

花蓮縣衛生局 GHP 衛生評鑑實施計畫

壹、背景資料：

- 一、近年來工商發達國民經濟條件、生活品質日益提昇，工業化的社會環境，飲食習慣的改變、造成外食人口與日俱增，隨著消費層次的提高，吃由充飢而成為一種享受，要求「可口」進而要求「衛生」的飲食，不論營養、衛生、安全均是大眾關心之焦點，由此，餐飲業者在國民膳食上扮演著相當重要的角色。
- 二、服務本縣餐飲業者業務需求辦理本項評核工作。

貳、計畫目標：

為推動本縣觀光事業，保障國民消費品質、並提昇餐飲業衛生水準及作業場所設施符合食品良好衛生規範，確保消費大眾食品衛生安全、共創餐飲業者商機。

參、計畫實施方式：

- 一、參加對象資格：設址本縣餐飲業領有營利事業登記或設籍課稅資料、本縣相關公會會員。(曾參加過本局衛生評鑑者繳回原證書)
- 二、評鑑方式：
 - (一) 以兩次評核為主，兩次評得分數應均達 90 分以上，評核項目評分表如附件一。
 - (二) 第一次評核未達 90 分者即取銷評鑑資格，不予進行第二次評鑑。
 - (三) 第一次或第二次評核未達 90 分者經取銷評鑑資格者，當年度內不再受理評鑑。
- 三、申請評核：參加評鑑業者應提供下列資料：
 - (一) 參加 GHP 衛生評鑑報名表乙份(附件二)。
 - (二) 餐飲食品業營利事業登記證影本或設籍課稅資料影本並均加蓋商號及負責人章。

(三) 烹調人員技術士證照或證明文件影本各乙份。

(四) 用水符合飲用水證明或自來水收費收據。

四、實施期間：

(一) 有需求之餐飲業者提出報名參加評鑑。

(二) 新設立或特殊因素之餐飲業者於年度期間內得隨時提出申請。

五、書面資格審核：

(一) 依業者提供之書面資料經審查符合規定者，即列為現場評鑑對象。

(二) 資料審查不符合規定者，經通知補正而 7 日內未補正者，則取消評鑑資格。

六、評核小組：

(一) 由本局人員及稽查人員組共同組成評核小組進行評鑑。(必要時得聘衛生署或他局、學者專家等)

(二) 評鑑依訂定評鑑項目評分表進行評分。

七、發證：

(一) 經評鑑符合餐飲業者，由本局發給年度符合 GHP 衛生餐飲業證明乙紙。如附件三(有效期為發證日起一年止)。

(二) 另於本局網站公告供消費者選購參考，並函送本縣餐飲相關公、工會、花蓮縣旅館同業公會、觀光旅館同業公會、花蓮縣觀光協會、教育局、觀光旅遊局等單位推廣。

八、資格取消：如發生下列情形者將予以取消符合 GHP 衛生餐飲業資格；並收回證書。

(一) 發生食物中毒案件並經本局調查確認者。

(二) 違反食品衛生管理法並經罰鍰處分者。

(三) 轉借他人使用者。

(四) 作業場所與實際操作場所地址不符者。

(五) 營業地址遷移他處或建築硬體原址重建而停工或歇業者。

(六) 經取銷評鑑資格者，當年度內不再受理評鑑。

九、追蹤管理：

為確保餐業者能持續維持評鑑時之衛生狀況及飲食衛生安全，每年追蹤評核各業者，不符合項目當場限期改善，若經限期改善而不改善者取消資格並依食品衛生管理相關法規處辦之。

肆、預期效益：

一、 藉由本計之執行業者能確實遵守評鑑規範，有效達成計畫目標。

二、 計畫執行過程藉由本局追蹤管理提昇餐飲業者食品衛生安全水準，

確保消費大眾飲食衛生安全，順利達成預期之成效。

伍、計畫修訂：本計畫未盡事宜隨時檢討修正；並奉局長核可後即實施。

花蓮縣衛生局 GHP 衛生評核評分表

廠商名稱：

檢查項目	配分	評分	備註
1. 廚房環境、地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。禽畜、寵物等應予管制，以避免污染食品。	2		
2. 廚房建築與設施之牆壁、支柱面、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結露現象。	2		
3. 廚房出入口、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。	3		
4. 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。	2		
5. 通風應良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。	2		
6. 配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。	2		
7. 清潔度要求不同之作業場所，應加以有效區隔及管理。	2		
8. 不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防制措施。	3		
9. 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。	2		
10. 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，且應有良好之通風、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。	2		
11. 廁所之設置地點應防止污染水源。且不得正面開向作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。應保持清潔，不得有不良氣味。並於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。	3		
12. 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。使用地下水源者，其水源應與污染源至少保持十五公尺之距離。	2		
13. 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。	2		
14. 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的洗手方法標示，必要時應設置適當的消毒設施。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。	3		
15. 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。	2		
16. 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記錄。	3		
17. 作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。	2		
18. 食品作業人員工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防污物落入食品中，必要時應戴口罩。與食品直接接觸者不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化妝品或藥品等污染食品或食品接觸面。	3		
19. 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，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，或將手部徹底洗淨及消毒。	3		
20. 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。	2		
21. 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。	2		

22. 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。	3		
23. 從業人員每年應主動辦理健康檢查乙次。在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、濃瘡、外傷、結核病或傷寒等疾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。	3		
24. 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，並應指定專人負責保管。	2		
25. 清潔、清洗和消毒用機具有專用場所妥善保管。	2		
26. 廢棄物不得堆放在食品作業場所內，其處理應依其特性以適當容器分類集存，並予清除。反覆使用的集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氣味或有害（毒）物質溢出，以防止病媒之孳生及人體之危害。	2		
27. 凡有直接危害人體或食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用儲存設施。	2		
28. 食品業者應指派衛生管理專責人員針對建築與設施及衛生管理之情形填報衛生管理紀錄，內容包括當日執行的前列各項工作之衛生狀況等（自主衛生管理）。	3		
29. 凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔。若為不設座之餐飲業者，其販賣櫃檯亦應與調理、加工及操作場所有校區隔，以防制污染。	2		
30. 洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，以防逆流污染；若無充足之流動自來水，必須供應用畢即行丟棄之餐具。	3		
31. 廚房應維持適當之空氣壓力及合適之室溫。並應設有截油設施，經常清理維持清潔。油煙應有適當之處理措施，避免造成污染。	2		
32. 凡以中式餐飲經營且具供應盤菜性質之餐飲業者，其雇用之烹調從業人員，須有一定比例具有中餐烹調技術證（並取得廚師證書）。	2		
33. 製備流程規劃應避免交叉污染。廚房內所有之機械與器具應保持清潔。所使用之設備與器具，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。	3		
34. 使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，限用畢即行丟棄。共桌分食之場所應提供分食專用之匙、筷、叉。	2		
35. 備製之菜餚應於適當之溫度分類儲存及供應，並應有防塵、防蟲等儲放食品及餐具之衛生設施。	2		
36. 餐飲業外購即食菜餚，應確保其衛生安全。	2		
37. 生鮮原料蓄養場所應與調理場所有效區隔。供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。	2		
38. 製備時段內廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。	2		
39. 提供合格肉品來源供應商之證明（CAS、屠宰檢查合格標章等）	3		
40. 公會會員證明（提出證明文件）	5		
41. 衛生管理人員參加 HACCP 訓練 32 小時以上	2		
42. 制定九大標準作業程序書	2		
總 計	100		

評核人員簽章：	受評廠商簽章： <div style="text-align: right;"> 年 月 日 </div>
---------	--

花蓮縣衛生局『食品良好衛生規範 GHP』評核報名表

廠商名稱	
地 址	
電 話	
負責人	
身分證字號	
烹調人數	(含持刀持鏟)
最大供應量	(桌、個)
報名應附資料	<ol style="list-style-type: none"> 1、食品工廠登記證、營利事業登記證影本或設籍課稅證明文件 (加蓋商號及負責人章)。 2、符合飲用水證明或自來水收費收據。 3、烹調人員技術士證照影本各乙份。 4、餐飲相關公(工)會員證明影本(加蓋商號及負責人章)。 5、原核發評鑑證書正本及產品責任險影印本。

本表各項資料請詳細填列，資料不齊全者不予受理報名。(如有疑問請洽 8226959)

負 責 人： 簽 章

商 號： 商號章

中華民國 年 月 日