

附件二

餐飲衛生管理分級評核表

□現場評核報告(第 次)

□追蹤查核報告

時間： 年 月 日

店名：		負責人：		
店址：		電話：		
評	核	項	目	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	出入門窗及其他孔道應設紗窗及防止病媒進入之設施。	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	工作檯面應以不鏽鋼等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
		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。	

