



食肆、食物製造場所工序聲明書

商戶名稱 : _____

地址 : _____

業務性質 : _____

甲. 廚房工序

(廚房或食品工場 - 以下簡稱廚房)

一. 用什麼初步程序去清潔餐具和器皿？

- 食物殘渣會被刮落到垃圾箱
 食物殘渣會用水沖去
 其他方法，請說明： _____

二. 是否在洗滌槽(“鋅”盤)裏用 *不銹鋼隔篩 / 塑膠隔篩 隔去在清洗過程中的食物殘渣？ 是 否

三. 是否在洗滌槽下裝有隔油箱？ 是 否

清洗頻率為每 *日 / 星期 _____ 次，由 *員工 / _____ 負責清洗。

四. 在洗碗檯用什麼裝置隔去食物殘渣

- *竹製隔篩 / 不銹鋼隔篩 / 塑膠隔篩
 其他裝置，請說明： _____
 沒有洗碗檯

五. 除了固定“渠閘”，在廚房排水明渠及排水口附近有沒有其他裝置隔去食物殘渣？

- 沒有
 *不銹鋼隔篩 / 塑膠隔篩
 其他過濾物質 → 請完成甲部第六項

六. 在廚房排水明渠，使用的其他過濾物質是 *過濾棉 / _____
在廚房排水口附近，使用的其他過濾物質是 *過濾棉 / _____
在排水系統使用中用以上過濾物質是否會造成去水不順？ 會 不會

六.一 同樣物質是否用在廚房和洗滌室之其他操作上？ 是 否

如是，請注明： _____

六.二 過濾物質平均總消耗為每月 _____。 (請連同過往四個月購買過濾物質之發票副本)

七. 在準備食物當中，如何解凍冷藏食物？

- 浸在裝了水的 *桶 / 洗碗槽中
 放在 *桶 / 洗碗槽中“啤”水
 在室溫中自然解凍

八. 在廚房用何種抽氣裝置？

*運水煙罩 / 過濾網 / 其他系統，請說明： _____

九. 如何處理由廚房和洗滌室所收集的廢油(煎炸 / 燒臘)？

- 由員工直接傾倒往 *垃圾箱 / 膠袋
 用桶儲存後，由 _____ (承辦商) 收走，然後 *處理 / 作其他循環用途
 傾倒往中央隔油池

十. 在廚房的排水系統中有多少個排水口？ 有 _____ 個排水口在 _____

注意：要保持去水暢順 有 _____ 個排水口在 _____

有 _____ 個排水口在 _____

* 請刪去不適用者

乙. 中央隔油池

是否裝置有中央隔油池？ 是 否 …………… 如果有，請完成乙部第一至六項

一. 隔油池資料： 隔油池有 _____ 個

尺寸 (長×闊×高)	內格數目	有效深度	有效體積	隔油池數目	總有效體積
米 × 米 × 米		米	立方米		立方米
米 × 米 × 米		米	立方米		

二. 是否**所有**來自廚房和洗滌室的污水都會經上述隔油池排到公共污水渠？ 是 否

三. 是否有**其他用戶**的污水排入上述的隔油池？ 是 否

四. 由 _____ (承辦商) 負責中央隔油池的清洗；頻率為每 *星期 / 月 _____ 次
(請連同過往四個月的清洗發票副本及棄置隔油池廢物運載記錄(表格A))

五. 如果由**食肆員工**清洗隔油池，請在以下詳述清理廢油和沉澱物的**正常步驟，時間及頻率**。
(請連同過往四個月**負責人所核實簽署**的清理服務記錄及棄置隔油池廢物運載記錄(表格A))

六. 是否直接或間接地在隔油池加入**污水處理物質**，用以改善污水之水質？ 是 否
如果有，請提供產品資料和本地供應商名稱。

(請連同處理物質之有效合約 或 過往四個月**負責人所核實簽署**的 *入貨 / 使用 記錄)

產品 #	供應商 / 承辦商

注意 # 請提供產品詳細資料

詳述產品**使用步驟**，包括份量和放置點 _____

丙. 其他處理方法 描述其他 *物理 / 化學 / 生物處理步驟

(請連同過往四個月**負責人所核實簽署**的 使用 / 保養 記錄)

注意：除非經渠務署明確批准，任何在此表格上**沒有申報**之處理，例如：過濾器、網、棉或生物處理產品都不能在取辦期間才臨時使用或增加。

其他備註：

* 請刪去不適用者

聲明

本人僅代表本商戶聲明上述由甲至丙部之資料均為常規的廚房工序和污水處理步驟，並承諾在任何時間都會嚴格執行。

商戶負責人： _____ (請用正楷填寫)

職位： _____ 簽署及日期： _____

公司蓋章： _____