



# 檢驗服務部門

## 餐飲場所計畫審查

場所名稱 \_\_\_\_\_

地址 \_\_\_\_\_

場所類型 \_\_\_\_\_ 企業所有者 \_\_\_\_\_

新建 \_\_\_\_\_ 改造 \_\_\_\_\_ 住宅地址 \_\_\_\_\_

坐席數 \_\_\_\_\_ 預計餐數 \_\_\_\_\_ 外賣 \_\_\_\_\_ 電話號碼 \_\_\_\_\_

早餐 \_\_\_\_\_ 午餐 \_\_\_\_\_ 晚 \_\_\_\_\_ 運營日期和時間 \_\_\_\_\_

建造開始日期 \_\_\_\_\_ 開業日期 \_\_\_\_\_

州衛生規範 (105 CMR 590.000) 已提供 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_ 待定 \_\_\_\_\_

認證食品經理和過敏原認證 (FC 2-102.11) 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_

姓名 \_\_\_\_\_ 分區/佔用/ CV 批准 (建築和執照管理部門) 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_ 待定 \_\_\_\_\_

使用物品 (\*必須滿足建築規範要求) 34 \_\_\_\_\_ 36A \_\_\_\_\_ 37 \_\_\_\_\_ 其他 \_\_\_\_\_

功能表已提供 FC 8-201.12 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_ 待定 \_\_\_\_\_ 不適用 \_\_\_\_\_

消費者諮詢意見已制定 FC 3-603.11 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_ 不適用 \_\_\_\_\_

(生食和未煮熟的食品)

RTE、加熱和送餐 \_\_\_\_\_ 冷/保溫 \_\_\_\_\_ 烹飪和送餐 \_\_\_\_\_ 烹飪和保溫/保冷 \_\_\_\_\_

烹飪、保溫、冷卻、再加熱 \_\_\_\_\_ 生 RTE \_\_\_\_\_ 真空低溫烹調或其他烹飪過程 \_\_\_\_\_

**物理設施**

露天咖啡館外部開口受到保護 FC 6-202.15 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_ 不適用 \_\_\_\_\_

封閉式廚房，非必要人員不得進出 FC 2-103.11 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_ 不適用 \_\_\_\_\_

門窗遮罩 FC 6-202.15 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_ 空調 \_\_\_\_\_

食品製備 和洗碗區是否位於地下室 (590.003) FC 3-305.12 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_

環境工程師報告已提交 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_ 待定 \_\_\_\_\_ 不適用 \_\_\_\_\_

食品製備區域**地板飾面材料** 類型 FC 6-201.11 缸磚 \_\_\_\_\_ 瓷磚 \_\_\_\_\_ VCT 地磚 \_\_\_\_\_ 混凝土 \_\_\_\_\_

食品製備區域**牆壁飾面材料** 類型 FC 6-201.11 不銹鋼 \_\_\_\_\_ 瓷磚 \_\_\_\_\_ FRP \_\_\_\_\_ 石膏板 \_\_\_\_\_

食品區域**天花板飾面材料** 類型 FC 6-201.11 石膏板 \_\_\_\_\_ 乙烯基面 \_\_\_\_\_ FRP \_\_\_\_\_ 金屬 \_\_\_\_\_

**封閉**

食品製備 區域防塵燈具 FC 6-202.11 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_ 不適用 \_\_\_\_\_

提供員工廁所設施 FC 5-203.12 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_ 數量 \_\_\_\_\_

提供顧客廁所設施 FC 5-203.12 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_ 數量 \_\_\_\_\_

房間適當通風 FC 6-304.11& (建築部門) 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_

提供更衣室/儲物櫃 FC 6-403.11 & 6-305.11 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_ 位置 \_\_\_\_\_

食品儲藏室位置 FC 3-305-07 地下室 \_\_\_\_\_ 1 樓 \_\_\_\_\_ 2 樓 \_\_\_\_\_ 其他 \_\_\_\_\_

提供成品食品儲藏室/經批准儲存區域的高貨架 FC 3-305.11, 305.12, 307.11 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_

室外垃圾和油脂容器 類型 FC5-501.13-.17 壓實機 \_\_\_\_\_ 垃圾桶 \_\_\_\_\_ 防蟲桶 \_\_\_\_\_

所在路面類型 FC 5-501.115 混凝土 \_\_\_\_\_ 瀝青 \_\_\_\_\_ 其他 \_\_\_\_\_

**管道、洗手和餐具清洗設施**

在食品製備/餐具清洗/配送區域 提供單獨的洗手池 FC 5-203.11

是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 數量 \_\_\_ 不適用 \_\_\_

提供食品製備池 FC 3-302.15

是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 數量 \_\_\_ 不適用 \_\_\_

提供配有滴水板的洗滌盆 FC 4-301.12  
(需三 (3) 槽)

是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 數量 \_\_\_ 不適用 \_\_\_

潔淨/已污染設備有足夠的存放空間

是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 不適用 \_\_\_ (水池水槽尺寸)

經批准的防回流閥已安裝 FC 5-203.14

是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 不適用 \_\_\_

NSF 批准的酒吧清洗槽密封冷凝板 FC 4-204.16

是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 不適用 \_\_\_

拖把池已安裝/分離或密封 FC 5-203.13

是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 數量 \_\_\_

充足的污水處理設施、地漏、傾卸站等

是 \_\_\_ 否 \_\_\_

化學品儲存 FC 7-201.11

位置 \_\_\_\_\_

提供商用洗碗機 FC 4-501

高溫 \_\_\_ 化學品 \_\_\_ 不適用 \_\_\_

製造商 \_\_\_\_\_ 不可逆溫度計/試紙

低消毒劑、洗滌劑報警已安裝 FC 4-204.117

是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 不適用 \_\_\_

經批准的防回流閥已安裝 FC 5-203.14

是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 不適用 \_\_\_

提供充足的儲存設備、器皿、桌布 FC 4-903.11

是 \_\_\_ 否 \_\_\_

所有紙張、單次服務用品存放 FC 4-903.11 & .12

是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 不適用 \_\_\_

**廚房設施/設備**

國家衛生基金會已批准 FC 4-205.10 & FC 4-201.11

是 \_\_\_ 否 \_\_\_

烹飪設備安裝後可從下方、  
背面和中間進行鄰近區域清潔 FC 4-402.11 & .12

是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 不適用 \_\_\_

提供步入式冰箱 FC 4-301.11

所需容量 = 餐食數 x .085+60%

\_\_\_\_\_  
(尺寸長寬高) (FT 3) (數量)

(製冷顧問)

\_\_\_\_\_  
(尺寸長寬高) (FT 3)

41° F/ NSF #7 經批准的製冷 FC 3-501.16

是 \_\_\_ 否 \_\_\_

提供步入式冰櫃 FC 4-301.11

所需容量 = 餐食數 x .085+60%

\_\_\_\_\_  
(尺寸長寬高) (FT 3) (數量)

制冰機 FC 4-301.11 & 3-501.15

\_\_\_\_\_  
(尺寸長寬高) (容積 lbs.)

提供其他冰箱

所需容量 = 餐食數 x .085 FC4-301.11

\_\_\_\_\_  
(合計 FT 3) (數量)

(製冷顧問)

41° F/ NSF #7 經批准的製冷 FC 3-501.16

是 \_\_\_ 否 \_\_\_

提供其他冰櫃

\_\_\_\_\_  
(合計 FT 3) (數量)

提供風冷機 FC 3-501.15

(如無冰/風冷機，說明 TCS 食品的冷卻程式)

\_\_\_\_\_  
合計 (FT 3) (數量)

\*已提供的烹飪設備類型 FC 4-301.11

爐灶 \_\_\_\_\_ 對流式烤箱 \_\_\_\_\_

烤架 \_\_\_\_\_ 微波爐 \_\_\_\_\_

炸鍋 \_\_\_\_\_ 披薩爐 \_\_\_\_\_

烤器 \_\_\_\_\_ 電轉烤肉架 \_\_\_\_\_ 薰制機 \_\_\_\_\_

電飯煲 \_\_\_\_\_ 蒸汽鍋 \_\_\_\_\_

咖啡器具 \_\_\_\_\_ 其他 \_\_\_\_\_

不適用 \_\_\_\_\_

\*必須滿足通風要求，根據 BFD

和 FC 4-301.14 & 6-202.12

提供蒸汽工作臺 FC 4-301.11 是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 數量 \_\_\_ 不適用 \_\_\_ 熱食數量 \_\_\_\_\_

提供其他保溫設備 \_\_\_\_\_ (類型) \_\_\_\_\_ (數量)

提供食品和設備溫度計 FC 4-302.12 是 \_\_\_ 否 \_\_\_

保護自助沙拉吧、自助餐、散裝食品 FC 3-306.11 是 \_\_\_ 否 \_\_\_

過敏原要求

為服務和沙拉吧台提供防噴嚏罩 3-306.11 是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 不適用 \_\_\_

張貼適當的標識/成分/過敏原 是 \_\_\_ 否 \_\_\_

接受防窒息培訓 是 \_\_\_ 否 \_\_\_

經批准的自封閉式散裝食品容器 是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 不適用 \_\_\_

聲明：本人證明，上述資訊正確無誤，並且本人明白，如果未經衛生檢驗處許可而對計畫或上述資訊做出任何更改，可導致本批准無效。

簽名： \_\_\_\_\_

列印姓名/職務：

初步審查： \_\_\_\_\_

日期 \_\_\_\_\_

職務： \_\_\_\_\_

最終批准： \_\_\_\_\_

日期 \_\_\_\_\_

職務 \_\_\_\_\_

條件：**\*必須** 滿足所有建築和消防法規以及所有其他許可要求，方可開展 運營。

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_