

## 臺北市公共飲食場所衛生管理規則(草案)總說明

現行「臺北市公共飲食場所衛生管理辦法」自民國 66 年 8 月 30 日公布實施，其間歷經民國 75 年、87 年 2 次修正，並於 87 年 8 月 27 日臺北市政府（八七）府法三字第 8706147000 號令修正發布實施迄今，全文共 18 條。惟「食品衛生管理法」於 89 年 2 月 9 日總統令修正，行政院衛生署並於 89 年 9 月 7 日公告『食品良好衛生規範』，因此，本辦法實有配合上開 2 項法令進行修正之必要。

又本案依臺北市議會 95 年 5 月 5 日議法字第 09500361500 號函略以：「修正『臺北市公共飲食場所衛生管理辦法』為『臺北市公共飲食場所衛生管理自治條例』案，業經本會第 9 屆第 7 次定期大會第 6 次會議（95 年 5 月 3 日）議決『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。』」，爰訂定本規則。

「臺北市公共飲食場所衛生管理規則(草案)」，共計 20 條，主要係配合食品衛生管理法、食品良好衛生規範及本市飲食業者之多樣化（餐館業承攬筵席、觀光旅館之餐廳、餐飲業自助餐、小吃店、速食店、連鎖茶飲、咖啡店、飲食攤販、外燴飲食、飲料業、飲酒店業、其他餐飲業）而修正，俾使本市其他公共飲食場所有合適及可遵循之規範，並簡要說明如次：

第一條：明定本規則之法源依據。

第二條：明定本規則之主管機關。

第三條：明定本規則所稱之公共飲食場所定義。

第四條：明定本規則所稱之從業人員定義。

第五條：明定本規則之有效殺菌方式定義。

第六條：明定公共飲食場所禽畜及寵物之管理措施。

第七條：明定公共飲食場所之衛生設施應符合臺北市公共飲食場所衛生設施標準表。

第八條：明定與食品直接接觸或清洗食品設備與用具之用水、冰塊之

管理標準。

第九條：明定患有傳染流行性疾病者不得從事與食品接觸之工作。

第十條：明定從業人員清潔及衛生要求。

第十一條：明定從業人員健康檢查及其應檢查之項目。

第十二條：明定飲食用品應符合衛生安全。

第十三條：明定飲食用品之存放規定應符合衛生安全。

第十四條：明定清潔、清洗、消毒用品及機具，應與食品及食品添加物分開管理。

第十五條：明定廢棄物之堆放限制。

第十六條：明定公共飲食場所負責人及從業人員於從業期間，每年至少應參加一次衛生講習。

第十七條：明定負責人及從業人員對衛生主管機關之稽查及抽驗不得拒絕、妨礙或規避。

第十八條：明定製造或販售各類食品應符合食品衛生管理法之規定。

第十九條：明定違反本規則之處理原則。

第二十條：明定本規則自原辦法廢止日施行。