

附表二、攤商食品衛生及標示自主管理檢查表

場所名稱：

負責人：

地址：

電話：

檢查項目	日期					
1、攤位四周環境整潔；工作台面、垃圾桶等保持整潔。						
2、設備與器具應保持清潔，切割生熟食之刀具、砧板應分開使用避免交叉汙染。						
3、食材或販賣之食品不可直接放置於地面。						
4、散裝食品應加蓋，有效之病媒防治及防塵措施。						
5、從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、外傷、開放性肺結核病等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品汙染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。						
6、穿戴消毒、清潔不透氣手套料理即食或熟食食品，且不觸摸食品之外物品（如錢幣等）。						
7、從業人員於配膳、包裝、盤飾及冷盤製備時，應配戴口罩。						
8、作業人員應穿戴整潔之工作衣帽，手部應經常保持清潔，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，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。						
9、販售之食品應其性質妥適保存，冷藏食品貯存溫度攝氏 0~7 度，冷凍為攝氏-18 度以下。						
10、販賣之食品應符合相關之食品衛生標準或規定，並應保留進貨憑證或收據。						
11、產品標示及廣告，不可誇大不實及宣稱醫療效能。（如瘦身、壯陽、治病等）。						
12、包裝食品外包裝標示應符合完整標示之規定（如：品名、內容物名稱及重量、食品添加物名稱、廠商名稱、地址、電話、有效日期等）。						
13、散裝食品大包裝上應符合一般標示規定，並注意有效日期。						
14、販售散裝食品應以立牌、掛牌或標籤方式（擇一方式）標示「品名」及「原產地」。						
15、販售含豬(牛)肉產品，應於產品、菜單、店面告示牌、販賣區正確標示豬(牛)肉之「原料原產地」，以及是否為「重組肉」及「注脂肉」，並取得肉品來源資料(進貨憑證或進口商資料、進口報單等)。						
檢查人員簽名：						
備註	一、本檢查表供業者 每日 自行檢查填寫，依各項檢查結果符合打(V)、未符合者打(X)、不適用打(-)詳實記錄，並確實改善。 二、本表請保留，以提供相關單位查核。					