

衛生局訂定臺北市公共飲食場所衛生管理規則草案與法規會第一組修正條文對照表			
法規會第一組修正條文	訂定條文	衛生局說明	法規會修正說明
名稱：臺北市公共飲食場所衛生管理規則	名稱：臺北市公共飲食場所衛生管理規則		
第一條 本規則依食品衛生管理法第二十三條規定訂定之。	第一條 本規則依食品衛生管理法第二十三條規定訂定之。	明定本規則之法源依據。	
第二條 本規則之主管機關為臺北市政府(以下簡稱本府)，並依臺北市政府組織自治條例第二條第二項規定委任本府衛生局執行。	第二條 本規則之主管機關為臺北市政府衛生局。	明定本規則之主管機關。	依食品衛生管理法第三條規定，本法所稱之主管機關在直轄市為直轄市政府，爰配合修正，並將其權限委任本府衛生局執行。
第三條 本規則所稱公共飲食場所，指供大眾飲食之下列場所： 一 店面或攤販等方式，提供食品之場所。 二 其他經衛生主管機關公告之場所。	第三條 本規則所稱公共飲食場所，係指供大眾飲食之下列場所： 一、以店面或攤販等方式，提供食品之場所。 二、其他經衛生主管機關公告之場所。	明定本規則所稱之公共飲食場所定義，包含以店面或攤販等方式，提供食品之場所及其他經衛生主管機關指定之場所，皆適用本規則之規定。	文字修正。
第四條 本規則所稱從業人員，指在公共飲食場所從事調理或實際接觸食品、器具之工作人員。	第四條 本規則所稱從業人員，係指在公共飲食場所從事調理或實際接觸食品、器具之工作人員	明定本規則所稱之從業人員定義。	文字修正。

	。		
<p>第五條 本規則所稱有效殺菌，指採用下列任何一種方法：</p> <p>一 煮沸殺菌法：以溫度攝氏一百度之沸水，煮沸毛巾、抹布等五分鐘以上或餐具一分鐘以上。</p> <p>二 蒸汽殺菌法：以溫度攝氏一百度之蒸汽，加熱毛巾、抹布等十分鐘以上或餐具二分鐘以上。</p> <p>三 熱水殺菌法：以溫度攝氏八十度以上之熱水，加熱餐具二分鐘以上。</p> <p>四 氣液殺菌法：以有效餘氯量不得低於百萬分之二百之溶液浸泡餐具二分鐘以上。</p> <p>五 乾熱殺菌法：以溫度攝氏一百一十度</p>	<p>第五條 本規則所稱有效殺菌，<u>係</u>指採用下列任何一種方法：</p> <p>一、<u>一</u>、煮沸殺菌法：以溫度攝氏一百度之沸水，煮沸毛巾、抹布等五分鐘以上或餐具一分鐘以上。</p> <p>二、<u>二</u>、蒸汽殺菌法：以溫度攝氏一百度之蒸汽，加熱毛巾、抹布等十分鐘以上或餐具二分鐘以上。</p> <p>三、<u>三</u>、熱水殺菌法：以溫度攝氏八十度以上之熱水，加熱餐具二分鐘以上。</p> <p>四、<u>四</u>、氣液殺菌法：以有效餘氯量不得低於百萬分之二百之溶液浸泡餐具二分鐘以上。</p> <p>五、<u>五</u>、乾熱殺菌法：以溫度攝氏一百一十度</p>	<p>明定本規則所稱有效殺菌之定義，係指採用煮沸殺菌法、蒸汽殺菌法、熱水殺菌法、氣液殺菌法、乾熱殺菌法及其他經中央主管機關認可之有效殺菌法。</p>	<p>文字修正。</p>

<p>以上之乾熱，加熱餐具三十分鐘以上。</p> <p>六 其他經中央主管機關認可之有效殺菌方法。</p>	<p>以上之乾熱，加熱餐具三十分鐘以上。</p> <p>六、其他經中央主管機關認可之有效殺菌方法。</p>		
<p>第六條 公共飲食場所應保持清潔，禽畜、寵物不得進入廚房，並應有管理措施以避免污染食品。</p>	<p>第六條 公共飲食場所應保持清潔，禽畜、寵物不得進入廚房，並應有管理措施以避免污染食品。</p>	<p>為避免禽畜、寵物污染公共飲食場所，明定禽畜、寵物不得進入廚房，並應有管理措施以避免污染食品，另因應寵物餐廳興起，避免保護動物者誤解，以符實際需求。</p>	
<p>第七條 公共飲食場所之衛生設施，<u>其基準如附表</u>。</p> <p><u>前項基準表未明定之設施，依中央主管機關公告之食品良好衛生規範設立。</u></p>	<p>第七條 公共飲食場所之衛生設施，<u>應符合臺北市公共飲食場所衛生設施標準表之規定(如附表)</u>。</p>	<p>明定本規則之衛生設施，應符合臺北市公共飲食場所衛生設施標準表之規定。</p>	<p>一、<u>第二項新增</u>，由附表最後附註部分移列。</p> <p>二、其餘酌作文字修正。</p>
<p>第八條 凡與食品直接接觸或清洗食品設備與用具之用水、冰塊，應符合飲用水水質標準。</p>	<p>第八條 凡與食品直接接觸或清洗食品設備與用具之用水、冰塊，應符合飲用水水質標準。</p>	<p>為落實食品直接接觸或清洗食品設備與用具之用水、冰塊之管理，爰明定應符合飲用水水質標準。</p>	
<p>第九條 從業人員患有下列疾病者，不得從事與食品接觸之工作：</p>	<p>第九條 從業人員患有下列疾病者，不得從事與食品接觸之工作：</p>	<p>為避免傳染病之流行，限制患有A型肝炎、結核病、傷寒等之從業人員，不得從事與食品</p>	

<p>一 A型肝炎。 二 結核病。 三 傷寒。 四 經衛生主管機關公告之疾病。</p>	<p>一、A型肝炎。 二、結核病。 三、傷寒。 四、經衛生主管機關公告之疾病。</p>	<p>接觸之工作。</p>	
<p>第十條 公共飲食場所從業人員之清潔與衛生，應符合下列規定： 一 工作前應用清潔劑洗淨<u>手部</u>，工作中有吐痰、擤鼻涕、入廁或有其他可能污染手部之行為者，應即洗淨後再工作；與食品直接接觸之從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴戒指。 二 調理食品時，如以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套或將手部洗淨及消毒。 三、工作中不得有吸菸</p>	<p>第十條 公共飲食場所從業人員之清潔與衛生，應符合下列規定： 一、工作前<u>手部</u>應用清潔劑洗淨，工作有吐痰、擤鼻涕、入廁或有其他可能污染手部之行為者，應即洗淨後再工作；與食品直接接觸的從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴戒指。 二、調理食品時，如以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套或將手部洗淨及消毒。 三、<u>工作中</u>不得有吸菸</p>	<p>為規範公共飲食場所從業人員之清潔與衛生要求，其操作、使用與烹調食物時應符合安全衛生原則，避免交叉汙染。</p>	<p>文字修正。</p>

<p>、咀嚼食物或其他可能污染食品之行為。</p> <p>四 調理食品時必須穿戴整潔之工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。試吃時，應使用專用器具。</p>	<p>、咀嚼食物或其他可能污染食品之行為。</p> <p>四、調理食品時必須穿戴整潔之工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。試吃時應使用專用器具。</p>		
<p>第十一條 公共飲食場所從業人員之健康檢查，應符合下列規定：</p> <p>一 新進從業人員未經衛生主管機關指定之醫療機構健康檢查合格者，不得僱用。</p> <p>二 公共飲食場所每年至少應辦理一次從業人員健康檢查。 前項第二款之檢查項目如下：</p> <p>一 結核病：胸部 X 光檢查。</p> <p>二 皮膚病。</p> <p>三 A 型肝炎。但提出</p>	<p>第十一條 公共飲食場所從業人員之健康檢查，應符合下列規定：</p> <p>一、新進從業人員未經衛生主管機關指定之醫療機構健康檢查合格，不得僱用。</p> <p>二、公共飲食場所每年至少應辦理一次從業人員健康檢查；其檢查項目如下：</p> <p>(一)結核病：胸部 X 光檢查。</p> <p>(二)皮膚病。</p> <p>(三)A 型肝炎。但提出健康檢查 Anti-HAV 抗體(IgG)陽性或接種</p>	<p>一、為避免傳染病之流行，明定本規則公共飲食場所新進從業人員未經衛生主管機關指定之醫療機構健康檢查合格，不得僱用。</p> <p>二、第二款明定公共飲食場所每年至少應辦理一次從業人員健康檢查及其應檢查之項目。</p>	<p>新增第二項，由原條文第二款移列並酌作文字修正，以求條文簡潔明確。</p>

<p>健康檢查 Anti-HAV 抗體 (IgG)陽性或接種二劑 A 型肝炎疫苗之證明者，不在此限。</p>	<p>二劑 A 型肝炎疫苗之證明者，不在此限。</p>		
<p>第十二條 公共飲食場所之飲食及器具，應符合下列規定：</p> <ol style="list-style-type: none"> 一 經回收之未完全食用食品，不得再提供顧客食用。 二 免洗餐具，不得回收使用。 三 使用非免洗餐具，需經有效殺菌並保持清潔。 四 供應顧客之擦拭用品，除經有效殺菌者外，以衛生紙（巾）為限。 	<p>第十二條 公共飲食場所之飲食及器具，應符合下列規定：</p> <ol style="list-style-type: none"> 一、<u>經</u>回收之未完全食用食品，不得再提供顧客食用。 二、<u>免</u>洗餐具，不得回收使用。 三、<u>使用</u>非免洗餐具，需經有效殺菌並保持清潔。 四、<u>供應</u>顧客之擦拭用品，除經有效殺菌者外，以衛生紙（巾）為限。 	<p>明定公共飲食場所之飲食及器具應符合安全衛生之要求。</p>	<p>文字修正。</p>
<p>第十三條 公共飲食場所飲食物品之存放，應符合下列規定：</p> <ol style="list-style-type: none"> 一 應保持清潔，並設置有防塵、防止病媒侵入之設施。 二 立即可供食用之食 	<p>第十三條 公共飲食場所飲食物品之存放，應符合下列規定：</p> <ol style="list-style-type: none"> 一、<u>應</u>保持清潔，並設置有防塵、防止病媒侵入之設施。 二、<u>立</u>即可供食用之食 	<p>明定公共飲食場所之飲食物品之存放應符合安全衛生之要求。</p>	<p>文字修正。</p>

<p>品，應用器具裝貯並加蓋。</p> <p>三 冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以下，凍結點以上；冷凍食品之中心溫度應保持攝氏負十八度以下。</p> <p>四 食品之熱藏，溫度應保持攝氏六十度以上。</p> <p>五 食品應分別妥善保存、防止污染及敗壞。</p> <p>六 設置倉庫者，需設置棧板，使貯存物品離牆壁與地面均在五公分以上，以保持良好通風。</p>	<p>品，應用器具裝貯並加蓋。</p> <p>三、冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以下，凍結點以上；冷凍食品之中心溫度應保持攝氏負十八度以下。</p> <p>四、食品之熱藏，溫度應保持攝氏六十度以上。</p> <p>五、食品應分別妥善保存、防止污染及敗壞。</p> <p>六、設置倉庫者，需設置棧板，使貯存物品離牆壁與地面均在五公分以上，以保持良好通風。</p>		
<p>第十四條 公共飲食場所清潔、清洗及消毒用品或機具應與食品及食品添加物分開管理。</p>	<p>第十四條 公共飲食場所清潔、清洗及消毒用品或機具應與食品及食品添加物分開管理。</p>	<p>為避免交叉污染情形發生，爰明定清潔、清洗及消毒用品或機具，應與食品及食品添加物分開管理，以確保食品之衛生安全。</p>	
<p>第十五條 公共飲食場所廢棄物不得堆放於調理</p>	<p>第十五條 公共飲食場所廢棄物不得堆放於調理</p>	<p>為防止積存異物孳生病媒，不良氣味或有害(毒)氣體溢出，</p>	

場所內，以防孳生病媒。	場所內，以防孳生病媒。	造成人體之危害，爰規定公共飲食場所廢棄物不得堆放於調理場所內。	
第十六條 公共飲食場所負責人及從業人員於從業期間，每年至少需接受主管機關或其認可之機關團體辦理之衛生講習一次。	第十六條 公共飲食場所負責人及從業人員於從業期間，每年至少需接受衛生主管機關或其認可之機關團體辦理之衛生講習一次。	依據食品良好衛生規範之規定，公共飲食場所負責人及從業人員應於每年接受衛生主管機關或其認可之相關單位所辦理之衛生講習。	文字修正
第十七條 公共飲食場所負責人及從業人員對主管機關之稽查、抽驗不得拒絕、妨礙或規避。	第十七條 公共飲食場所負責人及從業人員對衛生主管機關之稽查、抽驗不得拒絕、妨礙或規避。	明定公共飲食場所負責人及從業人員對衛生主管機關之稽查、抽驗不得拒絕、妨礙或規避。	文字修正
第十八條 公共飲食場所製造或販賣之各類食品，應符合食品衛生管理法之規定。	第十八條 公共飲食場所製造或販賣之各類食品，應符合食品衛生管理法之規定。	為保障消費者之健康及飲食安全，爰明定公共飲食場所製造或販賣之各類食品，應符合食品衛生管理法之規定。	
第十九條 違反本規則，經限期改正而逾期不改正者，依食品衛生管理法第三十三條之規定處罰。但違反第十七條者，得逕依食品衛生管理法第三十三條之規定處罰。	第十九條 違反本規則，經限期改正而逾期不改正者，依食品衛生管理法第三十三條之規定處罰。但違反第十七條者，得逕依食品衛生管理法第三十三條之規定處罰。	明定違反本規則之處理原則。	

<p>第二十條 本規則於○年○月○日施行。</p>	<p>第二十條 本規則於原辦法廢止日施行。</p>	<p>查原辦法於民國六十六年經臺北市議會第五屆第五次臨時大會第二次會議三讀通過，是原辦法之廢止，應尋循廢止自治條例之程序為之，尚不得逕以本規則規定廢止，為避免新舊法規適用期間產生重疊或空窗期，爰規定本規則自原辦法廢止日施行。</p>	<p>臺北市議會第 9 屆第次定期大會第 6 次會議議決為「本案屬於食品衛生管理事項，請改以自治規則定之。原臺北市公共飲食場所衛生管理辦法自自治規則發布之日起廢止之」，意即「臺北市公共飲食場所衛生管理辦法」（以下簡稱原辦法）業經該次議會議決廢止，僅其廢止時點應為「臺北市公共飲食場所衛生管理規則」發布之時，從而本條應明定本規則之施行日而非規定於原辦法之廢止日施行。</p>
---------------------------	---------------------------	--	--