悉 | |
| 1 | 專門職業技術證照： 經營中式餐飲之餐飲業，其烹調從業人員，須有一定比例具有中餐烹調技術士證(並取得廚師證書)。 (相關比率規定請參閱食品良好規範準則→Q&A 問答集→Q50) | | |
| 2 | 依據消費者保護法，契約須符合「訂席、外燴(辦桌)服務定型化契約應記載及不得記載事項」(如：訂金不得超過總價之 20%) | | |
| 備註： 1、檢查結果：合格請打「√」，不合格項目請打「×」，請全數填寫並依不合格項目盡速改善。 2、本自主檢查表與申請核備文件一同繳交至局。 | | | |

廠商代表簽章：_____

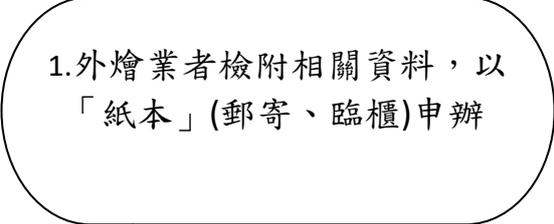
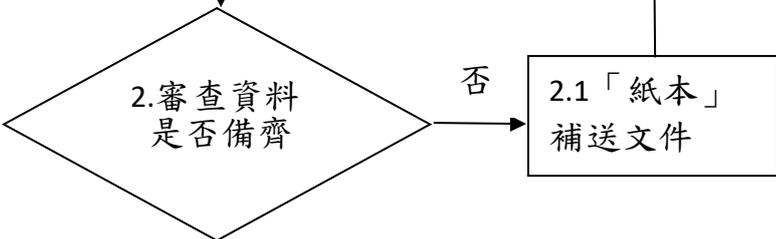
外燴業者辦理 200 人以上餐飲報備-繳交文件自我檢核表

| 檢附資料 | 是否檢附，並已簽章 |
|----------------------|-----------|
| 餐飲報備表 | |
| 當日葷(素)菜單 | |
| 外燴業者之食品良好衛生規範準則自主檢查表 | |
| 供膳人員體檢 | |
| 產品責任險 | |
| 外燴承辦業者商業登記資料 | |

※備註：

- A. 檢附資料請提供全彩掃描檔，避免因模糊不清無法辨識退件。
- B. 廠商資料，須加蓋商號及負責人印章；個人資料，須加蓋私章。
- C. 紙本請「郵寄」或「臨櫃」送新竹市衛生局
(新竹市東區中央路 241 號 10 樓食品藥物管理科)
- D. 如有疑問，請電洽食品藥物管理科專線：03-5353170

外燴業者辦理 200 人以上餐飲報備-作業流程

| 作業階段 | 作業流程 | 作業期限 |
|---------|---|---------------|
| 收件辦理 |  | 視文件完整性及送件時間而定 |
| 衛生局文件審查 |  | |
| 結案 |  | |