

## 臺北市政府衛生局

## 臺北市餐飲業者食品衛生自主檢核表

業者名稱：

管理衛生人員：

地址：

電話：

檢查項目	是否符合		
	是	否	不適用
1 從業人員每年應健康檢查至少一次(含A型肝炎、結核病、傷寒之檢查項目)，保存體檢報告以利備查。			
2 穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，必要時應戴口罩。手部應經常保持清潔。			
3 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並設有防止病媒(蟑螂、老鼠等)侵入之設施。並定期實施病媒防治措施，無病媒出沒痕跡。			
4 營業場所設備、器具及四周環境保持清潔，垃圾桶及廚餘桶加蓋。			
5 食材(品)存放於冷藏、冷凍櫃(庫)應加蓋，避免生、熟食交叉污染情形發生。			
6 注意食材有效期限，先進先出。食材、容器具及其他物品不得直接置放於地面。			
7 食品之熱藏(高溫貯存)溫度應保持在60°C以上；冷藏櫃/庫之溫度應達到0~7°C以下；冷凍櫃/庫之溫度應達到-18°C以下。			
8 具有商業(公司)登記或工廠登記之食品業者，均應投保產品責任保險。並保存該保險文件，以備查核。			
9 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能汙染食品之行為。			
10 食品業者登錄： <input type="checkbox"/> 有登錄：登錄字號： <input type="checkbox"/> 未登錄 <input type="checkbox"/> 非規範業者			

註：

1. 本表為重點檢核項目，詳細內容請搜尋「食品安全衛生管理法」及「食品良好衛生規範準則」等相關內容。
2. 業者如有供應豬肉原料、散裝或包裝食品，相關標示規定請至臺北市政府衛生局網站搜尋食品資訊公開專區之「豬肉原料原產地及散裝食品標示專區」(網址：<https://reurl.cc/7eRQg9>)或手機掃描QRcode 詳閱並遵守相關規定。

