

附表 2

餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑

現場評核報告

追蹤查核報告 確認查核報告

業者名稱：_____

地址：_____

電話：_____ 日期：_____

缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主 要	次 要	輕 微		
			A、硬體管理	
			1.GHP 建築與設施流程動線設計	
			2.GHP 建築與設施維護與保養	
			3.其它	
			B、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單 及落實情形---建築與設施	
			1.作業場所外圍環境之管理	
			2.牆壁、支柱與地面之管理	
			3.樓板、天花板之管理	
			4.出入口、門窗、通風口及其它孔道之管理	
			5.排水系統之管理	
			6.照明設施之管理	
			7.氣流之管理	
			8.配管之管理	
			9.依清潔度不同之場所隔離或區隔	
			10.病媒防治之管理	
			11.蓄水設備之管理	
			12.員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所之管理	
			13.廁所之管理	

缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主 要	次 要	輕 微		
			14.用水之管理及水質檢驗	
			15.洗手設施之管理	
			16.其它	
			C、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單 及落實情形---設備與器具之清洗衛生	
			1.設備清洗與消毒之管理	
			2.熟食盛裝器具之檢驗	
			3.其它	
			D、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單 及落實情形---從業人員衛生管理	
			1.從業人員健康檢查	
			2.從業人員之疾病管理	
/			3.從業人員之衣著管理(包括制服、工作鞋、髮 帽、手套、口罩)	
/			4.從業人員工作中之衛生管理	
			5.其它	
			E、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單 及落實情形---清潔及消毒等化學物質與用 具管理	
			1.化學物質之購入、存放、標示、使用之管理	
/	/		2.掃除用具之購入、存放管理	
			3.其它	
			F、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單 及落實情形---廢棄物處理(含蟲鼠害管制)	
/			1.垃圾、廚餘、可回收資源之管理	
			2.其它	

缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主 要	次 要	輕 微		
			G、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---衛生管理專責人員	
/			1.設置、資格、受訓證書、代理人、權責	
			2.其它	
			H、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---採購驗收(含供應商評鑑)	
/			1.採購流程、供應商資料、衛生證明文件	
/			2.驗收流程、驗收標準	
/			3.供應商評鑑	
			4.其它	
			I、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---廠商合約審查	
/			1.採購合約訂定	
			2.其它	
			J、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---前處理、製備	
			1.食材前處理之衛生管控	
			2.食物製備之衛生管控	
			3.其它	
			K、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---供膳)	
			1.供膳作業之衛生管控	
			2.其它	
			L、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---食品製造流程規劃	

缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主 要	次 要	輕 微	(在左列缺失欄 <input type="checkbox"/> 勾選缺失類別)	
			1 食品由原料至成品製造過程之規劃(包括時間、空間、人員等)	
			2.其它	
			M、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---防止交叉汙染	
			1. 交叉汙染之原因及防治措施	
			2.其它	
			N、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---化學性及物理性危害侵入之預防	
			1.化學性及物理性危害侵入之管理	
			2.其它	
			O、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---成品之確認	
			1.成品應確認其品質及衛生	
			2.其它	
			P、GHP 倉儲管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形	
			1.庫房管理、溫溼度管理	
			2.其它	
			Q、GHP 運輸管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形	
			1.人員管理、運輸車管理	
			2.其它	
			R、GHP 檢驗與量測管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形	

缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主 要	次 要	輕 微	(在左列缺失欄 <input type="checkbox"/> 勾選缺失類別)	
			1.檢驗儀器管理與校正	
			2.其它	
			S、GHP客訴管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形	
/			1.客訴事件處理流程	
			2.其它	
			T、GHP成品回收管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形	
/			1.成品回收處理流程	
			2.其它	
			U、GHP文件管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形	
/			1.文件制定、發行、修改、廢止之流程	
			2.其它	
			V、GHP教育訓練標準作業程序書、記錄表單及落實情形	
/			1.教育訓練實施之對象、時間、內容等	
			2.其它	
			W、HACCP計畫書及記錄表單	
			1.HACCP小組成員名單	
/			2.產品特性及貯運方式	
/			3.產品用途及消費對象	
/			4.產品製造流程	
			5.危害分析及CCP的判定	
			6.CCP直接監控記錄及確認	
			7.CCP異常處理報告	

合計缺失數：主要缺失 個
 次要缺失 個
 輕微缺失 個

(註 1：主要缺失達 3 個 (含) 以上，列為本次評核不通過。

註 2：3 個輕微缺失累進為 1 個次要缺失；3 個次要缺失累進為 1 個主要缺失。)

建議事項(不列入缺失計數)

業者意見欄

業者簽名：

評核結果 (請廠商於現場評核報告每1頁空白處加蓋公司章)	<input type="checkbox"/> 建議通過					
	最大安全生產量 評核當日生產量	餐食份/日 餐食份/日				
	<input type="checkbox"/> 不通過，理由：					
	評核委員簽名：					
	衛生單位人員簽名：					
	觀察員簽名：					
	以下由本署計畫委辦機構填寫：					
評核建議	<input type="checkbox"/> 擬予通過 <input type="checkbox"/> 擬不予通過					
受託機構	承辦 人員		主管 覆核		首長 決行	

