

南投縣政府衛生局 餐飲業者良好衛生規範準則稽查紀錄表

114年3月31日

Table with columns for business name, address, inspector, and 47 inspection items. Includes a red circular stamp and handwritten notes.

食品衛生稽查工作紀錄：現場稽查部份 溫度：冷藏：℃、凍藏：℃、熱藏：℃

本次稽查結果：合格 輔導改善 限期改正 複查合格 複查不合格 移縣市辦理 停、廢、歇業 其他

業者切結：本廠(店)(人)接受稽查時並無發生金錢財物短少及其他任何損害情事

備註：一、食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品質保制度，均應符合食品安全衛生管理法第8條第1項規定發布之食品良好衛生規範準則...