

112年11月23日

業名 老 稱 衛生局 衛生局 衛生局	業者 號 衛生局 衛生局 衛生局	地址 歸仁區 里 鄰 明 路 號 樓 室
負責人 姓名: 莊正文	身份字號: 衛生局 衛生局 衛生局	電話 (06) 2781178

產品責任 險有效期 112年8月1日 113年8月1日	或 營業 執 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 <input type="checkbox"/> 廚師證 人
--------------------------------------	-------------------	---	--	--

檢查 結果	衛生局 衛生局 衛生局	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, 避免異味。禽畜、寵物等應予管制, 並有適當之措施。[附表(一)一]
2	牆壁、支柱及地面應保持清潔, 避免有污垢、鏽蝕或積水等情形。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。[附表(一)二]
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, 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。[附表(一)三、四]
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)二五]
5	通風良好, 無不良氣味, 通風口應保持清潔。[附表(一)二六]
6	配管外表應保持清潔。[附表(一)二七]
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)二八]
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)二九]
9	蓄水池(塔、槽)應保持清潔, 每年至少清理一次並作成紀錄。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)二一〇、六四]
10	凡設有員工宿舍、餐廳、休息室、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, 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、乾手器或擦手紙中等設施; 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、調配或包裝(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、食品接觸面及包裝(盛)裝材料。[附表(二)二]
16	新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後, 始得聘僱。雇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, 應立即清洗淨後再工作。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或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。[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)三一、二、三、四]
24	清潔、清洗及消毒用機具, 應有專用場所妥善保存。[附表(二)三五]
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)四一、二、三]
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)四四]
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規定衛生工作。[附表(二)六]
28	倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施, 不得直接放置地面, 並保持整潔及良好通風。[(六)二]
29	食品添加物應設專櫃貯放, 由專人負責管理, 並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。[附表(三)六]
30	其他

食品業者登錄 查核結果	<input type="checkbox"/> 已登錄 <input type="checkbox"/> 未登錄 <input type="checkbox"/> 未適用	登錄資料 是否正確	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
----------------	--	--------------	---

1.	衛生局 衛生局 衛生局	4.
2.	衛生局 衛生局 衛生局	5.
3.	衛生局 衛生局 衛生局	6.
	衛生局 衛生局 衛生局	7.
	衛生局 衛生局 衛生局	8.

本次稽查結果: 合格 輔導改善 限期改善 複查合格
 複查不合格 移縣市辦理 停、廢、歇業 其他

前開稽查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)接受稽查檢拾並無發生金錢財物短少及其他任何損害情事。
 交檢業者代表人: 莊正文 簽章
 稽查人員: 莊正文 簽章

註一、本表係根據衛生局衛生規範準則第四十四條第一項第一點規定, 經令其限期改正, 逾期不改正者, 處新臺幣五百元以上一千元以下罰鍰; 情節重大者, 得併令其歇業、停業、廢業。
 註二、本表係根據衛生局衛生規範準則第四十四條第一項第二點規定, 經令其限期改正, 逾期不改正者, 處新臺幣五百元以上一千元以下罰鍰; 情節重大者, 得併令其歇業、停業、廢業。
 註三、本表係根據衛生局衛生規範準則第四十四條第一項第三點規定, 經令其限期改正, 逾期不改正者, 處新臺幣五百元以上一千元以下罰鍰; 情節重大者, 得併令其歇業、停業、廢業。