

法規

臺北市政府 令

(62) 4 23 府秘法字第一九四〇九號

制定「臺北市衛生營業管理規則」公布施行。

市長 張 豐 緒

臺北市衛生營業管理規則

第一章 總 則

第一條 臺北市政府為加強管理衛生營業維護市民健康特訂定本規則。

第二條 本規則所稱衛生營業係指左列各業：

- 一、飲食業。
- 二、旅館業。
- 三、理(燙)髮業。
- 四、浴室業。
- 五、娛樂業。
- 六、肉類業。
- 七、游泳場所業。
- 八、衛生服務業。

第三條 本規則所稱飲食業，係指左列營業：

- 一、經營販賣、製造、加工冰塊、清涼飲料及與他種食物混合製成之水製品、糖果、糕餅、蜜餞、麵食品、醬醋類、豆類或其他罐頭等包裝飲食物品者。
- 二、經營餐廳、茶室、酒家、酒吧、咖啡廳、飲食店等

，以飲食品供人飲食者。

第四條 本規則所稱旅館業係指以固定場所經營供人留宿或休憩之營業。

第五條 本規則所稱理(燙)髮業，係指固定房屋經營理髮、燙髮、美容業者。

第六條 本規則所稱浴室業係指以公共浴室經營沐浴業者。

第七條 本規則所稱娛樂業係指以固定場所經營電影、戲劇、歌廳、舞廳、夜總會、雜耍等業者。

第八條 本規則所稱肉類業係指以固定場所經營豬、牛、羊、家禽、魚類等肉類及製造加工販售等業者。

第九條 本規則所稱游泳場所業係指經營游泳池、涉水池、河川浴場等業者。

第十條 本規則所稱衛生服務業，係指經營供公眾使用品或其他滅除病媒等有益衛生之服務業者。

第十一條 衛生營業申請設立或變更登記時，應檢附負責人或經理人健康檢查表及衛生主管機關發給之衛生檢查合格證，依營利事業登記法令規定辦理。

第十二條 衛生營業之製造、調製、營業等場所，其光線、換氣均應符合第十一章規定標準，其衛生設備與陳設等並應經常保持整潔。

第十三條 衛生營業之製造、調製及營業用廚房等場所應有防蟲、防鼠設施，並防止滋生。

第十四條 衛生營業之飲用水，應接用公共自來水系統；但無自來水地區得使用經檢驗合格之井水。

第十五條 飲食、旅館、理(燙)髮、浴室、娛樂及游泳場所業之

廁所設備標準規定如左：

一、男女分開設置沖水式設備。

二、地面及台度敷以不易滲水納垢之資料。

三、白磁洗手盆，並應有清潔劑、紙巾或電動烘手器。

第十六條 衛生營業負責人及從業員工應經常注重個人衛生與公共衛生，並接受各種傳染病之預防接種及其他預防措施。

第十七條 衛生營業對衛生主管機關之衛生稽查或抽驗成品不得拒絕。

第二章 飲食業

第十八條 凡腐敗變質與不合規定之飲食物品不得貯藏陳列或販賣

第十九條 調製器、容器應隨時洗滌保持清潔，其接觸飲食物品部分，不得使用以銅鉛或其合金製成，但經鍍錫或不妨礙衛生等方法處置者不在此限。

第二十條 飲食用具為瓷質、金屬、塑膠或玻璃者於使用前應洗淨，並經有效消毒後置於玻璃櫥內。其為塗臘紙質或供客進食持用之棒柄，應於使用後廢棄之。

第二十一條 飲食物品應貯藏陳列於玻璃櫥或紗櫥內或以其他不妨礙衛生方法處置之。

第二十二條 容易腐敗之飲食物品應貯藏於攝氏五度以下之冷藏容器內。

第二十三條 水類及清涼飲料成品之細菌標準依附表一之規定。

第二十四條 飲食物品製造業者於申請登記時應將成品製造過程與方法作成書而報告，連同成品送衛生主管機關核辦。除外銷品外，其產品品名、商號名稱、所在地及製造年月日或批號等一律應以中文記載於容器包裝或標籤上。果汁

飲料並應載明果實名稱、含量及濃縮倍數。鮮奶混合果汁飲料，應依照乳業管理規則之規定辦理。

前項飲食物品使用食品添加物者，並應將其名稱分量註明於標籤上。

第二十五條 從業員工除從事製造或烹調飲食物品者應穿戴白色衣帽外，其餘人員應一律穿著清潔服裝，並均不得污染飲食物品及其用具。

第二十六條 供應顧客擦拭用品，以消毒衛生紙為原則，如供應毛巾應洗滌潔淨，並經有效消毒。

第二十七條 製造、調製、加工場所設備標準規定如左：

一、應與廁所及其他不潔處所妥善隔離。

二、地面與台度應磨石子或舖磁磚。

三、天花板牆壁應堅固美觀。

四、每一工作部門應有流水式白磁洗手設備。

五、工作檯。

六、製水場所入口處應有流水式白磁磚消毒洗腳設備。

七、有系統之排水溝。

八、員工更衣室及衣櫥。

九、器具櫥及器具消毒設備。

十、適當面積之原料調配室。

十一、門窗應裝設紗網。

十二、應設原料及製成品貯藏場所。

十三、有蓋垃圾桶。

營業場所設備標準規定如左：

一、地面應用不易滲水納垢之資料構造。

第二十八條

- 二、天花板牆壁門窗應堅固美觀。
- 三、飲食用具櫥及食品玻璃櫥。
- 四、毛巾消毒設備。
- 五、流水式白磁洗手設備。
- 六、適當地點置美觀有蓋之果皮桶。

第二十九條 廚房設備標準規定如左：

- 一、廚房內部應視需要分為菜餚處理、貯藏、調配、烹飪、備餐、消毒及盥洗等部門。
- 二、應與廁所及其他不潔處所隔離。
- 三、地面鋪磁磚，並應有適當坡度、台度、鋪白磁磚，並設有排水溝。
- 四、牆壁門窗天花板應堅固清潔。
- 五、門窗應裝紗網。
- 六、抽煙罩離灶面應在一、二公尺以上，並裝機動抽風設備。
- 七、工作檯面應鋪設不銹鋼皮或鋁片。
- 八、電冰箱冷藏力應保持攝氏五度以下。
- 九、設有冷凍庫者其最低凍力應保持攝氏零下二〇度以下。
- 十、有蓋之污物貯積桶。
- 十一、餐具櫥及餐具消毒設備。
- 十二、餐具須質料精美，安全並經棉拭試驗大腸菌為陰性。
- 十三、灶面以磁磚等堅固良好質料構造。

第三章 旅 館 業

第三十條 供客盥洗用具應於使用後立即洗滌並有效消毒。

第三十一條 供客使用之被、褥、枕等套布，應於每一顧客使用後立即洗滌消毒保持清潔。

第三十二條 牙刷梳篦不得公用。

第三十三條 發現旅客患有傳染性疾病者應拒絕其住宿，其於事後發現者，房間、寢具應作有效消毒。

第三十四條 發現旅客患有急性傳染病或疑似患者應即報告衛生主管機關或警察機關處理。

第三十五條 旅客有妨礙公共衛生行為者負責人或從業員工應加勸阻，不聽從者應報請衛生機關處理。

第三十六條 營業場所設備除房間內應有溫度及濕度計外準用第廿八條第一款、第二款、第六款規定。

第三十七條 兼營飲食業、理髮業、浴室業、娛樂業、游泳場所業者，並應遵守本規則有關各該業規定辦理。

第四章 理(燙)髮業

第三十八條 理(燙)髮工具毛巾應保持潔淨，每次使用後應經有效消毒，並貯置於清潔櫥內。

第三十九條 凡使用之圍巾接觸顧客身體部分應另加清潔軟紙或布巾用後紙張予以廢棄，布巾應予有效消毒，圍巾應逐日漿洗。

第四十條 頭墊使用時應覆蓋潔淨之布巾或紙張，每次使用後布巾應予有效消毒，紙張應廢棄。

第四十一條 盥洗池盆，每次使用後應即排水，並以清潔劑清洗之。

第四十二條 碎髮應隨時掃倒入有蓋之容器內。

第四十三條 修面時剃刀或肥皂泡等應用潔淨軟紙擦拭，不得直接抹

於手上，供顧客所使用之化粧品以經主管機關許可出售者為限。

第四十四條

凡使用之髮膠不得噴及顧客之眼睛鼻腔或口腔。

第四十五條

刮鬚用杯刷或洗指杯等每次使用後應在沸水洗淨。

第四十六條

有左列各款情事之一者，不得從事理（燙）髮業工作。

一、患有傳染疾病者。

二、患有精神病、癲癩或其他疾病有危害他人之虞者。

三、兩眼視力經矯正在〇·四以下者。

第四十七條

理（燙）髮工作人員應遵守左列事項：

一、每次工作前後應洗手。

二、工作時應穿白色工作衣，修面時應戴口罩。

三、不得為顧客挑痧、刮眼、挖耳或用指甲為顧客搔頭

四、發現顧客患有化膿性瘡傷或傳染性皮肤病者，應予

拒絕理（燙）髮，其於事後發現時應立即將雙手及

用具洗淨消毒，所用肥皂應予廢棄。

五、不得為未滿一歲之嬰兒剃髮。

第四十八條

營業場所設備標準規定如左：

一、面積為十二平方公尺者，理髮座椅不得超過三座，

燙髮座椅不得超過六座。超過十三平方公尺者，理

髮每超過四平方公尺得增加座椅一座。燙髮每超過

三平方公尺得增加座椅一座。

二、顧客休息處所。

三、流水式盥洗盆。

四、蒸汽消毒器。

五、工具消毒設備及玻璃貯藏櫥。

六、毛巾、白色圍巾及玻璃貯藏櫥。

七、工具、口罩、工作服每一理（燙）髮從業人員應有

二套以上。

八、應備外傷急救藥品。

九、應設有蓋垃圾桶及碎髮容器。

十、地面、台度及天花板、牆壁準用第廿八條第一款第

二款規定。

第五章 浴室

第四十九條

更衣場所及其設備，應於每日營業前施行消毒。

第五十條

凡供顧客使用之飲具、毛巾、浴巾及其他用品均應洗滌

清潔有效消毒。

第五十一條

浴池水質除溫泉外，應符合左列規定：

一、澄清見底。

二、無色無臭。

三、氫離子指數（PH值）應保持六·五至八·〇之間。

四、池水不得有大腸菌，並在攝氏三七度，經廿四小時

培養後一般細菌殖數，每公撮不得超過五〇〇個。

大衆浴池每日至少換水一次，浴池內外應用清潔劑洗刷

清潔。

排水溝應經常疏濬，保持清潔。

從業員工應穿着清潔工作衣。

顧客如有左列情形之一者，業者應予拒絕入浴：

一、患有傳染性皮膚病及其他傳染病者。

二、患有目疾或包紮帶者。

三、飲酒過量，顯有醉態者。

第五十六條 負責人及從業員工發現顧客有左列行爲者，應予勸阻：

一、未先淋浴或沖洗清潔，逕行入大眾池者。

二、其他妨礙公共衛生行爲者。

第五十七條 違反前二條規定，不聽從勸阻者，應報請警察機關處理之。

第五十八條 沐浴場所設備標準如左：

一、浴盆質料良好，易於保持清潔，並有淋浴設備。

二、大眾浴池，應以白色磁磚製造，並有扶手裝置。

三、大眾浴池應有足夠之冷熱水流水沖洗設備。

四、毛巾、浴巾、蒸氣消毒器。

五、有系統之排水構造。

六、地面、台度及天花板、牆壁準用第廿八條第一款第

二款規定。

第五十九條 休息或更衣場所，設備標準如左：

一、地面構造應易於洗刷，及保持清潔。

二、天花板及牆壁須堅固美觀潔淨。

三、衣物櫥櫃及用具質料，堅固美觀，易於保持清潔。

四、設置煙灰缸及有蓋菓皮箱。

第六章 娛樂業

第六十條 座池內空氣溫度及濕度，應經常保持左列標準：

一、空氣塵埃數每公撮不得超過七〇〇（勞研式塵埃計）

二、空氣細菌數每五分鐘落下不得超過一五〇個（落下法）。

三、空氣流動量，每秒鐘平均不得少於〇·五公尺。

四、使用冷氣設備者，室內溫度不得低於攝氏廿一度，

第六十一條

與室外溫度相差應在攝氏五度以內。其相對濕度，應保持百分之六十至百分之七十五。

有左列情事之一者，負責人應予勸阻，不聽從者應報請警察機關處理。

一、隨地拋棄紙屑及瓜果皮核者。

二、隨地吐痰或便溺者。

三、擱足於前排座椅者。

四、在電影放映中吸煙者。

五、飲酒過量，顯有醉態者。

六、攜帶未滿六歲兒童進入電影院、歌舞廳者。

影院劇場歌廳遊藝場所，每場演畢，應停止十五分鐘以上，並打掃清潔，調節空氣。

第六十二條

供應飲料之用具，應清洗並有效消毒。

第六十三條

營業場所天花板、地面、牆壁門窗，應堅固美觀，並在適當地點設置有蓋菓皮箱。

第六十四條

供應飲料者，應有清洗及消毒設備。

第六十五條

兼營飲食業者，應遵守本規則有關各該業之規定。

第六十六條

兼營飲食業者，應遵守本規則有關各該業之規定。

第六十七條

左列肉類不得販賣：

一、牛、羊、豬等非在政府核准之屠宰場宰殺者。

二、家禽於死亡後宰殺者。

三、魚類不新鮮者。

第六十八條

肉類包裝必需清潔，不得使用植物葉、污舊紙類及再製塑膠袋，其所使用之器具或抹布，應經常保持清潔。

第六十九條

售賣處所應有左列設備：

一、流水式沖洗設備。

二、容易清洗，而不留渣滓之潔淨肉櫃。

三、完善之排水系統。

四、檯頂加罩，並有防塵天花板。

五、冷藏設備。

六、接納血污之容器。

第七十條 肉類食品製造或加工之設備標準，應依本規則第廿七條規定辦理。

條八章 游泳場所業

第七十一條 游泳場所開放或停用時，應通知衛生主管機關。

第七十二條 游泳池換水時，應將全池內外洗刷清潔。

第七十三條 河川浴場，水質每百公撮水中大腸菌群不得超過一千個，並不得有污水或工業廢水流入。

第七十四條 涉水池使用時，應有專人監視。

游泳池及河川浴場，應設常駐救生員。

第七十五條 出租之游泳衣褲、浴巾，應於用後洗滌，並有效消毒。

第七十六條 游泳池及涉水池，水質標準準用第五十一條第一款第二款第三款外，其餘規定如左：

一、池壁、池底、走道不得有苔藻滋生。

二、池底及溢流溝中，不得有明顯沉積物。

三、水面不得有明顯浮沫。

四、採用氯氣消毒者，其餘氯量應保持百萬分之零點四至零點六，並應指定專人負責，經常檢查作成紀錄

，如採用其他方法消毒，應先報經主管衛生機關核

准。

五、在攝氏卅七度經廿四小時培養後，一般生菌數於每公撮不得超過五百個，大腸菌群每百立方厘米水中，以十公撮五支培養者，不得有三支以上呈陽性反應。

第七十七條 顧客有左列各款情事之一者，應勸阻入池：

一、患有傳染性皮膚病及其他傳染病者。

二、飲酒過量，顯有醉態者。

三、未穿游泳衣褲或衣褲不潔者。

四、入池前，全身未經沖洗清潔者。

五、攜帶動物者。

第七十八條 新建游泳池四週應有滙足之淺溝，並經常充滿流動清水。

第七十九條 更衣室及淋浴室應男女分設，並設置衣物櫥櫃，經常保持清潔。

第八十條 游泳池、涉水池及河川浴場，均應置備救生用具及急救藥箱。

第九章 衛生服務業

第八十一條 衛生服務業不得使用與衛生機關類似之名稱徽章及標幟，其工作人員應穿著工作服，並標明商號名稱及號碼。

第八十二條 供應顧客使用之毛巾應消毒，衛生紙、產墊等應密封於清淨塑膠袋內。

第八十三條 供應顧客食用之餐具應經有效消毒，妥善儲藏。

第八十四條 服務業使用之衛生設備及供應之用品應經衛生機關查驗合格。

第八十五條 供應顧客使用之毛巾、餐具等，業者應有洗滌機器及消

水		類	
類一第	類二第	類三第	類四第
食用水塊	一、屬於本項之其他類似製品。 二、含有咖啡、可可、各物他植物性原料者。	一、冷凍水果： 二、含有乾果蜜餞、糕點等冷品與水混製之各種液，冷成水果。 二、含有鮮果實、鮮果醬之各種冷凍水果。	含有牛乳、乳成份或乳製品之各種水類製品與冷凍水果
(融解水) 不得檢出	(融解水) 以下	五、(融解水) 以下	三〇、〇〇〇以下
			本類融解水每公撮中生菌數應在三〇、〇〇〇以下(合於巴斯德消毒法而經Prosenhousenat合格者)凡不合於巴斯德消毒法而經高溫消毒者其融解水每公撮中生菌數應在二〇〇〇以下。

附表二 衛生營養從業員健康檢查之科別方法及次數

業別	方法及次數	檢查項目				備註
		肺結核	皮花科	眼科	備	
1. 飲食業	又光小片檢應受普通健康臨床檢查酒家公共茶室、酒吧等服務查一年一次檢查一年一次一年一次生應每三個月驗血一次。					
2. 旅館業						
3. 理髮業						
4. 娛樂業						舞女應每三個月驗血一次。
5. 肉類業						
6. 游泳場所業						
7. 浴室業						
8. 衛生服務業						