

111 年度苗栗縣食品衛生管理分級評核項目表（烘焙業）

輔導(查核) 內容項目分類		
一、烹調作業場所衛生管理	1	天花板、牆壁、地板應堅固，使用易清洗之材質，並保持整潔，不得有塗層剝落、破損、發霉等現象。
	2	出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設防止病媒侵入設施。
	3	作業場所及其儲存、廁所、用餐相關區域不得有病媒蹤跡。(例如蒼蠅、蟑螂、老鼠等)
	4	工作檯面應以不鏽鋼等不透水易洗不納垢之材料鋪蓋並保持清潔。
	5	廢棄物不得堆放於食品作業場所內，垃圾桶及廚餘桶需加蓋，並且妥善處理廢棄物，設置專用貯存區域。
	6	清潔、清洗用品及消毒用機具應有專用場所妥善保管。清潔劑應符合食品用洗潔劑標示。
	7	製作食品相關區域及設備器具保持清潔，食品、設備器具容器、包裝材料應分類貯存且不得直接置放於地面。
	8	冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上。熱藏在攝氏 60 度以上。冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，保持清潔。並應於明顯處設置溫度指示器，應有記錄。
	9	常溫食材不得直接受陽光曝曬。食材不得有腐敗變質、未逾有效日期。
	10	散裝原料取用後應妥善儲存且清楚標示品名及製造日期或有效日期，且有先進先出機制。
	11	食材(品)之存放應有效區隔，避免生、熟食物交叉污染情形發生。
	12	刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。
	13	具有油炸油管理機制。(建立紀錄表單、換油頻率)

二、 從業人員 衛生管理	1	食品從業人員每年度應主動健康檢查至少一次並保有紀錄；項目包含 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病。
	2	食品從業人員工作時，應正確穿戴整潔之工作衣帽，必要時應戴口罩，以防污染食品。
	3	保持良好衛生習慣，不得蓄留指甲、塗抹指甲油或配戴飾品(例如戒指、手環、手錶等)。
	4	食品從業人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、飲食等可能污染食品之行為；手部有傷口者應消毒及包紮、穿戴消毒潔淨之不透水手套。
	5	私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。
	6	食品從業人員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，並有相關之紀錄。
三、 廁所 衛生管理	1	廁所採沖水式，內部通風良好保持清潔無異味，且地面保持乾燥。
	2	廁所有提供衛生紙、洗手乳、洗手設備、擦手紙巾或電動烘手器。
	3	張貼「食品從業人員正確洗手步驟圖」及「如廁後應洗手」之告示。
四、 用餐及 販售場 所管理	1	用餐環境四週之地面、門、牆壁及天花板須保持清潔。室內空氣流通、並設有防止病媒侵入之設施。
	2	未包裝之烘焙食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃（盤）供顧客選購使用。
	3	以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於攝氏七度以下冷藏櫃內。
	4	豬、牛肉原料原產地標示。
	5	販售產品含基因改造原料應具有明顯標示字樣。
	6	販售產品屬重組肉應具有明顯標示字樣。
五、 原物料 管理	1	是否已建立食品原材料、半成品或成品追溯追蹤管理資料。
	2	食品原材料、食品添加物標示及使用符合法規相關規定；食品添加物應專櫃貯放、專人管理並專冊登錄。