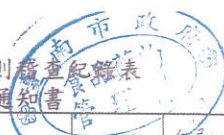


臺南市政府衛生局 衛生規範準則一般規定

良好衛生規範準則稽查紀錄表  
限期改正(善)通知書



明德新村 109年2月26日

業者名稱 負責人姓名 負責人姓名	法務部矯正署台南監獄 監人沙倫煤培坊 吳子張文	食品業者登錄字號 食品衛生管理員 食品衛生負責人	行地盤 電話	區 里 路(街)一段 巷弄號樓室
產品責任險有效期	108年8月1日起 109年8月1日迄	專門職業或技術證照	<input type="checkbox"/> 食品技師 人 <input type="checkbox"/> 營養師 人 <input type="checkbox"/> 中餐技術士:乙級 人;丙級 人 <input type="checkbox"/> 西餐技術士:乙級 人;丙級 人 <input type="checkbox"/> 烘焙技術士:乙級 人;丙級 人	

檢查結果	檢查項目
1	廠區地面應隨時清掃,保持清潔,避免塵土飛揚。排水系統應經常清理,保持暢通,避免有異味。禽畜、寵物等應予管制,並有適當之措施。 [附表(一)-1]
2	牆壁、支柱及地面應保持清潔,避免有納垢、侵蝕或積水等情形。樓板或天花板應保持清潔,避免有長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。 [附表(一)-2,2]
3	出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔,排水系統應完整暢通,避免有異味,且應有攔截固體廢棄物之設施,並設置防止病媒侵入之設施。 [附表(一)-2,3,4]
4	照明光線應達到一百米燭光以上,工作或調理檯面,應保持二百米燭光以上;使用之光源,不得改變食品之顏色;照明設備應保持清潔。 [附表(一)-2,5]
5	通風良好,無不良氣味,通風口應保持清潔。 [附表(一)-2,6]
6	配管外表應保持清潔。 [附表(一)-2,7]
7	場所清潔度要求不同者,應加以有效區隔及管理,並有足夠空間,以供搬運。 [附表(一)-2,8]
8	應實施有效之病媒防治措施,避免發現有病媒或其出沒之痕跡。 [附表(一)-2,9]
9	蓄水池(塔、槽)應保持清潔,每年至少清理一次並做成紀錄。設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離,出水口並應明顯區分。 [附表(一)-2,10,六,4]
10	凡設有員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗廠所或研究室者,應與食品場所隔離具有良好之通風、採光,並設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施,且應經常保持清潔並指派專人負責。 [附表(一)-四]
11	廁所之設置地點應防止污染水源。不得正面開向食品作業場所,但有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者,不在此限。應保持整潔,避免有異味。應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。 [附表(一)-五]
12	供水設施應與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,其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源,應至少保持十五公尺之距離。蓄水池(塔、槽)應保持清潔。 [附表(一)-六]
13	設有更衣室者,應與食品作業場所隔離,工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。 [附表(一)-八]
14	作業場所洗手設施應於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。洗手及乾手設備之設置地點應適當,數目足夠。應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施;必要時,應設置適當之消毒設施。洗手消毒設施之設計,應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。 [附表(一)-七]
15	設備及器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫,並保持清潔。製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具,使用前應確認其清潔,使用後應清洗乾淨;已清洗及消毒之設備、器具,應避免再受污染。設備、器具之清洗消毒作業,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。 [附表(二)-二]
16	新進食品從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後,始得聘僱。僱主每年應主動辦理健康檢查至少一次。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。 [附表(二)-1,3]
17	新進食品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,應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練,並作成紀錄。 [附表(二)-2]
18	食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所,不得帶入食品作業場所。 [附表(二)-8]
19	食品從業人員於食品作業場所內工作時,應穿戴整潔之工作衣帽(鞋),以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中,必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸之從業人員,不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等,並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。 [附表(二)-4]
20	食品從業人員手部應經常保持清潔,並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時,依正確步驟洗手或(及)消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後,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,或將手部徹底洗淨及消毒。 [附表(二)-5,7]
21	非食品從業人員之出入,應適當管制;進入食品作業場所時,應符合有關作業人員之衛生要求。 [附表(二)-9]
22	食品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構所辦之衛生講習或訓練。 [附表(二)-10]
23	病媒防治使用之環境用藥,應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定,並明確標示,存放於固定場所,不得污染食品或食品接觸面,且應指定專人負責保管及記錄其用量。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質,應符合相關主管機關之規定,並明確標示,存放於固定場所,且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內,除維護衛生所必須使用之藥劑外,不得存放使用。有毒化學物質,應標明其毒性、使用及緊急處理。 [附表(二)-三,1,2,3,4]
24	清潔、清洗及消毒用機具,應有專用場所妥善保存。 [附表(二)-5]
25	食品作業場所內及其四周,不得任意堆置廢棄物,以防孳生病媒。廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理,其放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出,防止病媒孳生,或造成人體危害。反覆使用盛裝廢棄物之容器,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。 [附表(二)-四,1,2,3]
26	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,應設置專用貯存設施。 [附表(二)-四,4]
27	食品業者應指派管理衛生人員,就建築與設施及衛生管理情形,按日填報衛生管理紀錄,其內容包括本準則之所定衛生工作。 [附表(二)-六]
28	其他

食品衛生稽查工作紀錄:

1. 食品業者登記	<input type="checkbox"/> 已登 <input checked="" type="checkbox"/> 未登	登錄資料	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
2. 稽查結果	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	是否正確	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3.			
4.			

本次稽查結果: 合格 限期改善 複查合格  
複查不合格 輔導改善 遷移市辦理 作廢 其他

前開稽檢項目經檢查結果不符規定者,限於 年 月 日前確實改善完竣

業者具結: 本廠(店)(人)接受稽查檢視並無發生金錢財物短少及其他任何損害情事。 受檢業者代表人: [簽名]

稽查人員: [簽名] [簽名]

備註: 一、本表如無稽查人員簽章者無效。  
 二、依食品安全衛生管理法四十四條第一項第一款規定,經命其限期改正,屆期不改正者,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。  
 三、本紀錄書式貳聯,第一聯(白色)交廠商收執,第二(綠色)聯衛生局自存。

