

臺南市政府衛生局 食品良好衛生規範準則

稽查紀錄表

限期改正通知書

115年 6月 8日

業者名稱	法務部矯正署 臺南監獄 歸仁區 巷 弄 明德新村路(街) 號		地址	歸仁區 巷 弄 明德新村路(街) 號	段樓
食品業者登錄字號	不適用	食品業者登錄字號	合格 <input type="checkbox"/> 限期改正 <input type="checkbox"/> 登錄不實 <input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/>	電話: ()	食品從業人員: 15 人; 技術士證: 人
負責人姓名	邱 泰	產品責任險	114年 8月 1日起	<input type="checkbox"/> 管理衛生人員: _____	<input type="checkbox"/> 衛生管理人員: _____
身分證字號		保險期間	115年 8月 1日迄	(南市衛食藥字第 _____ 號)	
檢查結果	檢查項目 (富邦產物)				
1	場區地面應隨時清掃，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)一〕				
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)二(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，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)二(三)、(四)〕				
4	一般作業場所之光照度應達一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面之光照度達二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得閃爍；食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備保持清潔。〔附表(一)二(五)〕				
5	通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。配管外表應保持清潔。〔附表(一)二(六)、(七)〕				
6	場所清潔度要求不同者，加以有效區隔及管理，且有足夠供搬運之空間。〔附表(一)二(八)〕				
7	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)〕				
8	冷凍(藏)之貯存及運輸設備，冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上；避免溫度劇烈變動，並定期除霜，保持清潔。於明顯處設置溫度指示器，並作成紀錄。相關設備及儀器，定期維護或確認效能及校正其準確性。〔附表(一)三(一)、(二)、(三)〕				
9	食品、食品添加物、食品用洗潔劑製程中之用水、冰塊，及清洗製造有關之設備與用具之用水，符合飲用水水質標準且能明顯辨識區分出水口。蓄水池(塔、槽)設置地點應距離化糞池、廢棄物堆積場所或其他污染源三公尺以上，並保持清潔，每年至少清理一次，並作成紀錄。〔附表(一)六(一)、(四)、(五)〕				
10	洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。其使用方式之設計，應避免手部再度遭受污染。備有流動水源、清潔劑，及擦手紙巾或其他乾手設備；必要時，設置消毒設備。於明顯之位置標示簡明易懂之洗手步驟及方法。〔附表(一)七〕				
11	進用食品從業人員時，經醫療機構檢查A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病等合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理食品從業人員前述檢查至少一次。〔附表(二)一(一)〕				
12	新進食品從業人員應經至少三小時教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理要求之要求，並作成紀錄；在職食品從業人員，除法令另有規定外，定期接受食品業者自行、衛生主管機關或其認可之機構辦理之食品安全、衛生及品質管理教育訓練，每年至少三小時，並作成紀錄；業者自行辦理者，其講師應由具食品安全衛生及品質管理相關學、經歷之人員或外聘專家擔任。〔附表(二)一(二)〕				
13	食品從業人員於作業場所內，穿戴整潔之工作衣帽(鞋)及戴口罩；其個人衣物，不得帶入作業場所。手部應保持清潔；不得蓄留指甲、塗抹指甲油、指甲彩繪、使用指甲貼片或佩戴飾物，並不得使肌膚上之化粧品、藥品及其他物品污染產品。於進入作業場所前，如廁、吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，立即洗淨再工作。不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染產品之行為。〔附表(二)一(四)、(五)、(六)〕				
14	食品從業人員調理即食食品之手部，不得同時或接觸接觸金錢或其他有污染之虞物品，應澈底洗淨及消毒，必要時應穿戴清潔之不透水手套。非食品從業人員，出入食品作業場所時，應予適當管制；進入時，應符合食品從業人員之衛生要求。〔附表(二)一(七)、(八)、(九)〕				
15	依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。設備及器具使用前，確認其清潔，使用後清洗乾淨，並避免再受污染。清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品接觸面、原材料、半成品、成品及包(盛)裝材料。〔附表(二)二〕				
16	清潔劑、消毒劑及其他化學物質、藥劑，明確標示及存放於固定場所，並指定專人負責保管及記錄其用量。清潔、清洗及消毒施作用具或機具，置放於專用場所並妥善保管。〔附表(二)三(二)、(四)〕				
17	作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物。化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物、過期回收產品或其他足以危害人體健康及食品安全衛生之廢棄物，應分別設置專用貯存設備。〔附表(二)四(一)、(四)〕				
18	使用之原材料，應符合本法及其相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，明確標示，並適當處理，免遭誤用。〔附表(三)一、二〕				
19	原材料暫存應避免製程中之半成品或成品遭受污染；需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。冷凍食品解凍時，應防止品質劣化。原材料，依先到期先出或先進先出原則使用；於外包裝或置放處，載明名稱、日期或其他可供辨識及追溯之資訊；於分裝或拆除外箱後，亦同。〔附表(三)三、四〕				
20	食品添加物應可明顯辨別之專區貯存，並指定專人負責管理，並以紙本或電子檔案專冊登載食品添加物之品名、種類、許可證字號或產品登錄碼、進貨量、領用與庫存數量、日期。應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定；具使用限量者，其秤量及投料，應重複檢核，並作成紀錄。〔附表(三)五、六〕				
21	製程規劃應符合衛生安全原則。製程所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，符合衛生安全原則。原材料、半成品及成品，於製程中不得與地面直接接觸。製程中應有防止金屬或其他異物混入產品及交叉污染之措施。〔附表(三)七〕				

食品衛生稽查工作紀錄：

本次稽查結果：合格 輔導改正 限期改正 上開檢查項目經稽查不符規定，限於 年 月 日前確實改善完竣。
 一、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。
 二、本紀錄壹式貳聯，第一聯(白色)交廠商收執、第二聯(綠色)衛生局自存。
 三、食品業者應維護食品衛生安全並盡守法之義務，上開內容未提及之處，請依食品安全衛生管理法等相關規定辦理。

受檢業者代表人(簽章):
 本公司(廠/店/人)接受稽查檢查並無發生金錢財物短少及其他任何損害情事。

稽查人員(簽章): 葉上濤、陳瑞銘
 稽查人員簽章者無效

會辦單位: