

餐飲類別	營業場所	廚房	廁所	備註
一、一般餐飲業 1. 自助餐店 2. 中西式速食店 3. 複合式簡餐店	一、平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。 二、地面應以不透水材料鋪設，並於入門處放置踏墊。 三、室內應空氣流通並設置自動開閉紗門、空氣簾或其他防止病媒侵入設施。 四、果皮桶或垃圾容器應加蓋。	一、平頂或天花板及牆壁應堅固並使用淺色油漆。 二、地面及調理檯面需以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。 三、不同清潔度之作業區域需有效區隔，且應與廁所隔離。 四、設置紗網或其他防止病媒侵入之設施。 五、食物處理檯其檯面需以不鏽鋼鋪設。 六、有溫度計之冷凍、冷藏設備。 七、餐具洗滌、沖洗處之出水口應高於水槽滿水位高度及使用食品用洗潔劑。 八、切剝生食與熟食用之砧板、刀叉應各備兩套分開標示使用，並設置砧、刀具消毒及貯存設施。 九、有蓋廚餘桶及垃圾容器。 十、洗手設備需有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。	營業場所內設有廁所者應符合下列規定： 一、廁所應為沖水式並採不透水、易洗不納垢之材料建造。 二、每一廁所應設置足夠洗手設備。並備有流動自來水、清潔劑、擦手紙巾或其他乾手設施。 三、廁所內明顯處應標示「如廁後應洗手」字樣。	

餐飲類別	營業場所	廚房	廁所	備註
二、休憩式餐飲業 1. 冷飲水果店 2. 咖啡、茶飲專賣店 3. 早餐飲食專賣店	一、平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。 二、果皮桶或垃圾容器應加蓋。 三、刨冰機應加圍罩。 四、製備之菜餚，應於適當之溫度分類儲存及供應，並應有防止貯放食品污染之衛生設施。	一、平頂或天花板及牆壁須堅固並使用淺色油漆。 二、地面及調理檯面需以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。 三、不同清潔度之作業區域需有效區隔，且應與廁所隔離 四、設置紗網或其他防止病媒侵入之設施。 五、有溫度計之冷凍、冷藏設備。 六、餐具洗滌、沖洗處之出水口應高於水槽滿水位高度及食品用洗潔劑。 七、切剝生食與熟食用之砧板、刀叉應各備兩套分開標示使用，並設置砧、刀具消毒及貯存設施。 八、有蓋廚餘桶及垃圾容器。 九、洗手設備需有流動自來水、清潔劑及乾手器或擦手紙巾等設施。	營業場所內設有廁所者應符合下列規定： 一、廁所應為沖水式，且應有良好通風、防蟲防鼠之設施。 二、廁所應設置洗手設備。並備有流動自來水、清潔劑及擦手紙巾或其他乾手設施。 三、廁所內明顯處應標示「如廁後應洗手」字樣。	

餐飲類別	營業場所	廚房	廁所	備註
<p>三、飲食攤</p> <p>1. 美食街</p> <p>2. 夜市飲食攤</p> <p>3. 外燴飲食</p> <p>4. 路邊巷弄領有攤販證照之飲食攤。</p>	<p>一、營業地點及周圍二公尺內，環境應保持整潔。所使用之水應符合飲用水標準。</p> <p>二、應備乾淨抹布，其擦拭器具與桌面者應區分並保持清潔。</p> <p>三、切剝生食與熟食用之砧板、刀叉應各備兩套分開使用。</p> <p>四、供應之食物應避免直接日曬、雨淋、接觸污染。</p> <p>五、供應生冷食品者應有適當冷藏設施。</p>		<p>營業場所內設有廁所者應符合下列規定：</p> <p>一、廁所應為沖水式，且應有良好通風、防蟲防鼠之設施。</p> <p>二、廁所應設置洗手設備。並備有流動自來水、清潔劑及擦手紙巾或其他乾手設施。</p> <p>三、廁所內應於明顯處應標示「如廁後應洗手」字樣。</p>	
<p>四、飲料業、飲酒店業、其他餐飲業</p>	<p>其營業場所、廚房、廁所，視所供應飲食性質，適用前述營業類別設備標準。</p>			