

## 【107 年臺南金讚百家好店實地訪查店家準備參考】

本提醒僅供店家準備參考，以利評審委員在短時間內快速瞭解店家經營現況，若無以下相關資料或必要準備之事項，請不用太擔心，依店家自身能準備的部份來呈現即可喔！

### 餐飲/食品類

有利審查文件準備參考事項	
	1.客訴處理追蹤紀錄
	2.員工守則或教育訓練手冊
	3.內外部研習課程參與
	4.證照或檢定證明
	5.店家獲獎紀錄
	6.媒體報導
	7.其它有利評委審視之文件 (如特殊專利或檢驗證明、各項作業 SOP)

訪查前準備參考事項	
	1.準備店內人氣商品 1 小份(約 2~4 口的量)給評審委員試吃
	2. 廚房清潔乾淨
	3. 廚房地面無積水(保持乾燥)

### 訪查前準備參考事項

	4.食材、原料應離地存放
	5.垃圾桶應加蓋
	6.冰箱內食材一盒盒(包)密封標示存放，應加蓋
	7.工作桌上使用完後應清潔乾淨  (非工作時間應是整潔,無粉塵)
	8.準備店內獲得的標章或認證(產品責任險,低碳餐廳, GSP 認證, 問路店, ISO, HACCP...)於評分時介紹呈現
	9.使用的在地食材或食材之送驗資料，於介紹時加以說明
	10.廁所維持乾淨無異味，並備有洗手乳、乾紙巾
	11.廚師或餐飲調製人員有避免頭髮或口水飄落的裝備，如帽子、口罩
	12.列出與同業之差異，自豪的優點等主動介紹，例如麵包所使用酵母是自己培養的特殊優良菌種、製程使用那些天然的古法、不添加 xxxx...
	13.冰箱內部整潔度(例如不要結很厚一層霜，恐影響冷凍效果)(冷藏 7 度 C 以下，冷凍-18 度 C 以下)
	14.桌面、排油煙機無積油漬
	15.事先準備的餐點存放冰箱並以保鮮膜封好(或加蓋)
	16.服裝儀容整潔

徵選金讚百家好店店家另需準備參考事項

	1.雙語或多語服務(包裝介紹、指標、工作人員雙語接待...)
	2.社會公益參與
	3.電腦E化作業(POS 點餐系統/FB/網頁/訂位/客訴處理...)
	4.綠色環保、節能減碳(在地材料、環保用品、省電裝置...)
	5.特殊專利或檢驗證明
	6.科技管理系統或其他行動服務應用(電子票證消費服務:如悠遊卡、一卡通等/行動支付:如 LinePay、ApplePay 等)