

【108 年臺南金讚百家好店實地訪查店家準備參考事項】

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

【有利審查文件準備參考】

- 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】

- 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)
- 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

【徵選金讚百家好店準備參考】

- 1、 雙語或多語服務(菜單、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(在地食材、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)