臺中市政府衛生局　　餐飲業者　　■ 良好衛生規範準則稽查紀錄表

臺中市食品藥物安全處　　□ 限期改善通知書　　115 年 10 月 20 日 10 時 35 分

食品良好規範衛生準則

業者名稱	八曜和茶台中龍井東海門市	食品業者登錄字號	B-187244952-00001-1	地址	台中市 龍井區 新東里新興路 3-2 號
		統一編號	87244952		
負責人姓名	黃慶林	工廠登記字號			
一、食品業者 □ 限期 ■ 輔導 改善通知書				電話	04-26333555

檢查項目	檢查結果
〔四（一）〕場區地面隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。排水系統經常清理，保持暢通，避免有異味。禽畜、寵物應予管制，並有適當之措施。【】	合格
〔四（二）1、四（二）2〕牆壁、支柱及地面保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。樓板或天花板保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。【】	合格
〔四（二）3、四（二）4〕出入口、門窗、通風口及其他孔道保持清潔，並設置防止病媒侵入設施。排水系統完整暢通，避免有異味，排水溝有攔截固體廢棄物之設施，並設置防止病媒侵入之設施。【】	合格
〔四（二）9〕除第三款及第四款外，實施有效之病媒防治措施，避免病媒出沒或其留下之痕跡。【現場未發現病媒蹤跡，委由史偉莎施作，每月 1 次，115.10.7】	合格
〔五（一）1〕進用食品從業人員時，經醫療機構檢查 A 型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病等合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理食品從業人員前述檢查至少一次。【出示 11 位人員台中醫院等體檢報告】	合格
〔五（一）4、五（一）5〕食品從業人員於作業場所內，穿戴整潔之工作衣帽(鞋)及戴口罩；其個人衣物，不得帶入作業場所。於作業場所工作之人員，其手部應保持清潔；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，並不得使肌膚上之化粧品、藥品及其他物品污染產品。於進入作業場所前、如廁、吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，立即洗淨再工作。【】	合格
〔五（二）〕依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。設備及器具使用前，確認其清潔，使用後清洗乾淨，並避免再受污染。清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品接觸面、原材料、半成品、成品及包(盛)裝材料。【】	合格
〔五（四）1、五（四）2、五（四）3〕作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物。放置廢棄物場所，不得有異味或有害（毒）氣體溢出，並依廢棄物清理法相關法規清除及處理。反覆使用盛裝廢棄物之容器及處理廢棄物之機器設備，於使用後，應立即清洗，必要時進行消毒。【廢棄物及廚餘：垃圾車】	合格
〔六（七）〕製程規劃，符合衛生安全原則。所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，符合衛生安全原則。原材料、半成品及成品，於製程中不得與地面直接接觸。應有防止金屬或其他異物混入產品及交叉污染之措施。【輔導加強留意飲料及原料製備流程及餐點品質】	輔導改善
餐飲業－〔三十二（一）、三十二（四）、三十二（八）〕製備過程中所使用設備及器具，其操作及維護，避免污染食品；必要時，以顏色區分不同用途之設備及器具。製備流程，採取避免交叉污染措施。製備食品使用之機具、器具及其他設備，保持清潔。【】	合格
餐飲業－〔三十二（五）、三十二（六）〕製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；室溫下不得存放二小時以上，熟食及易腐敗菜餚應及時冷藏；熟食之熱藏溫度保持在攝氏六十度以上。貯放食品及餐具，有防塵、防蟲及必要之衛生設施。【】	合格

一、前開稽檢項目經檢查結果不符規定者，限於　年　月　日前確實改善完竣。

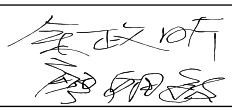
二、食品衛生稽查工作紀錄

甲、現場稽查部分	乙、簡易稽查部分	丙、體檢部分
一、依據 115C01126 派案辦理 二、 1. 現場由廖明耀代表接洽說明，其為區經理 2. 業者有商業登記:八八東海茶屋、統一編號: 87244952 ；食品業者登錄字號： B-187244952-00000-0 3. 現場查核環境衛生事項詳如 GHP ，次查核調製「蜂凝菌乳茶」飲品之原料來源供應廠商、標示、效期、保存方式、樣態尚符規定，業者表示原物料由總公司提供，有訂定相關製作流程(檢附照片)，因飲料調製過程所使用之容器口徑皆小於該異物尺寸，針對此事件發生原因尚待釐清，有向該消費者聯繫並持續關心其身體狀況，針對此事件深感抱歉，未來會加強檢視產品品質及員工教育訓練。 4. 輔導業者應依食品安全衛生管理法及 GHP 相關規定，落實食品製程衛生自主管理及品質管制。 5. 輔導業者於現場調製飲品時，應留意及確認原料之外觀及品質，並加強異物檢視，以確保食品衛生安全。 6. 輔導業者完善消費糾紛處理機制，對消費者反映之食品品質異常應妥善回應及處理，並視情形採取退換貨、退款或其他適當之補救措施，以維護食品衛生安全及消費者權益。	光度 工作台面: 米燭光 烹調台面: 米燭光 一般區域: 米燭光 中心溫度 冷藏: ℃ 凍藏: ℃ 熱藏: ℃	從業人員: 0 位完成體檢 丁、廚師證書及技術士證 持刀鏟 (0)人 具廚師證書 (0)人 持有中餐烹調技術士證：丙級(0)人、乙級(0)人 戊、產品責任險 115/07/09 至 116/07/09

上次稽查日期及結果： 115/10/20 輔導改善

本次稽查結果	□ 合格 □ 不合格 ■ 輔導改善 □ 限期改善 □ 複查合格 □ 複查不合格 □ 移縣市辦理 □ 停、廢、歇、業 □ 其他_____(其他說明)

業者具結：本廠(店)(人)接受稽查檢時並無發生金錢財物短少及其他任何損害情事。	受檢業者代表人：	廖明耀 業者簽章

		稽查人員：		稽查簽章

備註　一、本表如無稽查人員簽章者無效。

二、依食品衛生管理法第四十四條第一項第一款規定，上開應改善事項經通知限期改正而屆期不改正者，處新臺幣六萬元以上兩億元以下罰鍰；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。