

南投縣政府衛生局 年 月 日 食品衛生管理工作執行情形記錄表			
地點	廠商名稱	廠商地址	電話
集 集 鎮		路/街 里 巷 號	049-
	負責人姓名	食品衛生管理人員姓名	營利事業登記字號
			商業登記 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
(食品良好衛生規範) <input type="checkbox"/> 餐飲業 <input type="checkbox"/> 糕餅 <input type="checkbox"/> 冰品			檢查結果
工 作 人 員	烹調與配膳人員穿戴整潔標準之工作衣、帽子、口罩。		
	烹調與配膳人員雙手保持乾淨，不留過長指甲、塗指甲油及配戴飾物。		
	工作中不得有吸菸、嚼檳榔等可能污染食品之行為。		
	手部受傷的員工嚴禁直接接觸食物。		
	每年應主動辦理健康檢查乙次。		
工 作 場 所	牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門、紗窗等應保持清潔，不可有藏污納垢、侵蝕等情形。		
	維持暢通之排水系統，地板需清潔，不得有積水、濕滑現象。		
	應有良好通風及排氣設備。		
	工作場所及餐廳內，不得飼養牲畜。		
進出廚房的門需隨手關閉，且應有防制病媒設施。			
物 料 倉 庫	倉庫應設棧板、離地離牆，並保持清潔定期清掃，良好通風及良好溫濕度控制。		
	倉庫應設有效防止病媒（蟑螂、老鼠等）侵入之設施。		
	物料之使用應依先進先用之原則，避免混雜使用或過期使用。		
	架上食品物料陳列整齊，定期清潔，並不得過期。		
食 物 處 理	食物不得直接放置地面，若以器皿裝盛放置地面應加蓋。		
	冷藏庫溫度應在攝氏七度以下，冷凍庫溫度應在攝氏負十八度以下。		
	選用優良食品肉品（CAS），確保品質與衛生。		
	生、熟食需分開處理，並保持清潔。		
	冷藏冷凍庫中存放之物品應覆蓋或包裝好，擺放整齊。		
蔬菜清洗應先浸洗，然後以流動清水沖洗。			
環 境 及 餐 具	餐具洗滌應使用合法食品清潔劑沖洗、殺菌消毒，待用餐具應用容器裝盛，排放整齊。		
	垃圾、廚餘廢棄物應妥善處理，垃圾桶、廚餘桶應加蓋。		
	抹布、砧板、刀具使用後應確實洗淨、殺菌。		
	配膳檯、調理檯保持清潔，熱保溫用之充填水每餐更換。		
	用膳場所之桌面、地板保持清潔。		
	抽油煙機應每日清洗不可有油污殘留。		
	廁所需與調理食物場所隔離，經常保持乾淨，有妥善之洗手設備。		
每天取樣三餐菜餚每樣乙份，標示日期及餐次，攝氏七度以下冷藏保存二天以備查驗。			

其它 事項	1.投保產品責任險 <input type="checkbox"/> 有，產品 _____ 期間 _____ <input type="checkbox"/> 無，輔導需投保產品責任險			
	2.肉品來源： <input type="checkbox"/> 豬 _____ <input type="checkbox"/> 牛 _____ <input type="checkbox"/> 羊 _____ <input type="checkbox"/> 雞 _____ <input type="checkbox"/> 鴨 _____ <input type="checkbox"/> 鵝 _____			
	3.使用重組肉品： <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有。品名標示「重組」 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無。醒語「僅供熟食」 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無。 直接供應飲食場所應於菜單或明顯處揭露「重組」字樣，並應熟食供應 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無。			
	4.油品：_____ <input type="checkbox"/> 油炸油總極性物質 _____ <input type="checkbox"/> 油溫：_____°C			
	5.從業人數：_____、廚師人數：_____、廚證人數：_____，有效日期：_____			
	6.食品業者登錄： <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無，輔導食品業者登錄。			
業者 簽名		承辦 人員		主任 簽章

\*本表查填事項與事實相符，並無異議，且查核人員無不法情事。