

新北市衛生局

外燴業者辦理 200 人以上餐飲報備表

填寫時間： 年 月 日

外燴商號/負責人		外燴業者電話	
外燴桌數		外燴者商業登記 地址或戶籍地址	
外燴辦理地點 及日期、時間			
委託辦理人			

備註：

- 1.檢附文件:外燴菜單 1 份。
- 2.提供新北市衛生局「外燴業者之食品衛生自主檢查表」1 份，請外燴業者攜回自行檢視，新北市衛生局將依報備日期及地點進行衛生查核。

外燴業者之食品衛生自主檢查表

年 月 日

店家名稱				營業地址	新北市	區鎮鄉	路(街)	段
負責人		電話			巷	弄	號	樓之
稽 查 項 目					檢 查 結 果		檢 查 者	
1.烹調場所及供應之食物應避免直接日曬、雨淋、接觸污染源，並應有遮掩設施。								
2.與食品接觸之用水及冰塊，應符合飲用水之標準。								
3.與食品接觸之設備與食具應保持清潔、平滑、無凹陷或裂縫，以免污染食物。								
4.建議每年應主動辦理健康檢查乙次，若有A型肝炎、手部皮膚病、外傷、結核病或傷寒等疾病者，不得從事與食品接觸之工作。								
5.注意個人衛生，保持手部清潔，不得蓄留指甲及配戴飾物，工作中不得吸菸、嚼檳榔。								
6.食品製造流程規劃應符合安全原則，避免食品遭受汙染，製造過程所使用之設備、器具及容器，其操作、使用維護應避免食品遭受汙染，製造作業過程中不得與地面直接接觸。								
7.生熟食之砧板、刀具等應分開，抹布應經常洗滌乾淨，並經有效消毒。								
8.製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存，販賣、貯存之設施應保持清潔。								
補述說明：								

備註：事前自我檢查結果如不符合項目請打「X」，如符合請打「V」，務必全部填寫並依不符合項目盡速修正。