

# 臺北市公共飲食場所衛生管理規則

中華民國九十八年一月二十三日臺北市政府(98)府法三字第0九八三三一七九00號令  
訂定發布

- 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 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。
- 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或器具之工作人員。
- 第五條 本規則所稱有效殺菌，指採用下列任一之殺菌方法：  
一 煮沸殺菌法：以溫度攝氏一百度之沸水，煮沸毛巾或抹布等用具五分鐘以上或餐具一分鐘以上。  
二 蒸汽殺菌法：以溫度攝氏一百度之蒸汽，加熱毛巾或抹布等用具十分鐘以上或餐具二分鐘以上。  
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。  
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。  
五 乾熱殺菌法：以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱餐具三十分鐘以上。  
六 其他經中央主管機關認可之有效殺菌方法。
- 第六條 公共飲食場所應保持清潔，禽畜或寵物不得進入廚房，並應有管理措施以避免污染食品。
- 第七條 公共飲食場所之衛生設施，其基準如附表。  
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。
- 第八條 凡與食品直接接觸或清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。
- 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：  
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。
- 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手部，工作中為吐痰、擤鼻涕、入廁或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、塗抹指甲油或佩戴戒指。  
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 工作中不得為吸菸、咀嚼食物或其他可能污染食品之行為。

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。

第十一條 公共飲食場所不得僱用未經衛生主管機關指定之醫療機構健康檢查合格之新進從業人員。

公共飲食場所每年至少應辦理一次從業人員健康檢查。

前二項之健康檢查應包括下列項目：

一 結核病。

二 手部皮膚病。

三 A型肝炎。但提出健康檢查 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。

第十二條 公共飲食場所之飲食及器具，應符合下列規定：

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，須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。

第十三條 公共飲食場所飲食物品之存放，應符合下列規定：

一 應保持清潔，並設置防塵及防止病媒侵入之設施。

二 立即可供食用之食品，應用器具裝貯並加蓋。

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。

四 食品之熱藏，溫度應保持攝氏六十度以上。

五 食品應分別妥善保存，防止污染及敗壞。

六 設置倉庫者，須設置棧板，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。

第十四條 公共飲食場所清潔、清洗及消毒之用品或機具，應與食品及食品添加物分開管理。

第十五條 公共飲食場所廢棄物不得堆放於調理場所內，以防孳生病媒。

第十六條 公共飲食場所負責人及從業人員於從業期間，每年至少接受衛生局或其認可之機關團體辦理之衛生講習一次。

第十七條 公共飲食場所負責人及從業人員對衛生局之稽查或抽驗，不得拒絕、妨礙或規避。

第十八條 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 本規則於發布日施行。

附表

臺北市公共飲食場所衛生設施基準表

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 4. 美食街	一、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。	營業場所內設有廚房者，應符合下列規定： 一、天花板及牆壁應堅固並使用淺色油漆。 二、地面及調理檯面須以不透水及易洗不納垢之材料鋪設。 三、不同清潔度之作業區域須有效區隔，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、食物處理檯其檯面須以不鏽鋼鋪設。 六、有溫度計之冷凍及冷藏設備。 七、餐具洗滌及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及刀叉應各備兩套分開標示使用，並設置砧及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、廁所應為沖水式並採不透水及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
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、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。	營業場所內設有廚房者，應符合下列規定： 一、天花板及牆壁應堅固並使用淺色油漆。 二、地面及調理檯面須以不透水及易洗不納垢之材料鋪設。 三、不同清潔度之作業區域須有效區隔，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、有溫度計之冷凍及冷藏設備。 六、餐具洗滌及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。 七、切剝生食與熟食用之砧板及刀叉應各備兩套分開標示使用，並設置砧及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、廁所應為沖水式並採不透水及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	廁所	備註
三、飲食攤 1. 夜市飲食攤 2. 外燴飲食 3. 路邊巷弄領有攤販證照之飲食攤	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。 二、應備乾淨抹布，其擦拭器具與桌面者應區分並保持清潔。 三、切剝生食與熟食用之砧板及刀叉應各備兩套分開使用。 四、供應之食物應避免直接日曬、雨淋或接觸污染。供應生冷食品者應有適當冷藏設施。	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及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。	
四、飲料業、飲酒店業及其他餐飲業	其營業場所、廚房及廁所，視其性質，適用前述營業類別設備標準。		