

（機關全銜）（標案名稱）
作業場所自評表

廠商名稱：

廠商地址：

評選項目		說明	配分	廠商自評分數	備註
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	廠商自評分數	備註
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	廠商自評分數	備註
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	廠商自評分數	備註

