

(機關全銜) (標案名稱)
作業場所評分表

【準用最有利標 固定價金 序位法】

B04-2

115.06 版

評選委員編號：_____

日期： 年 月 日

評選項目		說明	配分	廠商編號及得分			評選意見 (優點、缺點)
				1	2	3	
1. 原料處理場 (分)	(1)地面、牆壁、天花板、門窗、照度	應保持清潔，不藏汙納垢，照度應在 100 勒克斯(LUX)以上。	1				
	(2)排水系統	應有完整通暢之排水系統、防止菜渣等固體廢棄物流入排水溝之設施。於排水溝出口處應有防止病媒侵入之設施。	2				
	(3)浸泡、清洗、切割之設施	蔬果、魚、肉應分類、分槽或適當分開處理，應有正確的浸泡、清洗、切割之操作程序並防止交叉 汙 染，其盛裝容器亦同。外購半成品蔬菜(清潔者)除外。	3				
	(4)作業空間	作業空間應適當。	1				
	(5)刀具與砧板	1. 切割生熟食刀具與砧板應區分使用，並應有明確的標示與區分，使用後應確實清洗與消毒並且隔離放置。 2. 刀具不得有生鏽、不潔；砧板不得有發霉、髒汙及破損。	3				
	(6)容器	應離地放置，器具應確保清潔，避免 汙 染。	3				
	(7)解凍措施	應有適當之解凍措施(如血水之承接盤)，並且絕對避免水產品與清洗後蔬菜交叉 汙 染。	1				
評選項目		說明	配分	廠商編號及得分			評選意見 (優點、缺點)
				1	2	3	
2. 烹調區 (分)	(1)地面、牆壁、天花板、門窗	1. 應保持完整清潔，不藏汙納垢且地面不得積水。 2. 不得有不良氣味，應維持良好整潔度。	3				
	(2)氣簾或塑膠簾	應與其他場所區隔，防止蚊蠅飛蟲等進入，氣簾或塑膠簾不得有破損及髒汙。	2				
	(3)調理台與排煙設施	1. 採用不納垢材料，且保持清潔、不積水。 2. 調理台之生熟食應區分存放。 3. 排煙效率良好，定期清洗，不得有油垢積存避免 汙 染食品。	3				
	(4)調理器具與調味料	調理器具應維持良好清潔，每日應當有適當之清潔措施，調味料應放置在適當容器並明 確 標示且應加蓋常保清潔。	2				
	(5)刀具與砧板	1. 切割生熟食刀具與砧板應區分使用，並應有明確的標示與區分，使用後應確實清洗與消毒並且隔離放置。 2. 刀具不得有生鏽、不潔；砧板不得有發霉、髒汙及破損。	4				
	(6)食品容器	應離地放置，器具應確保清潔，避免 汙 染。	3				
	(7)廢棄物存放設備	垃圾及廚餘桶等應加蓋並應每日清理並保持清潔。	1				
	(8)照明及通風設備	工作台面照度在 200 勒克斯(LUX)以上，使用之光源，不得改變食品之顏色，食品上方之照明設備，應有防護設備，並保持清潔，通風良好並不得造成 汙 染，通風口應加裝防蟲設施。	1				
	(9)排水系統	排水溝應加蓋並應有防止固體廢棄物流入排水溝之設施，出口處應有防止病媒進入之設施。	2				
評選項目		說明	配分	廠商編號及得分			評選意見 (優點、缺點)
				1	2	3	
3. 包裝室 (分)	(1)包裝室	1. 地面應平而不滑不得破損及積水。 2. 天花板應保持清潔不得有結露現象且不藏汙納垢。 3. 包裝室應予其他場所有所區隔並保持清潔。 4. 垃圾應適當處理並保持清潔。 5. 設置防止蚊蠅飛蟲等進入之設施。 6. 排水系統應保持暢通。	6				
	(2)照明	照明設備應加罩保護且常保持清潔、照度為 200 勒克斯(LUX)以上，使用之光源，不得改變食品之顏色，食品上方之照明設備，應有防護設備，並保持清潔。	1				
	(3)通風設備	應有冷氣空調設施，溫度應維持在攝氏 25 度以下。	1				
	(4)包裝台及輸送設施	1. 應保持清潔，並防止病媒 汙 染，盛裝食品器具應離地放置。 2. 包裝線正上方不得有電線及通風口等設施。	2				
評選項目		說明	配分	廠商編號及得分			評選意見 (優點、缺點)
				1	2	3	

4. 衛生品質（分）	(1)外購半成品及原料	1. 需符合食品衛生管理之規定(依供應商之合法性、產品品質、儲存溫度等評分)。 2. 需復熱處理之食品中心溫度應達攝氏 75 度以上，如滷蛋、豆乾、叉燒肉等製品。 3. 不得使用不需復熱即可食用危害性高之食品（如荷包蛋、三色蛋及魚漿製品）。 4. 購買豬肉、牛肉產品應認原料產地並有證明文件。 5. 應以紙本或電子化方式保留上游交易憑證至少 5 年。	9				
	(2)調理與洗滌用水、清洗與消毒	1. 調理與洗滌用水符合飲用水標準(使用地下水者)，使用非自來水者應消毒且應每年送檢水樣一次並有例行自行檢查記錄。 2. 清潔劑應使用食品級，應專人專櫃保養。 3. 盛裝食品之器具使用前後應當日確實清洗與消毒。	5				
	(3)廠區環境	場內不得飼養牲畜與寵物。	1				
	(4)添加物使用	應符合食品添加物相關規定，食品添加物應專人專櫃妥善管理。	1				
	(5)紗窗紗門	1. 廠房內應有適當的病媒防治措施。 2. 紗窗紗門應保持乾淨，不得藏汙納垢。	1				
	(6)洗手設備	1. 工作場所應備有沖水式之洗手設備並備有清潔劑、乾手設備並不得使用固體肥皂。其使用方式之設計，應避免手部再度遭受污染。 2. 應貼有『食品從業人員正確洗手步驟』。 3. 應放置洗手刷及擦手紙巾或其他乾手設備等相關衛生用具。	3				
	(7)筷子與餐盒容器	1. 空餐盒應有密封包裝。 2. 應使用未發霉或未受 汙 染者。 3. 餐盒之內包材應符合衛生標準。	4				
	(8)產品留樣	每日製作各類組合食品應留樣一份，並標示製造日期，冷藏儲存 2 天(滿 48 小時)，重量應足 300 公克。	3				
	(9)產品標示	應印有“隔餐勿食”之字樣(團膳者除外)。	1				
	(10)衛生設施	1. 男、女廁所應分開，廁所排穢應採沖水式。 2. 應有足夠廁位，通風、照明與洗手設備與乾手設施，應有“如廁後應洗手”之字樣。 3. 廁所出口不得直接面向調理區，不得有不良氣味。 4. 應有男、女更衣室並有足夠之置物櫃與落地鏡。	4				
評選項目		說明	配分	廠商編號及得分			評選意見 (優點、缺點)
				1	2	3	
5 倉儲（分）	(1)冷凍、冷藏庫	1. 冷凍庫溫度應在攝氏-18 度以下且不得結霜，冷藏庫應在攝氏 0-7 度，避免溫度劇烈變動，須有溫度顯示器與紀錄。 2. 冷凍、冷藏庫所貯放之物品應有防止 汙 染措施，並將熟食與原物料分開貯放或區隔以防止交叉 汙 染，冷凍、冷藏庫內不得有異味。 3. 冷凍、冷藏庫內所放置之食品應離地 離牆 5 公分以上。	5				
	(2)乾物料室	1. 貯放之物品應離地 離牆 5 公分以上，貯放物品應有明確分類標示及區隔。 2. 應有除濕設備且通風良好，避免溫度劇烈變動，並有溫溼度紀錄。 3. 有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施。	4				
評選項目		說明	配分	廠商編號及得分			評選意見 (優點、缺點)
				1	2	3	
6. 人員（分）	(1)專責衛生管理人員	1. 確實駐廠執行衛生自主管理工作(依現行之相關規定辦理)。 2. 落實自主管理，並有標準作業程序。	4				
	(2)營養師	執行營養師之相關業務。	2				
	(3)從業人員	1. 新進人員應先經食品從業人員健康檢查(包含 A 肝、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病等) 及胸部 X 光 合格使得雇用。 2. 新進從業人員應經至少 3 小時教育訓練及紀錄可查，從業期間接受主管機關或認可之相關單位講習或自辦衛生講習並有紀錄可查。 3. 罹患有造成食品 汙 染之疾病者或手部有傷口時應停止從事直接接觸食品之相關工作。 4. 應注意個人衛生，不得留指甲(或擦指甲油)、塗抹指甲油、指甲彩繪、貼片或配戴飾物、長髮，工作中不得吸菸、嚼檳榔、抓頭、嚼口香糖、飲食或其他可能 汙產污染 產品等不良行為。	4				
	(4)烹調人員與包裝人員	1. 工作中應穿戴整潔衣帽，包裝人員應戴口罩與手套，且應定時更換常保清潔，且不得同時或接觸金錢或其他有污染之虞物品。 2. 烹調人員領有中餐烹調技術士之比例達 7075 %以上。	4				
評分合計							
相對分數/佔總評分比例○%(不得高於 40%)							

評選委員簽名：

評分合計未達合格標準(70 分)或超高標準(90 分以上)之主因：

備註：本表分數填列於評選總表，該總表並經本評選委員確認其所評之分數後，本表併其他評分表封存。