

餐飲業自主檢查紀錄表

月

年

使用符號：符合規定「**✓**」，不符合規定「**✗**」

檢查項目		日期																																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
一、員工工作衛生	1. 工作人員有穿戴整潔之工作衣帽。																																		
	2. 工作前手部有清洗乾淨(不得找錢後再接觸食物)，無蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物。																																		
	3. 直接觸熟食時，雙手有洗淨消毒或使用不透水手套。																																		
	4. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食、隨地吐痰、挖鼻、搔頭等可能污染食物之行為。																																		
	5. 私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。																																		
二、食物選購與貯存	1. 所有包裝食品及罐頭，應包裝標示完全，並需在保存期限內使用完畢。																																		
	2. 原料及半成品分別妥善儲存且清楚標示進貨日期或開封日期。																																		
	3. 冷凍，冷藏類食品溫度控制：冷藏食品溫度為攝氏0-7度間，冷凍食品溫度為攝氏-18度以下；並保持清潔及記錄冰箱溫度。																																		
	4. 食品、器具、容器、包裝材料無直接接觸地面。																																		
三、調理加工衛生	1. 生食與熟食之刀具及砧板分開使用並保持乾淨。																																		
	2. 凡食品立即可供食用者，有以器具裝貯並覆蓋。																																		
	3. 應備乾淨抹布，擦拭器具與桌面之抹布有區分清楚。																																		
	4. 工作臺上物品應排放整齊、清潔。																																		
	5. 器械、器具、餐具應維護清潔。																																		
	6. 垃圾桶、廚餘桶於非工作期間有加蓋並保持乾淨。																																		
	7. 地面平滑、完整、清潔、不得有積水、積垢之現象。																																		
四、其他	1. 場所內不得有病媒蹤跡。																																		
	2. 用餐場所地面桌面椅面須保持清潔，不得有油污。																																		
	3. 清潔用品專區置放。																																		

\* 注意事項：1. 每年應完成供膳人員體檢。2. 食材來源要明確並保留進貨憑證。3. 持證比例應符合規定並換發廚師證書及每年參加講習。

餐飲業者廢食油及廚餘回收紀錄表

廢食油回收	簽名	數量	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
			中華民國	年	月														
廢食油回收	簽名	數量	日	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
			數量																

廢食油回收商(名稱、住址、電話)：

廚餘回收	簽名	數量	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
			中華民國	年	月														
廚餘回收	簽名	數量	日	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
			數量																

廢食油回收商(名稱、住址、電話)：

## 冰箱溫度紀錄表

年 月

冰箱編號：

日期	上午		檢查員簽名	下午		檢查員簽名
	冷藏	冷凍		冷藏	冷凍	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

冷藏標準值：溫度  $0^{\circ}\text{C} - 7^{\circ}\text{C}$ ；冷凍標準值：溫度  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  以下

# 餐飲業者油炸油管理換油紀錄表

油鍋編號：

油品名稱：

年 月	中華民國 _____ 年 _____ 月										
	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	時 間										
	換 油										
換 油 日 期 時 間 表	簽 名										
	日	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	時間										
	換 油										
	簽 名										
	日	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	時間										
	換 油										
	簽 名										

換油日請於時間欄位填寫時間，換油欄位打√，並於簽名欄位上簽名。

廢油回收商名稱：

電話：

住址：

## 廁所自主衛生檢查紀錄

年 月

使用符號：符合規定「√」，不符合規定「×」

日期	門把乾淨清潔	地面清潔無積水	鏡子乾淨	洗手台乾淨	小便斗馬桶清潔	有擦手紙或烘手器	通風無異味	照明設備正常	檢查人簽名
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

\*備註：

1. 廁所不得正面開向食品作業場所。
2. 應保持整潔，不得有異味。
3. 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

## 水塔清洗紀錄

--	--	--

## 倉儲自主檢查紀錄

年 月

使用符號：符合規定「✓」，不符合規定「✗」

# 直接供應飲食場所之標示相關規定

## 一、直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示

1. 法源：食品安全衛生管理法第 25 條。
2. 公告及實施日期：104 年 6 月 30 日部授食字第 1041302212 號公告，並自 104 年 7 月 31 日生效。
3. 適用對象及品項：具營業登記之直接供應飲食場所之火鍋類食品。
4. 標示內容：應於供應場所依下列規定以中文顯著標示
  - (1) 湯底製作方式：包括主要食材、風味調味料資訊，並依實擇一標示：
    - a. 「火鍋(品名)湯底使用○○(食材)熬製」；
    - b. 「火鍋(品名)湯底使用○○風味調味料調製」；
    - c. 「火鍋(品名)湯底使用○○(食材)及○○風味調味料共同調製」。
  - (2) 前款標示風味調味料者應同時標示該風味調味料之內容物名稱(含食品添加物名稱)；如含二種以上風味調味料，並應分別標明。
5. 標示方式：得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。前項以菜單註記、標記(標籤)者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。

## 二、牛肉標示原產地

1. 法源：食品安全衛生管理法第 25 條。
2. 公告及實施日期：101 年 9 月 6 日署授食字第 1011302828 號公告，並自 101 年 9 月 12 日生效。
3. 所有含牛肉及牛可食部位原料之食品，應以中文顯著標示所含牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣。
4. 標示方法：得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼、懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式擇一為之。以菜單註記、標記(標籤)者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。

## 三、直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定

1. 法源：食品安全衛生管理法第 25 條。
2. 公告及實施日期：104 年 8 月 11 日部授食字第 1041302639 號公告，自 104 年 12 月 31 日生效。
3. 適用對象：具營業登記直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。
4. 適用食品品項：
  - (1) 農產品型態之基因改造食品原料，或該等原料經過簡單之切割、研磨。
  - (2) 豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品。
5. 標示方式：得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。前項以標記(標籤)標示者，字體長度及寬度不得小於 0.2 公分；以其他標示型式者，字體長度及寬度不得小於 2 公分。

#### 四、重組肉食品標示規定

1. 法源：食品安全衛生管理法第 22、25 條。
2. 公告及實施日期：104 年 10 月 14 日部授食字第 1041303461 號公告，並自 105 年 1 月 1 日生效。
3. 適用範圍：以禽畜肉或魚為原料，經組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造之產品，且該產品外觀易造成消費者誤解為單一肉（魚）塊（排、片）之產品。
4. 應標示對象及標示內容：

##### (1) 包裝重組肉食品：

包裝重組肉食品應以中文於品名顯著標示「重組」、「組合」或等同之文字說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。

##### (2) 具營業登記之食品販賣業者：

- a. 販售散裝重組肉食品，應於販售之場所，以中文於品名顯著標示「重組」、「組合」或等同之文字說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。
- b. 前項標示得以卡片、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。以標記（標籤）標示者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。

##### (3) 直接供應飲食場所：

- a. 販售重組肉食品，應於供應之飲食場所，以中文顯著標示該食品為「重組」、「組合」或等同之文字說明，並加註「熟食供應」或等同文字。
- b. 前項標示得以卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採張貼懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。以菜單註記、標記（標籤）者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。

#### 五、連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示

1. 法源：食品安全衛生管理法第 25 條。
2. 公告及實施日期：104 年 7 月 20 日部授食字第 1041302569 號公告，並自 104 年 7 月 31 日生效。
3. 適用對象及品項：具營業登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店業、連鎖速食業之現場調製飲料。
4. 標示內容：
  - (1) 現場調製之飲料：應標示全糖之添加量及該糖量所含熱量。該添加量另得以換算方糖數標示之（每顆方糖以五公克計），其所含熱量得以每公克 4 大卡或每顆方糖 20 大卡標示之。
  - (2) 茶飲料：茶葉原料來源之原產地（國），若混合二個以上產地（國）者，應依其含量多寡由高至低標示之。未以茶葉調製，而以添加茶精等香料者，應於品名標示「○○風味」或「○○口味」字樣。
  - (3) 咖啡飲料：咖啡原料來源之原產地（國），若混合二個以上產地（國）者，應依其含量多寡由高至低標示之。應以紅黃綠標示（以符號或圖樣標示）區分咖啡因含量。
    - a. 紅色代表每杯咖啡因總含量 201 毫克以上。
    - b. 黃色代表每杯咖啡因總含量 101-200 毫克。
    - c. 綠色代表每杯咖啡因總含量 100 毫克以下。
  - (4) 果蔬品名之飲料：果蔬汁含量應達 10% 以上，始得以「○○汁」為品名；未含果蔬汁者，應於品名標示「○○風味」或「○○口味」字樣。
5. 標示方式：得以卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採張貼懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。前項以菜單註記、標記（標籤）者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。

# 食品業者投保產品責任險

中華民國 96 年 5 月 2 日衛署食字第 0960400307 號令發布

中華民國 102 年 8 月 5 日部授食字第 1021350001 號令修正

中華民國 104 年 11 月 4 日部授食字第 1041303436 號公告修正

中華民國 106 年 6 月 8 日衛授食字第 1061301092 號公告修正

主 旨：公告訂定「食品業者投保產品責任保險」。

依 據：食品安全衛生管理法第十三條。

公 告 事 項：

一、 具有商業登記、公司登記或工廠登記之食品或食品添加物之製造、加工、調配、輸入或委託製造、加工或調配者，應事先完成其產品責任保險之投保，並保存該保險文件，維持保險單有效性，以備查核。

前項委託及受託製造、加工或調配者，應以委託者優先投保。

但雙方以契約另行約定者，不在此限。

二、「食品業者投保產品責任保險」保險契約之項目及內容：

(一) 最低保險金額：

1. 每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣一百萬元整。
2. 每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣四百萬元整。
3. 每一意外事故財物損失之保險金額：新臺幣零元整。
4. 保險期間內之累計保險金額：新臺幣一千萬元整。

(二) 保險範圍，係指具有商業登記、公司登記或工廠登記之食品或食品添加物之製造、加工、調配、輸入或委託製造、加工或調配者，因被保險產品未達合理之安全期待，具有瑕疵、缺點、不可預料之傷害或毒害性質等缺陷，致第三人遭受身體傷害、殘廢、死亡者。

(三) 對於本保險每一突發事故賠償，須先負擔保險單所訂自負額，其自負額度由要保人及保險人視實際情況逐案議定。

(四) 損害賠償之扣除：保險人依本保險規定所為之保險給付，視為要保人損害賠償之一部分；要保人受賠償請求時，得扣除之。

(五) 本保險之保險費，依保險產品視實際情況逐案議定。

(六) 本保險之承保範圍，不得排除全民健康保險已承保之部分。

(七) 本保險理賠時，保險人應給付受害人部分，不包括全民健康保險之醫療給付。

(八) 本保險所涉及全民健康保險保險人之醫療給付代位求償權，不受受害人和解、拋棄或其他約定之拘束。

三、 食品業者屬跨國企業者，若已有投保跨國保險，且符合「食品業者投保產品責任保險」之規定者，則無須再於我國重複投保。

四、「食品業者投保產品責任保險」施行日期：

(一) 具商業登記或公司登記者：自公告日施行。

(二) 具工廠登記但未有公司登記或商業登記者：中華民國一百零六年七月一日