

攤商食品衛生及標示自主管理檢查表 (112.5.3修訂)

業者基本資料	業者名稱		管理衛生人員姓名		
	地址		電話		
			食品業者登錄字號		
檢查項目				檢查日期	
食品衛生	1. 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、飲食及其他可能污染食品之行為。				
	2. 從業人員於配膳、包裝、盤飾及冷盤製備時，應配戴口罩。				
	3. 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）。				
	4. 攤位四周環境整潔；工作台面、垃圾桶等保持整潔。				
	5. 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，抹布應經常洗滌乾淨。				
	6. 應有充足之流動自來水，有效清洗食物及食品器具，並妥善貯藏。（例：無水管接用，可備用水桶至少2個，如洗過食品器具1-2遍已髒污會適時更換水；洗滌食材與食器分別使用不同水桶，自來水更換頻率： ）。				
	7. 食材或販賣之食品不可直接放置於地面。				
	8. 販售之食品應依其性質妥適保存，冷藏食品貯存溫度攝氏0~7°C，冷凍為攝氏-18°C以下。				
	9. 散裝食品應加蓋，實施有效之病媒防治及防塵措施。				
	10. 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污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。				
	11. 販賣之食品應符合相關之食品衛生標準或規定，並應以書面或電子化方式（如：照片）保留進貨憑證或收據等文件至少5年。				
	12. 環境用藥應有明顯標記並分區存放，避免誤用。				
標示及廣告	13. 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）。				
	14. 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）。				
	15. 散裝食品原包裝上應符合食品標示規定，並於有效日期內販售。				
	16. 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」。				
	17. 販售豬牛肉產品，應於產品、菜單、店面告示牌、販賣區正確標示豬牛肉之「品名」、「產地」，以及是否為「重組肉」、「注脂肉」，並取得肉品來源資料（屠宰證明、進口報單、進貨單(含供應商名稱、地址、電話)）。				
	18. 販售含基因改造食品，應符合基因改造食品標示規定；得標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣，應保存證明文件。				
備註	<p>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。</p> <p>二、本表請保留，以提供相關單位查核。</p> <p>三、業者如有供應豬牛肉原料、散裝或包裝食品，相關標示規定請至食品標示諮詢服務平台查詢，或手機掃描QRcode詳閱並遵守相關規定。</p>				

