

# 桃園市政府衛生局 餐飲及即食熟食販售業

## □良好衛生規範準則GHP輔導評核表

(111年8月24日修訂)

日期： 年 月 日

<b>壹、業者資料</b>		產品責任險□有： 年 月 日至 年 月 日 □現場未提具保單 / 待確認 □非規範對象
業者名稱：		電話：
輔導地址：桃園市 區 路(街、里) 段 巷 弄 號 樓		營業時間： □外送平台合作
調理烘焙人員 技術證照比率	觀光旅館之餐飲業：85% 承攬筵席餐廳之餐飲業：75% 外燴飲食餐飲業：75% 承攬機構餐飲之餐飲業：75% 供應學校餐飲之餐飲業：75% 中央廚房式之餐飲業：70% 自助餐業：60% 一般餐館餐飲業：50% 前店後廠小型烘焙業：30%	衛生分級：

貳、食品良好衛生規範法規GHP檢查		初次輔導發現不符合項目／告知事項	輔導 結果	評核 結果
類別序號				
1	禽畜、寵物等應予管制，以避免污染食品。〔4A-(三)〕 不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。〔4A二(九)〕	□A禽畜未管制 □B寵物未管制 □其他或區域_____ □C未提具防治消毒紀錄 □D現場見病媒(_____)出沒 □E發現病媒出沒痕跡(_____)排遺、屍體 □其他或區域_____		
2	廠區地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。牆壁、支柱、地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。樓板或天花板應保持清潔，避免長霉、剝落、積塵、納垢或結露等現象。〔4A一(一)、二(一)(二)(七)〕	□A牆壁不潔、斑剝 □B支柱不潔、侵蝕 □C樓板／天花板不潔、斑剝 □D配管不潔、斑剝 □E食品暴露區不潔、結露 □F地面不潔、侵蝕 破損 □G地面積水、飛塵 □其他或區域_____		
3	出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。排水系統應暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。〔4A一(二)、二(三)(四)(六)〕	□A出入口、門窗、通風口(或風扇)不潔 □B出入口、門窗破損 □C排水溝不潔、有異味、無攔截措施 □其他或區域_____ □D無病媒防止侵入措施-出入口、門窗、通風口、排水溝 □E防病媒措施未落實-出入口、門窗、通風口、排水溝 □其他或區域_____		
4	照明應達到100米燭光以上，工作台面或調理台面應保持200米燭光以上；使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。〔4A二(五)〕	□A作業區照明不足(實測____米燭光) □B工作／調理台面照明不足(實測____米燭光) □C照明設備(含燈罩)不潔、損壞 □其他或區域_____		
5	凡清潔度要求不同之作業場所，應加以有效區隔及管理。〔4A二(八)〕 設有員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室者，應與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光及防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。該區應保持清潔，並指派專人負責。〔4A四(一)(二)〕	□A未依作業性質不同之場所設立區隔、管理 □B未落實有效管理 □其他或區域_____ □C未與食品場所區隔 □D未保持清潔 □其他或區域_____		
6	蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源3公尺以上。〔4A二(十)、六(四)〕(上回清洗__年__月__日)	□A未見水塔清洗紀錄 □B未落實每年定期清理 □C設置地點不佳 □其他或區域_____		
7	冷凍及冷藏食品之品溫應分別維持於攝氏-18℃以下及7℃以下凍結點以上，且不得有劇烈溫度變動。冷凍(藏)設備應定期除霜，保持清潔。冷凍、冷藏庫(櫃)應於明顯處設溫度指示器，並置自動記錄器或定時記錄。〔4A三(一)(二)(三)〕(實測冷藏__℃、冷凍__℃)	□A冷藏食品溫度不足 □B冷凍溫度不足 □C設備未保持清潔、結霜厚 □D未見溫度顯示／計 □E無溫度之定時紀錄 □其他或區域_____		
8	廁所設置地點應防止污染水源。不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防污染者，不在此限。應保持整潔，不得有不良氣味。應於明顯處標示「如廁後應洗手」字樣。〔4A五(一)(二)(三)(四)〕	□A廁所設於作業場所無緩衝設施 □B未標示「如廁後應洗手」字樣 □C未保持清潔 □其他或區域_____		
9	應於適當地點設置數目足夠之洗手及乾手設備。於明顯位置懸掛簡明易懂之洗手方法標示。洗手消毒設施設計，應能使用時防止已清洗之手部再遭污染。〔4A七(一)(二)(三)(四)〕	□A未設置洗手、乾手設備 □B未見洗手方法標示 □C設施之設計不良 □其他或區域_____		
10	用於食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。應有足夠之水量及供水設施。使用地下水源者，其水源應與污染源至少保持15公尺之距離。飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並明顯區分。〔4A六(一)(二)(三)(五)〕	□A未提具自來水相關證明或購水單據 □B食品用水、冰塊未符合飲用水水質標準(無合格檢測證明) □C飲用水與非飲用水未明顯分離、區分 □其他或區域_____		
11	新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱； <b>雇主每年應主動辦理健康檢查一次。</b> 食品從業人員經醫師診斷罹患或感染 <b>A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒或其他</b> 可能造成食品污染之疾病者，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。〔5B一(一)(三)〕	□A檢查項目未有法定項目(缺□A肝 □結核病 □傷寒 □皮膚病 - _____) □B未提具從業人員健檢證明(1次/年)_____ 人 □其他或人員名單：		
12	食品從業人員工作時，應穿戴 <b>整潔之工作衣帽(鞋)</b> ，以防異物落入食品中，必要時應戴口罩。與食品直接接觸者不得 <b>蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物</b> 等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品或藥品等污染食品或食品接觸面。〔5B一(四)〕	□A未穿戴整潔之工作衣、帽、(鞋) □B在規範時機未落實戴口罩 □C蓄留指甲、塗指甲油、佩戴飾物，無防護措施 □其他或區域_____		
13	從業人員 <b>手部經常保持清潔</b> ，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，立即依洗手標示所示步驟正確洗手或(及)消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能汙染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。〔5B一(五)(七)〕	□A手部不潔 □B見有傷口未妥善處理防護 □C未落實洗手或消毒 □D調理配膳即食食品，未穿戴消毒之手套、未洗淨手部 □其他或區域_____		
14	作業人員 <b>工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食</b> 及其他可能污染食品之行為。〔5B一(六)〕	□A工作中見1.吸菸、2.嚼檳榔、3.嚼口香糖 □B工作中見飲食 □C作業場所見菸品、檳榔或煙蒂、檳榔渣 □其他或區域_____		
15	食品從業人員 <b>個人衣物應放置於更衣場所</b> ，不得帶入食品作業場所。〔5B一(八)〕	□A私人物品(食物、飲品、藥品、雜物)未區隔或專區 □其他或區域_____		
16	非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合有關作業人員之衛生要求。製備時段內廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。〔5B一(九)、26-10〕	□A非作業人員見隨意出入無管理 □B製備時段進貨作業未管制 □其他或區域_____		
17	新進從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；在職從業人員應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄。從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機關(構)所辦之衛生講習或訓練。〔5B一(二)(十)〕	□A未見內部食品衛生教育訓練紀錄 □B未提具認可之衛生講習或訓練證明 □其他或區域_____		
18	<b>設備與器具等食品接觸面</b> 應保持平滑、無凹陷或裂縫，並 <b>保持清潔</b> 。廚房內食品製備使用之機械、器具等及提供之餐具，應維持乾淨清潔。使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且應避免已清洗者再受污染。製備流程所使用之設備與器具，其操作與維護應避免食品遭受污染；必要時，應以顏色區分。〔5B二(一)(二)、26-1、26-3、26-7〕	□A設備與器具有凹陷或裂縫 □B設備與器具不潔 □C工作台面不潔、堆積雜物 □D使用後已清洗者未適當存置或防護 □E刀具或砧板存放位置不良 □其他或區域_____		
19	<b>清潔、清洗和消毒用機具</b> 應有 <b>專用場所妥善保管</b> 。清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。〔5B二(三)、三(五)〕	□A清潔(掃)用具未置於專區 □B清潔劑或消毒劑與食品存放未區隔 □其他或區域_____		
20	廢棄物不得堆積於食品作業場所內，以防孳生病媒，其處理應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。反覆使用盛裝廢棄物的容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。〔5B四(一)(二)(三)〕	□A垃圾桶、廚餘桶未加蓋 □B廢棄物堆放與食品作業未區隔 □C廢棄物垃圾緊鄰食材或清潔器皿 □D未提具廚餘等廢棄處理流向(廠商資訊)或建立清理紀錄 □其他或區域_____		
21	有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設專用貯存設施。〔5B四(四)〕	□A危害物質未專區貯存 □B報廢品、退貨品、異常品未明顯區隔或標示 □其他或區域_____		
22	製程流程應 <b>避免交叉汙染</b> 。 <b>食品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施</b> ，不得直接放置地面，並保持整潔。〔26-4、6-2〕	□A部分食材貯存未落實覆蓋 □B食材與成品(半成品)未分類區隔 □C生熟食處理、存放有交叉汙染情事 □其他或區域_____ □D食品(材)未離地存放 □E存放區不潔 □其他或區域_____		
23	食材及原物料(含成品、半成品)等應 <b>遵行先進先出</b> 之原則，並確實記錄。 <b>倉儲過程中，應定期檢查</b> ，並確實記錄； <b>有異狀時，應立即處理</b> ，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。〔6-3、6-5〕	□A部分食品未遵行先進先出 □B分裝食材未落實標示品名與日期管理 □C儲存食品未定期檢查 □D發現異常品，未立即處理 □E未提具異常品報廢、退貨紀錄證明 □其他或區域_____		

桃園市政府衛生局 餐飲及即食熟食販售業

良好衛生規範準則GHP輔導評核表

貳、食品良好衛生規範法規GHP檢查		初次輔導發現不符合項目／告知事項	輔導結果	評核結果	
餐飲與即食熟食業者專業性規定	24	廚房應維持適當之空氣壓力及合適之室溫。油煙應有適當之處理措施，避免造成污染。設有截油設施，經常清理維持清潔。〔22-2、22-3、22-4〕	<input type="checkbox"/> A未設油煙處理措施 <input type="checkbox"/> B廚房排油煙設備、燈罩、管路不潔 <input type="checkbox"/> C截油槽未清潔 <input type="checkbox"/> 其他或區域_____		
	25	烹調從業人員持有烹調及烘焙食品技術士證之比率，應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法（並取得廚師證書）。申請展延廚師證書者，應在該證書有效期限內接受各級衛生機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少8小時。〔24-1、24-4〕（烹調從業人員__名，技士證__人）	<input type="checkbox"/> A未提具技術士證__人 <input type="checkbox"/> B未更換廚師證書 <input type="checkbox"/> C廚師證已過期 <input type="checkbox"/> 其他或人員名單：		
	26	洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，以防止逆流污染；若無充足之流動自來水，必須提供用畢即行丟棄之餐具。〔22-1〕	<input type="checkbox"/> A水龍頭(水管)低於滿水位、不潔 <input type="checkbox"/> B水管置於地面、不潔 <input type="checkbox"/> C重複用器具未有洗滌殺菌設施 <input type="checkbox"/> 其他或區域_____		
	27	油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達25%以上時，不得再予使用，應全部更換新油。（實測總極性__%）廢食用油之處理應留存相關紀錄。〔5B5〕	<input type="checkbox"/> A已超標，現場更換食用油 <input type="checkbox"/> B未提具廢油處理流向(廠商資訊)或合約、回收油單據 <input type="checkbox"/> 其他或區域_____		
	28	製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，其熱藏應為60°C；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。〔17-3、26-5〕(實測熱藏__°C、保溫機台溫度__°C)	<input type="checkbox"/> A熱藏菜溫度不足 <input type="checkbox"/> B冷品菜餚展示櫃未達冷藏溫度 <input type="checkbox"/> 其他或區域_____ <input type="checkbox"/> C食品、開封後食材—未覆蓋、未束口、未能防蟲 <input type="checkbox"/> D餐具儲存未有遮蔽 <input type="checkbox"/> 其他或區域_____		
	29	若為不設座之餐飲業者，其販賣櫃台亦應與調理、加工及操作場所有效區隔，以防制污染。供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。生鮮原料蓄養場所應與調理場所有效區隔。〔22-5、26-8、26-9〕	<input type="checkbox"/> A僅供外帶，櫃檯與廚房作業區無區隔 <input type="checkbox"/> B生食食品處理區未區隔、用具無區分 <input type="checkbox"/> C蓄養區無有效區隔 <input type="checkbox"/> 其他或區域_____		
	30	用餐場所地面、門窗、牆壁及天花板須堅固並保持整潔。〔4A二(二)〕	<input type="checkbox"/> 地面、門窗、牆壁、天花板：斑駁、不潔。		
	31	室內空氣流通、設有防止病媒侵入之設施。（如自動門、紗門、空氣簾）〔4A四(一)〕	<input type="checkbox"/> A空氣不流通有異味 <input type="checkbox"/> B未設防止病媒措施		
32	桌面椅面須保持清潔，不得有油污。餐具清潔（有無污點、水漬或發霉）。〔26-3〕	清潔度欠佳： <input type="checkbox"/> A桌面、椅面 <input type="checkbox"/> B餐具			

GHP法規查詢 (QR code) 例:5B-(一)(三) = 第5條 附表二(B) 第一條 第一及三項		* 初次輔導/評核結果註記說明 * △-次要缺失；×-主要缺失；/-未查核或不適用	統一編號： 負責人： 食品業者登錄： <input type="checkbox"/> 尚未辦 <input type="checkbox"/> 非規範 有登錄_____
--	--	--	--

貳之一、其它輔導建議應提供資料事項及結果		日期： 年 月 日
<p>■主要缺失 個 ■次要缺失 個</p> <p>註：次要缺失*3 = 1項主要缺失 (請依換算結果及現場違規情形評核)</p> <p>A級：主要缺失3項(含)以下 B級：主要缺失超過3項未滿6項 / A級 + 涉違規 C級：主要缺失6項以上未滿9項 / B級 + 涉違規 D級：主要缺失9項以上 / C級 + 涉違規</p> <p>或□其他_____</p> <p>※「違規」：如查核項目23者或其他事項</p> <p style="text-align: center;">□請轉知負責人</p>		

參、重要衛生政策注意事項宣導

相關事項	1	告知(1)桃園市食品安全管理自治條例條文；(2)食品業者自主管理： <input type="checkbox"/> 食品(材)效期管理 <input type="checkbox"/> 食品標示自我檢視 <input type="checkbox"/> 發放食品衛生宣導單張、貼紙、海報或多媒體等
	2	宣達「非登不可」(FDA食品藥物業者登錄平台)：(1)每年確認申報內容(1月1日起即可辦理)；(2)變更登錄內容，應自事實發生日起30日內完成。
	3	應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件(109年1月1日生效)：以書面或電子化方式，完整保存收貨之來源憑證或經供應者簽章紀錄等文件至少5年。
	4	告知「直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」(110年1月1日生效)：1.供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)，應以其屠宰地(國)為據。 2.以標籤、菜單註記者，各不得小於0.4公分；以其他標示型式者，各不得小於2公分。
	5	協助其他機關衛生業務宣導：(1)非洲豬瘟防疫事項(不得使用豬瘟疫區有關之肉品，並請主動通報防檢機關)；(2)加強防範一氧化碳中毒宣導(注意環境通風狀況、用火安全)
	6	協助流行傳染疾病防疫須知宣導(定期清潔消毒、勤洗手、戴口罩、用餐防護、保持社交距離.....等)：如新型冠狀病毒
	7	<input type="checkbox"/>

輔導評核項目：1.GHP 2.食品業者登錄 3.保存文件 4.其他 _____	
<p>本次輔導/評核結果： _____ ※請台端詳閱本書表並已知悉內容，如無誤，請簽名。</p> <p><input type="checkbox"/>合格 / 輔導改善 ( ) <input type="checkbox"/>停、廢、歇業 <input type="checkbox"/>其他</p>	<p>桃園市政府衛生局食品管理暨檢驗科 地址：桃園市桃園區縣前路55號 專線：03-3370930 承辦人：03-3340935分機 _____ 電子郵件： _____@gmail.com 傳真：03-3363160(傳完請來電確認) ※如有相關疑問，請洽詢本局承辦人員。</p>
受檢業者代表人： _____ (簽名 / 捺印) 聯絡電話： _____	
輔導/評核人員： _____ (簽名 / 蓋章) 會同人員： _____ (簽名)	

備註	供應飲食場所標示：	1.供應/販售牛肉(含其原料)，原產地：_____；2.供應/販售豬原料製品，品項_____ (豬原產地：_____)； 3.重組肉或注脂肉之品項：_____ (僅供熟食)；4.基因改造原料食品，品項：_____；5.火鍋湯底標示之品項：_____； 6.連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料，品項：_____
----	-----------	--

1.依據食品安全衛生管理法(本法)第8條，上開食品良好衛生規範準則 / 食品安全管制系統準則應改善事項經令限期改正，屆期不改正者，依本法第44條處新臺幣6萬元至2億元以下罰鍰。依據本法第9條，未保存文件或保存未達規定期限，未建立追溯或追蹤系統；經命限期改正，屆期不改正者，依本法第48條處新臺幣3萬元至3百萬元罰鍰。依據本法第15條，食品或食品添加物有逾有效日期者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列；違者處新臺幣6萬元至2億元罰鍰。依據本法第41條：主管機關為確保食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗滌劑符合本法規定，得執行食品查核及管制等措施，業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕。依據本法第7條：食品業者應實施自主管理，確保食品衛生安全。於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報主管機關。

2.針對查核內容，經受檢單位(人)據實陳述無誤絕無隱瞞，並當場親閱無訛後簽章或印指紋。本表如無輔導、評核人員簽署者無效。

3.本輔導查核表 / 通知書為壹式參聯：第一聯及第三聯衛生主管機關收存，第二聯交業者收執。

※本表查核事項均與事實相符且本公司行號廠(人)於接受查核時並無發生金錢財務短少及其他任何損害事情。輔導或評核人員無接受餐飲招待及推銷之行為。