

業者名稱	法務部矯正署臺南監獄		食品業者登錄字號	不適用		地址	歸仁區里鄰明德新村(街)段巷弄1號樓室	
負責人	姓名：謝人瑞 職務：烘焙坊		☐ 食品衛生管理員 ☐ 食品衛生負責人	不適用		電話	(06) 2781116	
產品責任險有效期	年 月 日起至 年 月 日止		專門職業或技術證照	☐ 食品技師 人 ☐ 中餐技術士：乙級 人；丙級 人 ☐ 營養師 人 ☐ 西餐技術士：乙級 人；丙級 人 ☐ 烘焙技術士：乙級 人；丙級 人 ☐ 廚師證 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，避免有垢、腐蝕或積水等情形。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)二1、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，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)五]							
5	通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。[附表(一)二6]							
6	配管外表應保持清潔。[附表(一)二7]							
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)二8]							
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)二9]							
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)二10、六4]							
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，始得時僱。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)一、三] 食品從業人員14位，現均已提具健康檢查報告。							
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)二] 食品從業人員							
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)一8]							
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)一4]							
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)一5、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)一9]							
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)一10]							
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)三5]							
25	食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防滋生病媒。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，防止病媒滋生，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，防止病媒滋生。[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	☒ 已登錄 ☐ 未登錄 ☐ 不適用		登錄資料是否正確	☒ 是 ☐ 否		4. 5.		
1.					6.			
2.					7.			
3.					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 ☐ 移轉市辦理 ☐ 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。				受檢業者代表人：洪貴明 簽章： 簽章： 簽章： 查驗人員： 簽章： 簽章： 簽章： 會辦人員： 簽章： 簽章： 簽章：				
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第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、本紀錄表一式二份，第一份(白色)交廠商收執，第二份(綠色)繳衛生局存查。								