

業者名稱	立緯食品有限公司	證照字號		地址	高雄市小港區崇明街166號
負責人姓名	董純穎	<input type="checkbox"/> 食品衛生管理員 <input type="checkbox"/> 食品衛生負責人		電話	07-8220289
食品業者登錄字號	E-113171385-00000-1				

檢 查 項 目

食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

- 一、場區應符合下列規定：
 - (一) 地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。
 - (二) 排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。
 - (三) 禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。
- 二、建築及設施，應符合下列規定：
 - (一) 牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。
 - (二) 樓板或天花板應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。
 - (三) 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。
 - (四) 排水系統應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。
 - (五) 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面，應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。
 - (六) 通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
 - (七) 配管外表應保持清潔。
 - (八) 場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。
 - (九) 第三款、第四款以外之場區，應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡。
 - (十) 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。
- 三、冷凍庫（櫃）、冷藏庫（櫃），應符合下列規定：
 - (一) 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；避免劇烈之溫度變動。
 - (二) 冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔。
 - (三) 冷凍庫（櫃）、冷藏庫（櫃），均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。
- 四、設有員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：
 - (一) 與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。
 - (二) 應經常保持清潔，並指派專人負責。
- 五、廁所應符合下列規定：
 - (一) 設置地點應防止污染源。
 - (二) 不得正面開向食品作業場所。但有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。
 - (三) 應保持整潔，避免有異味。
 - (四) 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。
- 食品製程管理及品質管制，應符合下列規定：
 - 一、製程之原材料、半成品及成品之檢驗狀況，應適當標示及處理。
 - 二、成品有效日期之訂定，應有合理依據；必要時，應為保存性試驗。
 - 三、成品應留樣保存至有效日期。
 - 四、製程管理及品質管制，應作成紀錄。

良好衛生
專業規定

前開稽查項目經檢查結果不符規定者，限於 年 月 日前確實改善完竣。

食品衛生稽查工作紀錄 現場稽查部份

案由：執行110年度校園午餐團膳業者稽查專案，查核如下：
 1. 現場環境尚符合規範，人員皆有配戴衣帽口罩，產品有離地放置，冷藏凍庫及乾料庫房溫濕度符合規範。
 2. 現場抽驗便當及香肉片各一份。
 3. 香肉來源廠瑞飛，系統(國產)。(並大)

業者代表人：



簽章：

本次稽查結果： <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 複查不合格 <input type="checkbox"/> 輔導改善 <input type="checkbox"/> 移縣市辦理 <input type="checkbox"/> 限期改善 <input type="checkbox"/> 複查合格 <input type="checkbox"/> 停、廢、歇業 <input type="checkbox"/> 其他	業者具結：本廠(店)(人)接受稽查時並無發生金錢財物短少及其它任何損害情事，並瞭解食品業者應符合上述相關規定後始簽名。 稽查人員簽章：李昕璇 李怡宏 會辦人員簽章：	sandy161@kcg.gov.tw 07-7134000#6752 李怡宏
--	--	--

備註：一、本表如無稽查人員簽章者無效。
 二、依食品安全衛生管理法第八條第一項規定，上開應改善事項經通知限期改善而逾期仍未改善者，處負責人六萬元以上二億元以下罰鍰，情節重大或一年內再次違反者，並得吊銷其營業或工廠登記證照。
 三、本紀錄壹式參聯，第一聯(白色)交廠商收執、第二聯(黃色)衛生所自存、第三聯(綠色)送衛生局。