

攤販食品衛生及標示自主管理檢查表 (114.7.14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. 食品從業人員穿戴整潔之工作衣帽，手部應保持清潔；不得蓄留指甲、塗抹指甲油、指甲彩繪、使用指甲貼片或佩戴飾物，工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染產品之行為。								
	2. 食品從業人員於作業場所內配戴口罩。								
	3. 穿戴清潔之不透水手套料理即食或熟食食品，且不同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品。								
	4. 攤位四周環境整潔；工作台面、垃圾桶等保持整潔。								
	5. 設備與器具保持清潔，切割生熟食之砧板、刀具及盛裝容器等應分開使用避免交叉汙染，抹布應經常洗滌乾淨。								
	6. 有充足之流動水，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，水更換頻率： ）。								
	7. 食材或販賣之食品不得與地面直接接觸。								
	8. 販售之食品，其貯存及供應應維持適當之溫度，冷凍貯存設備保持在攝氏-18℃以下，冷藏貯存設備保持在攝氏7℃以下凍結點以上。								
	9. 製備之菜餚，有防塵、防蟲及必要之衛生措施(例：防塵蓋、櫃)。避免病媒出沒或其留下之痕跡，垃圾桶及廚餘應妥善處理，不得有異味或有害(毒)氣體溢出。								
	10. 食品從業人員罹患或感染A型肝炎、外傷、手部皮膚病或其他可能造成食品汙染之疾病，其罹患或感染期間，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. 消毒劑及其他化學物質、藥劑，明確標示及存放於固定場所，避免誤用。								
標示及廣告	13. 產品標示及廣告，不可誇張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	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。 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。								