

彰化縣衛生局

外燴業者辦理 200 人以上餐飲報備表

報備日期： 年 月 日

外燴承辦業者	負責人/商號(行號)	活動當日聯絡人/連絡 電話(以手機為主)	食品業者登錄
	商業登記地址/營業地址		
委託辦理人	負責人/商號(行號)	聯絡人	連絡電話
外燴辦理日期、時間		預計參加人數/桌數	葷食：____桌 ____人 素食：____桌 ____人
外燴辦理地址			
備註：			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 本報備表及菜單請於外燴辦理前 3 日函送本局報備。 2. 承辦外燴廚師持證比例須達 75%。 3. 建議每道菜餚留樣至少 200 公克，並於冷藏冰箱保存 48 小時。(外購成品或半成品需另外留樣) 4. 本局將不定期依報備日期及地點查核「食品良好衛生規範準則」 5. 依據食品安全衛生管理法第 8 條及食品良好衛生規範準則規定，外燴業者辦理 200 人以上餐飲時，應於辦理三日前自行或經餐飲業所屬公會或工會，向直轄市、縣（市）衛生局（所）報請備查；其備查內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。經令限期改正，屆期不改正者，依同法第 44 條處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。 			

外燴業者(簽章)：

申請人(簽章)：

聯絡電話：