

業名	老翁部橋王薯台南監歡(備人壽瑞煥燈坊)	地址	台南 縣 市 歸仁 鄉 明德新 村 弄 號
負責人	陳進豐	街路	樓之() 弄 / 號

食品業者 限期 輔導 改善通知書

檢 查 項 目

檢 查 項 目	檢 查 結 果
<p>◎廠區地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚，排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。禽畜、寵物等應予管制，以避免污染食品。(五(一))</p> <p>◎牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，食品暴露之正上方樓板或天花板不得有堵塞現象。(五(二)1、五(二)2)</p> <p>◎出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔；排水系統應暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並均應設置防止病媒侵入之設施。(五(三)3、五(二)4)</p> <p>◎照明應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。(五(二)5)</p> <p>◎通風應良好，無不良異味，通風口應保持清潔。(五(二)6)</p> <p>◎配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。(五(二)7)</p> <p>◎清潔度要求不同之作業場所，應加以有效區隔及管理。(五(二)8)</p> <p>◎不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。(五(二)9)</p> <p>◎管水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並做紀錄，其設置地點應距污穢場所、化粪池等污染源三公尺以上。(五(二)10、五(五)4)</p> <p>◎凡設有員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室者，應與食品作業場所隔離，並應有良好的通風、採光及防止病媒侵入或有害微生物污染之設施，並應有專人負責管理，保持清潔。(五(三))</p> <p>◎廁所之設置地點應防止汙染水源，且不得正面向食品作業場所，但如有後設設施及有效控制空氣流向以防止污穢者，不在此限。應保持整潔，不得有不良異味，並於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。(五(四))</p> <p>◎應有足夠之水量及供水設施以供用水。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。用於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。使地下水源者，其水源應與污染源至少保持十五公尺之距離。(五(五)2、五(五)5、五(五)1、五(五)3)</p> <p>◎凡設有更衣室者，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。(五(七))</p> <p>◎應於適當地點設置數目足夠之洗手及乾手設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手法標示，必要時應設置適當之消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。(五(六))</p> <p>◎設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。(六(一))</p> <p>◎新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。從業人員每年應主動辦理健康檢查二次。在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、眼疾、疥癬、結核病或傷寒等傳染病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。(六(二)1、六(二)2)</p> <p>◎新進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有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄。(六(二)3)</p> <p>◎作業人員個人衣物應置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。(六(二)8)</p> <p>◎食品作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防異物落入食品中，必要時應戴口罩，與食品直接接觸者不得留指甲、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或藥品等污染食品或食品接觸面。(六(二)4)</p> <p>◎從業人員手腳應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前，如廁所後或手部受污染時，立即依洗手標示所示步驟正確洗手或(及)消毒，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，或將手腳徹底洗淨及消毒。(六(二)5、六(二)7)</p> <p>◎作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。(六(二)6)</p> <p>◎非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合有關作業人員之衛生要求。(六(二)9)</p> <p>◎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。(六(二)10)</p> <p>◎清潔劑、消毒劑、病媒防治藥劑及其他有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定方得使用，並應明確標示(有毒化學物質應標明其毒性、使用方法及緊急處理辦法)，存放於固定場所(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)，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管。(六(三)3、六(三)1、六(三)4、六(三)2)</p> <p>◎清潔、清洗和消毒用機械應有專用場所妥善保管。(六(三)5)</p> <p>◎廢棄物不得堆積於食品作業場所內，其處理，應依其特性，以適當容器分類儲存，並於清除、反覆使用的儲存容器及處理廢棄物之機器設備在事後，應立即清洗清潔。廢棄物放置場所不得有不良異味或有(毒)物質溢出，以防止病媒之孳生，及人體之危害。(六(四)1、六(四)2、六(四)3)</p> <p>◎凡有直接危害人體及食品安全衛生之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用貯存設施。(六(四)4)</p> <p>◎食品業者應指派衛生管理專責人員針對設施與衛生管理之情形填報衛生管理紀錄，內容包括當日執行之各項工作之衛生狀況等。(六(五))</p> <p>◎其他</p>	
<p>◎使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源，原料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或會符合相關法令之規定後方可使用。(八(一)、八(五))</p> <p>◎原材料進貨時，應經檢驗程序，不合格者，應明確標示，並適當處理，暫停貯存，應避免污染半成品或成品，當溫度管制者，應建立管制標準，冷凍原料解凍時，應在能防止品質劣化之條件下進行，使用時，應優先先進出之原則，並在保存期限內使用。(八(二)、八(三)、八(四))</p> <p>◎食品添加物應以專人、專櫃及專冊管理，使用時，應符合『食品添加物使用範圍及用量標準』之規定，並建立重檢檢核制度，確實執行，並作成紀錄。(八(六)、八(十三))</p> <p>◎食品製造過程應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染(例如製成中，食品不與地面直接接觸，或採取有效措防止金屬或其他外來雜物混入食品中)。(八(七)、八(九)、八(十))</p> <p>◎設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。(八(八))</p> <p>◎非使用自來水者，應針對淨水或消毒之效果指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄，以備查考。(八(十一))</p> <p>◎製程中當溫度、酸鹼值、水活性、壓力、流速、時間等管制者，應建立相關管制方法與標準，並確實記錄。(八(十二))</p> <p>◎成品為包裝食品者，其成分應明確標示，其包裝應確保於正常貯運與銷售過程中不致於使產品產生變質或遭受外界污染。(八(十八)、八(十四))</p> <p>◎不得回收之包裝材料使用過者不得再使用；回收使用之容器應以適當方式清潔，必要時應經有效殺菌處理。(八(十五))</p> <p>◎每批成品應經確認程序後，方可出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序，並確實執行。(八(十六))</p> <p>◎製程與品質管制如有異常現象時，應建立矯正與防止再發措施，並作成紀錄。(八(十七))</p> <p>◎原材料、半成品及成品應分別設置或予適當區隔，並有足夠之空間，有造成污染之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存運輸。(九(六)、十(五))</p> <p>◎倉庫內物品應分類貯存於棧板、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。(九(二))</p> <p>◎倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。(九(三))</p> <p>◎倉儲過程中應定期檢查，當當濕度管制者，應建立管制方法與標準，確實執行並記錄之。(九(五)、九(四))</p> <p>◎運輸車輛應於裝載前檢查其裝備，並保持清潔衛生。裝載低溫食品前，所有運輸車輛之廂體應確保產品維持有效保潔狀態。(十(一)、十(三))</p> <p>◎產品堆疊時應保持穩固，並能維持適當之空氣流通，運輸過程中應避免日光直射、雨淋、激烈的溫度或濕度變動與衝擊及車內積水等。(十(二)、十(四))</p> <p>◎設有檢驗場所者，應具有足夠空間與檢驗設備，以供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作，設有微生物檢驗場所者，應與其他檢驗場所適當隔離。(十一(一)、十一(二))</p> <p>◎測量儀器或記錄儀，應能發揮功能且須準確，並定期校正。(十一(三))</p> <p>◎檢驗中可能產生之生物與化學性之污染源，應建立管制系統，並確實執行。(十一(四))</p> <p>◎檢驗所用之方法如係採用經修改之簡便方法時，應定期與原有檢驗方法核對，並予記錄。(十一(五))</p> <p>◎對消費者申訴案件及成品回收之處理應作成紀錄，以供查核。(十二(一)、十二(二))</p> <p>◎有關紀錄至少應保存到該批成品之有效期後六個月。(十三、二十)</p> <p>◎其他</p>	
<p>◎應制定衛生管理標準作業程序，並據以執行。(十五(一))</p> <p>◎凡依流程及衛生安全要求而制定之作業性質不同之場所，應個別設置或加以有效區隔，並具有足夠的空間及保持整潔。(十五(二))</p> <p>◎應制定製程及品質管制標準作業程序，並據以執行。(十六(一))</p> <p>◎各階段檢驗狀況，應予以適當標識及處理。(十六(二))</p> <p>◎成品應作留樣保存，保存至有效期，必要時應作保存性試驗，其有效期之訂定，應有合理之依據。(十六(三))</p> <p>◎製程及品質管制應作紀錄及統計。(十六(四))</p> <p>◎應制定倉儲管理標準作業程序及運輸管理標準作業程序，並據以執行。(十七(一)、十七(二))</p> <p>◎應制定檢驗與監測之標準作業程序，並據以執行。(十八)</p> <p>◎應制定消費者申訴案件之標準作業程序及成品回收及處理標準作業程序，並確實執行。零碎與成品回收之處理作成紀錄，以供查核。(十九(一)、十九(二)、十九(三))</p> <p>◎其他</p>	

前開稽查項目檢驗結果不符規定者，限於 年 月 日前確實改善完竣。

合格 限期改善 輔導改善 移請有辦理

<p>甲) 現場稽查部份</p> <p>乙) 簡易稽查部份</p> <p>丙) 食品標示稽查部份</p>	<p>光度</p> <p>工作台面： 非揭光</p> <p>烹調台面： 非揭光</p> <p>一般區域： 非揭光</p> <p>中心溫度</p> <p>冷藏： °C</p> <p>凍藏： °C</p> <p>熱藏： °C</p>	<p>一般食品： ()</p> <p>食品添加物： ()</p> <p>食品用洗潔劑： ()</p> <p>食品器具容器： ()</p> <p>合計： ()</p> <p>合格： ()</p> <p>不合格： ()</p>
--	--	--

上次稽查日期及結果： / 發文日期及字號： 年 月 日 衛 字 第 號

業者結：本廠(店)(人)接受稽查時並無發生金錢財物短少及其它任何損害情事。

備註：一、本表如無稽查人員簽字者無效。
二、依食品衛生管理法三十一條第一項規定，上開應改善事項逾期仍未改善者，處自貨價6萬元以上600萬元以下罰鍰，情節重大或一年內再次違反者，並得吊銷其營業或工廠登記證照。
三、本紀錄表式參照，第一聯(白色)交廠商收執、第二聯(黃色)衛生所自存、第三聯(綠色)送衛生局。

