**附表2（餐飲服務業）**

**餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑 □現場評核報告**

**□追蹤查核報告 □確認查核報告**

餐飲服務業名稱：

地址：

電話： 日期：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **缺失扣分** | | | **評 核 項 目** | **備註：請明列原因** |
| **主**  **要** | **次要** | **輕微** | **(在左列缺失欄□勾選缺失類別)** |
|  |  |  | A、硬體管理 |  |
| **□** | **□** |  | 1.ＧＨＰ建築與設施流程動線設計不良 |
|  | **□** |  | 2.ＧＨＰ建築與設施維護與保養不佳 |
| **□** | **□** | **□** | 3.其它 |
|  |  |  | B、ＧＨＰ衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---建築與設施 |
|  | **□** | **□** | 1.作業場所外圍環境之管理 |
|  | **□** | **□** | 2.牆壁、支柱與地面之管理 |
|  | **□** | **□** | 3.樓板、天花板之管理 |
| **□** | **□** | **□** | 4.出入口、門窗、通風口及其它孔道之管理 |
| **□** | **□** | **□** | 5.排水系統之管理 |
|  | **□** | **□** | 6.照明設施之管理 |
|  | **□** | **□** | 7.氣流之管理 |
|  | **□** | **□** | 8.配管之管理 |
| **□** | **□** | **□** | 9.依清潔度不同之場所隔離或區隔 |
| **□** | **□** | **□** | 10.病媒防治之管理 |
| **□** | **□** | **□** | 11.蓄水設備之管理 |
|  | **□** | **□** | 12.員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所之管理 |
|  | **□** | **□** | 13.廁所之管理 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **缺失扣分** | | | **評 核 項 目** | **備註：請明列原因** |
| **主**  **要** | **次要** | **輕微** | **(在左列缺失欄□勾選缺失類別)** |
| **□** | **□** | **□** | 14.用水之管理及水質檢驗 |  |
| **□** | **□** | **□** | 15.洗手設施之管理 |  |
| **□** | **□** | **□** | 16.其它 |
|  |  |  | C、ＧＨＰ衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---設備與器具之清洗衛生 |
| **□** | **□** | **□** | 1.設備清洗與消毒之管理 |
| **□** | **□** | **□** | 2.熟食盛裝器具之檢驗 |
| **□** | **□** | **□** | 3.其它 |
|  |  |  | D、ＧＨＰ衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---從業人員衛生管理 |
| **□** | **□** | **□** | 1.從業人員健康檢查 |
| **□** | **□** | **□** | 2.從業人員之疾病管理 |
|  | **□** | **□** | 3.從業人員之衣著管理(包括制服、工作鞋、髮帽、手套、口罩) |
|  | **□** | **□** | 4.從業人員工作中之衛生管理 |
| **□** | **□** | **□** | 5.其它 |
|  |  |  | E、ＧＨＰ衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---清潔及消毒等化學物質與用具管理 |
| **□** | **□** | **□** | 1.化學物質之購入、存放、標示、使用之管理 |
|  |  | **□** | 2.掃除用具之購入、存放管理 |
| **□** | **□** | **□** | 3.其它 |
|  |  |  | F、ＧＨＰ衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---廢棄物處理(含蟲鼠害管制) |
|  | **□** | **□** | 1.垃圾、廚餘、可回收資源之管理 |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **缺失扣分** | | | **評核項目** | | | | | | | | | **備註：請明列原因** | | |
| **主要** | **次要** | **輕微** | **(在左列缺失欄□勾選缺失類別)** | | | | | | | | |
|  |  |  | G、ＧＨＰ衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---衛生管理專責人員 | | | | | | | | |  | | |
|  | **□** | **□** | 1.設置、資格、受訓證書、代理人、權責 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | H、ＧＨＰ製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---採購驗收(含供應商評鑑) | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 1.採購流程、供應商資料、衛生證明文件 | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 2.驗收流程、驗收標準 | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 3.供應商評鑑 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 4.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | I、ＧＨＰ製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---廠商合約審查 | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 1.採購合約訂定 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | J、ＧＨＰ製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---前處理、製備 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 1.食材前處理之衛生管控 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.食物製備之衛生管控 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 3.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | K、ＧＨＰ製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---供膳) | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 1.供膳作業之衛生管控 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | L、ＧＨＰ製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---食品製造流程規劃 | | | | | | | | |
| **缺失扣分** | | | **評核項目** | | | | | | | | | **備註：請明列原因** | | |
| **主要** | **次要** | **輕微** | **(在左列缺失欄□勾選缺失類別)** | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 1食品由原料至成品製造過程之規劃(包括時間、空間、人員等) | | | | | | | | |  | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |  | | |
|  |  |  | M、ＧＨＰ製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---防止交叉汙染 | | | | | | | | |  | | |
| **□** | **□** | **□** | 1. 交叉汙染之原因及防治措施 | | | | | | | | |  | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | N、ＧＨＰ製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---化學性及物理性危害侵入之預防 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 1.化學性及物理性危害侵入之管理 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | O、ＧＨＰ製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---成品之確認 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 1.成品應確認其品質及衛生 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | P、ＧＨＰ倉儲管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形 | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 1.庫房管理、溫溼度管理 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | Q、ＧＨＰ運輸管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形 | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 1.人員管理、運輸車管理 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | R、ＧＨＰ檢驗與量測管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形 | | | | | | | | |
| **缺失扣分** | | | **評核項目** | | | | | | | | | **備註：請明列原因** | | |
| **主要** | **次要** | **輕微** | **(在左列缺失欄□勾選缺失類別)** | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 1.檢驗儀器管理與校正 | | | | | | | | |  | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | S、ＧＨＰ客訴管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形 | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 1.客訴事件處理流程 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | T、ＧＨＰ成品回收管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形 | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 1.成品回收處理流程 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | U、ＧＨＰ文件管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形 | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 1.文件制定、發行、修改、廢止之流程 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | V、ＧＨＰ教育訓練標準作業程序書、記錄表單及落實情形 | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 1.教育訓練實施之對象、時間、內容等 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 2.其它 | | | | | | | | |
|  |  |  | W、ＨＡＣＣＰ計畫書及記錄表單 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 1.ＨＡＣＣＰ小組成員名單 | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 2.產品特性及貯運方式 | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 3.產品用途及消費對象 | | | | | | | | |
|  | **□** | **□** | 4.產品製造流程 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 5.危害分析及ＣＣＰ的判定 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 6.ＣＣＰ直接監控記錄及確認 | | | | | | | | |
| **□** | **□** | **□** | 7.ＣＣＰ異常處理報告 | | | | | | | | |
| **合計缺失數：主要缺失 個 次要缺失 個 輕微缺失 個**  **(註1：主要缺失達3個（含）以上，列為本次評核不通過。**  **註2：3個輕微缺失累進為1個次要缺失；3個次要缺失累進為1個主要缺失。)** | | | | | | | | | | | | | | |
| **建議事項(不列入缺失計數)** | | | | | | | |  |  | | | | | |
| **產品抽驗**  **結 果** | | | | 抽驗項目為大腸桿菌群及大腸桿菌，不合格得申請複驗1次，若仍為不合格則列為本次評核（查核）不通過 | | | | | **□合格**  **□不合格** | | | | | |
| **業者意見欄** | | | | 業者簽名： | | | | | | | | |  | |
| **評核結果**  (請廠商於現場評核報告每1頁空白處加蓋公司章) | | | | □ 建議通過  最大安全生產量  實際月平均安全生產量  評核當日生產量  □ 不通過，理由：  主審委員簽名：  評核委員簽名：  轄區衛生局人員簽名：  觀察員簽名：  **以下由本署計畫委辦機構填寫：** | | | | | | 餐食份/日  餐食份/日  餐食份/日 | | | | |
| **評核建議** | | | | * **擬予通過** * **擬不予通過** | | | | | | | | | | |
| **受託機構** | | | | **承辦**  **人員** |  | **主管**  **覆核** |  | | | | **首長**  **決行** | | |  |