

檔 號：

保存年限：

臺南市政府 函 法規查照46

地址：70801臺南市安平區永華路2段6號

承辦人：葉小姐

電話：06-2679751 分機239

傳真：06-2682964

電子信箱：a00548@tncghb.gov.tw

受文者：臺南市議會

發文日期：中華民國115年3月25日

發文字號：府衛食藥字第1150403958B號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：(45765_0403958BA0C_ATTCH1.pdf)

主旨：「臺南市公共飲食場所衛生管理辦法」業經本府於115年3月13日以府法規字第1150358229A號令修正發布，請備查。

說明：

- 一、依據地方制度法第27條第3項規定辦理。
- 二、檢附旨揭發布令、修正總說明、修正對照表、修正條文各一份。

正本：臺南市議會

副本：臺南市政府法制處(含附件)、臺南市政府衛生局(含附件)

電 2026/03/25 文
交 10:29:34 章

法規委員會 115/03/25



1150001697

裝

訂

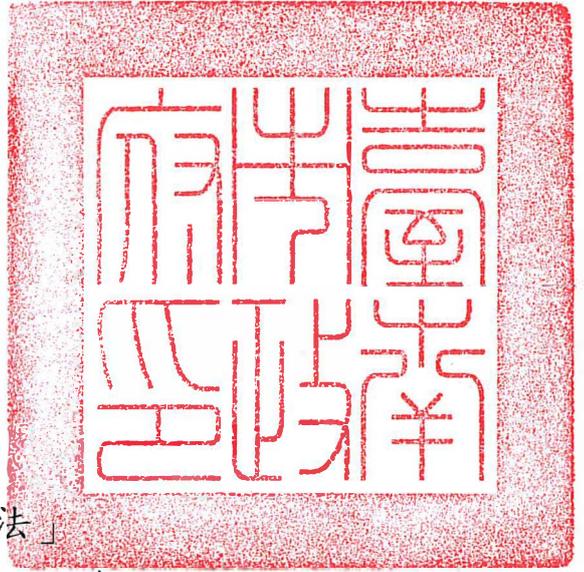
線

檔 號：

保存年限：

臺南市政府 令

發文日期：中華民國115年3月13日
發文字號：府法規字第1150358229A號
附件：



修正「臺南市公共飲食場所衛生管理辦法」

附修正「臺南市公共飲食場所衛生管理辦法」

市長黃偉哲

裝

訂

線

臺南市公共飲食場所衛生管理辦法修正總說明

為管理公共飲食場所之衛生安全，以維護民眾健康，本府於一百零一年二月六日訂定臺南市公共飲食場所衛生管理辦法(以下簡稱本辦法)，最近一次係於一百零七年九月三日修正。經查衛生福利部依食品安全衛生管理法第八條第四項規定授權，訂有食品良好衛生規範準則，規範從業人員、作業場所及設施衛生管理措施等事項，為使本辦法規定與前揭準則相符並同步配合臺南市法制作業準則規定，爰有修正本辦法之必要，修正重點說明如次：

- 一、敘明本辦法訂定目的。(草案第一條)
- 二、修正有效消毒或殺菌方式。(草案第三條)
- 三、除與食品直接接觸之用水外，清洗食品設備與用具之洗滌用水亦應符合飲用水水質標準；又為符實務運作，蓄水池（塔、槽）設置污染防護設施之清理次數修正為每年至少一次並增訂保存紀錄二年。(草案第四條)
- 四、增訂禽畜及寵物應避免接觸公共飲食場所之餐具及用品。(草案第五條)
- 五、冷凍與冷藏之貯存及運輸設備應避免溫度劇烈變動。(草案第六條)
- 六、修正食品從業人員應接受健康檢查之項目。(草案第十五條)
- 七、從業人員應主動告知主管，其經醫師診斷罹患或感染各種可能造成食品污染之疾病及刪除複檢規定。(草案第十七條)
- 八、修正營業類別及設備項目等二類別之位置。(草案附表首頁分類項目)
- 九、修正光照度單位及如廁後應洗手之標示規定。(草案附表廚房及廁所之設備標準規範內容)
- 十、修正學校相關機構名稱用語。(草案附表末頁註二)

臺南市公共飲食場所衛生管理辦法修正條文對照表

修正條文	現行條文	說明
<p>第一條 <u>為管理本市公共飲食場所之衛生安全，以維護民眾健康，並依食品安全衛生管理法（以下簡稱食安法）第十四條規定，訂定本辦法。</u></p>	<p>第一條 <u>本辦法依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第十四條規定訂定之。</u></p>	<p>敘明本辦法訂定目的，爰修正文字。</p>
<p>第二條 <u>本辦法之主管機關為本府衛生局。</u></p>	<p>第二條 <u>本辦法之主管機關為臺南市政府衛生局。</u></p>	<p>配合臺南市法制作業準則第六條第三項規定，將「臺南市政府」改為「本府」。</p>
<p>第三條 <u>本辦法用詞，定義如下：</u></p> <p>一、<u>公共飲食場所</u>：指供公眾飲食之場所。</p> <p>二、<u>從業人員</u>：指在公共飲食場所之營業場所、廚房或調理場所實際工作之人員。</p> <p>三、<u>有效消毒或殺菌</u>，指就下列器具採用之消毒或殺菌方式：</p> <p>(一)<u>砧板、菜刀、鍋鏟及餐具</u>：使用乾熱、蒸氣、熱水、氣液或其他經中央衛生主管機關認可之有效方法處理。</p> <p>(二)<u>毛巾及抹布</u>：使用</p>	<p>第三條 <u>本辦法用詞，定義如下：</u></p> <p>一、<u>公共飲食場所</u>：指供公眾飲食之場所。</p> <p>二、<u>從業人員</u>：指在公共飲食場所之營業場所、廚房或調理場所實際工作之人員。</p> <p>三、<u>有效殺菌</u>，指採用下列殺菌方法之一者：</p> <p>(一)<u>煮沸殺菌法</u>：以溫度攝氏一百度之沸水，將毛巾、抹布等加熱五分鐘以上；餐具加熱一分鐘以上。</p> <p>(二)<u>蒸氣殺菌法</u>：以溫度攝氏一百度之</p>	<p>依食品良好衛生規範準則第三十一條修正第三款之有效消毒或殺菌方式。刪除第三款第一目至第五目之殺菌作法，改以消毒或殺菌客體臚列。</p>

<p><u>蒸氣、沸水、氯液</u>或其他經中央衛生主管機關認可之有效方法處理。</p>	<p><u>蒸氣，將毛巾、抹布等加熱十分鐘以上；餐具加熱二分鐘以上。</u></p> <p><u>(三)熱水殺菌法：以溫度攝氏八十度以上之熱水，將餐具加熱二分鐘以上。</u></p> <p><u>(四)氯液殺菌法：以游離餘氯量不低於百萬分之二百之氯液，將餐具浸入氯液中二分鐘以上。</u></p> <p><u>(五)乾熱殺菌法：以溫度攝氏一百十一度以上之乾熱，將餐具加熱三十分鐘以上。</u></p> <p><u>(六)其他經中央衛生福利主管機關認可之有效殺菌方法。</u></p>	
<p>第四條 公共飲食場所用水，應符合下列規定：</p> <p>一、有固定之水源、足夠之水量及供水設施。</p> <p>二、<u>食品、食品添加物、食品用洗潔劑製程中之用水、冰塊及清洗製造有關之設備與用具之用水</u>，符合飲用水水質標準。</p> <p>三、蓄水池（塔、槽）</p>	<p>第四條 公共飲食場所用水，應符合下列規定：</p> <p>一、有固定之水源、足夠之水量及供水設施。</p> <p>二、<u>用水與食品直接接觸者</u>，符合飲用水水質標準。</p> <p>三、蓄水池（塔、槽）設置污染防護設施，保持清潔，防止污染，設置地點應距<u>污穢場所或化</u></p>	<p>一、配合食品良好衛生規範準則之附件一「場區、設施及設備之衛生管理規定」第六點第一款、第三款規定，第二款至第四款文字酌作修正。</p> <p>二、依食品良好衛生規範準則之附件一「場區、設施及設備之衛生管理規定」第六點第四款</p>

<p>設置污染防護設施，保持清潔，防止污染，設置地點應距化糞池、<u>廢棄物堆積場所或其他污染源三公尺以上</u>，且每年至少清理一次，並作成紀錄<u>且保存二年</u>，以備查考。</p> <p>四、使用地下水源者，其水源與化糞池、<u>廢棄物堆積場所或其他污染源</u>保持十五公尺以上之距離。</p> <p>五、飲用水與非飲用水管路完全分離，不得相互交接，出水口應明顯區分。</p>	<p>糞池污染源三公尺以上，且每半年至少清理一次，並作成紀錄，以備查考。</p> <p>四、使用地下水源，與化糞池或廢棄物堆積場等污染源保持十五公尺以上之距離。</p> <p>五、飲用水與非飲用水管路完全分離，不得相互交接，出水口應明顯區分。</p>	<p>規定，蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄，爰修正本條第三款文字，並增訂保存年限二年以便日後查考。</p>
<p>第五條 公共飲食場所四周環境，應符合下列規定：</p> <p>一、地面隨時保持整潔，空地設置防灰塵措施。</p> <p>二、有完整之排水系統，並經常清理，保持通暢。</p> <p>三、管制禽畜及寵物，並有適當之措施，避免污染食品、<u>餐具或用品</u>。</p>	<p>第五條 公共飲食場所四周環境，應符合下列規定：</p> <p>一、地面隨時保持整潔，空地設置防灰塵措施。</p> <p>二、有完整之排水系統，並經常清理，保持通暢。</p> <p>三、管制禽畜及寵物，並有適當之措施，避免污染食品。</p>	<p>禽畜及寵物應避免接觸之範圍不限於食品，爰第三款增訂餐具與用品等文字。</p>

<p>第六條 公共飲食場所食品之存放，應符合下列規定：</p> <p>一、存放於有防塵、防止病媒侵入之設施內。</p> <p>二、立即可供食用者，用器具裝貯並加蓋。</p> <p>三、各類食品分別妥善保存，並防止污染及腐敗。</p> <p>四、冷藏時，其<u>貯存或運輸設備</u>溫度保持在攝氏七度以下凍結點以上；冷凍時，其<u>貯存或運輸設備</u>溫度保持在攝氏負十八度以下。<u>且應避免溫度劇烈變動。</u></p> <p>五、熱藏時，溫度保持在攝氏六十度以上。</p> <p>六、倉庫設置棧板，使貯存物品不得直接放置地面，並離牆壁地面均在五公分以上，保持良好通風。</p> <p>食品之運送，準用前項規定。</p>	<p>第六條 公共飲食場所食品之存放，應符合下列規定：</p> <p>一、存放於有防塵、防止病媒侵入之設施內。</p> <p>二、立即可供食用者，用器具裝貯並加蓋。</p> <p>三、各類食品分別妥善保存，並防止污染及腐敗。</p> <p>四、冷藏時，其<u>中心</u>溫度保持在攝氏七度以下，<u>凍結點</u>以上；冷凍時，<u>食品中心</u>溫度保持在攝氏負十八度以下。</p> <p>五、熱藏時（<u>高溫貯存</u>），溫度保持在攝氏六十度以上。</p> <p>六、倉庫設置棧板，使貯存物品不得直接放置地面，並離牆壁地面均在五公分以上，保持良好通風。</p> <p>食品之運送，準用前項規定。</p>	<p>配合食品良好衛生規範準則第三十二條第五款及其附件一「場區、設施及設備之衛生管理規定」第三點第一款、第二款規定，第四款、第五款酌作文字修正。</p>
<p>第七條 公共飲食場所之餐具及擦拭用品，應符</p>	<p>第七條 公共飲食場所之餐具及擦拭用品，應符</p>	<p>一、配合行政院環境保護署公告之「免洗</p>

<p>合下列規定：</p> <p>一、免洗餐具，用畢即丟棄；二人以上共餐，提供專用匙、筷或叉。</p> <p>二、使用非免洗餐具及擦拭用品，須經有效<u>消毒或殺菌</u>，並保持清潔。</p> <p>三、食品或食品器具及擦拭用品，不得以非食品用洗潔劑清洗。</p> <p>四、有缺口或裂縫之餐具，不得存放食品或供人使用。</p> <p>五、供顧客使用之擦拭用品，除經有效<u>消毒或殺菌</u>者外，以不含顏色之衛生紙巾為限。</p>	<p>合下列規定：</p> <p>一、免洗餐具，用畢即丟棄；二人以上共餐，提供專用匙、筷或叉。</p> <p>二、<u>無充足之流動自來水，提供免洗具。</u></p> <p>三、使用非免洗餐具及擦拭用品，須經有效殺菌，並保持清潔。</p> <p>四、食品或食品器具及擦拭用品，不得以非食品用洗潔劑清洗。</p> <p>五、有缺口或裂縫之餐具，不得存放食品或供人使用。</p> <p>六、供顧客使用之擦拭用品，除經有效殺菌者外，以<u>消毒及</u>不含顏色之衛生紙巾為限。</p>	<p>餐具限制使用對象及實施方式」，已規範特定業者禁用免洗餐具，爰刪除第二款提供免洗餐具之規定，第二款以下各款往前遞移。</p> <p>二、配合修正後第三條第一項第三款文字，第二款及第五款酌作文字修正。</p>
<p>第八條 公共飲食場所廢棄物之處理，應符合下列規定：</p> <p>一、依其特性分類集存。易腐敗者，先裝入不透水密蓋（封）容器內，當天清除；清除後，容器須洗滌清潔。</p> <p>二、廢棄物放置場所，不得有不良氣味或</p>	<p>第八條 公共飲食場所廢棄物之處理，應符合下列規定：</p> <p>一、依其特性分類集存。易腐敗者，先裝入不透水密蓋（封）容器內，當天清除；清除後，容器須洗滌清潔。</p> <p>二、廢棄物放置場所，不得有不良氣味或</p>	<p>配合食品良好衛生規範準則之附件二「從業人員、器具設備、化學物質、廢棄物及油炸時所使用之食用油之衛生管理規定」第四點規定，酌作文字修正，使臻明確。</p>

<p>有害（毒）氣體溢出。</p> <p>三、不得堆放於製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所內及其四周。</p> <p>四、有<u>足以危害人體健康及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物、過期回收產品等廢棄物</u>，分別設置專用貯存設施。</p>	<p>有害（毒）氣體溢出，<u>並防止病媒之孳生</u>。</p> <p>三、不得堆放於製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所內。</p> <p>四、有<u>直接接觸人體及食品安全之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物等廢棄物</u>，設置專用貯存設施。</p>	
<p>第九條 公共飲食場所廁所，應符合下列規定：</p> <p>一、設置地點須防止污染水源。</p> <p>二、不得正面朝向食品作業場所。但設有緩衝設施及使空氣有效流通，以防止污染者，不在此限。</p> <p>三、保持整潔，不得有不良氣味，<u>並備有洗手設備</u>。</p> <p>四、於明顯處標示如廁後應洗手或相類文義之字樣。</p>	<p>第九條 公共飲食場所廁所，應符合下列規定：</p> <p>一、<u>廁所</u>設置地點須防止污染水源。</p> <p>二、<u>廁所</u>不得正面朝向食品作業場所。但設有緩衝設施及使空氣有效流通，以防止污染者，不在此限。</p> <p>三、<u>廁所</u>保持整潔，不得有不良氣味。</p> <p>四、於明顯處標示如廁須洗手之字樣。</p>	<p>一、刪除第一款至第三款規定之「廁所」二字。</p> <p>二、配合食品良好衛生規範準則之附件一「場區、設施及設備之衛生管理規定」第五點規定，酌作文字修正。</p>
<p>第十條 公共飲食場所負責人及從業人員，對於主管機關有關人員之衛</p>	<p>第十條 公共飲食場所負責人及從業人員，對於主管機關有關人員之衛</p>	<p>本條未修正。</p>

生稽查、抽驗，不得規避、妨礙或拒絕。	生稽查、抽驗，不得規避、妨礙或拒絕。	
第十一條 公共飲食場所應指定專人負責食品衛生管理工作，並應將其名牌懸掛於場所之明顯處。	第十一條 公共飲食場所應指定專人負責食品衛生管理工作，並應將其名牌懸掛於場所之明顯處。	本條未修正。
第十二條 公共飲食場所應保持清潔，有良好之通風、採光，不得有病媒或其出沒之痕跡，且應實施有效之防治，場內並不得供住宿 <u>或</u> 飼養動物。	第十二條 公共飲食場所應保持清潔，有良好之通風、採光，不得有病媒或其出沒之痕跡，且應實施有效之防治，場內並不得供住宿 <u>及</u> 飼養動物。	本條未修正。
第十三條 公共飲食場所之衛生設施項目應符合附表規定。	第十三條 公共飲食場所， <u>按營業各類別</u> ，其衛生設施項目，應符合附表規定。	一、各公共飲食場所應按其營業類別符合附表規定。 二、酌修文字。
第十四條 公共飲食場所之從業人員，應符合下列規定： 一、工作前手部須洗淨及消毒，工作中有吐痰、擤鼻涕、如廁或其他可能污染手部之行為，須立即洗淨再行工作。 二、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、工作時，不得蓄留	第十四條 公共飲食場所之從業人員，應符合下列規定： 一、工作前手部須用清潔劑洗淨，工作中吐痰、擤鼻涕、 <u>入</u> 廁或有其他可能污染手部之行為後，須即洗淨後再行工作。 二、以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，穿戴消毒清潔之不透水手套或將手部洗淨及消毒。	配合食品良好衛生規範準則之附件二「從業人員、器具設備、化學物質、廢棄物及油炸時所使用之食用油之衛生管理規定」第一點規定，酌作文字修正。

<p>指甲、塗抹指甲油、<u>指甲彩繪</u>、<u>使用指甲貼片</u>或配戴飾物，且穿戴整潔之工作衣帽及工作鞋；在空調場所，並戴口罩。</p> <p>四、<u>工作時</u>，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為；試吃時，使用專用之器具。</p> <p>五、作業人員衣物，須放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。</p>	<p>三、工作時，不得蓄留指甲、塗抹指甲油或配戴飾物，且穿戴整潔之工作衣帽及工作鞋；在空調場所，並戴口罩。</p> <p>四、<u>工作中</u>不得有吸菸、嚼檳榔、飲食或其他可能污染食品之行為；試吃時，使用專用之器具。</p> <p>五、作業人員衣物，須放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。</p>	
<p>第十五條 從業人員應實施健康檢查，並將健康檢查結果紀錄保存一年；其檢查內容應包含<u>A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒及其他可能造成食品污染之疾病。</u></p>	<p>第十五條 從業人員應實施健康檢查，並將健康檢查結果紀錄保存一年；其檢查項目、方法及次數如下：</p> <p><u>一、肺結核：胸部X光檢查每年一次。</u></p> <p><u>二、傳染性眼疾、癩病、皮膚病、A型肝炎、傷寒：臨床檢查每年一次。</u></p> <p><u>三、性病：酒家、茶室、酒吧、特種咖啡室之從業人員，每年應接受臨床血清檢查二次；其他從業人員，每年應</u></p>	<p>一、按食品良好衛生規範準則附件二「從業人員、器具設備、化學物質、廢棄物及油炸時所使用之食用油之衛生管理規定」第一點第一款規定，食品從業人員之健康檢查項目應包含各種可能造成食品污染之疾病。</p> <p>二、為使本辦法規範與前開規定相符，且避免使用易生污名化用語，爰修正健康檢查之內容。</p>

	<u>接受血清檢查一次。</u>	
第十六條 <u>新進</u> 從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，業者始得僱用， <u>業者並應每年為其辦理一次健康檢查。</u>	第十六條 從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，業者始得 <u>予以僱用</u> ，並每年辦理一次健康檢查。	按食品良好衛生規範準則附件二「從業人員、器具設備、化學物質、廢棄物及油炸時所使用之食用油之衛生管理規定」第一點第一款規定，為釐正新進從業人員及業者應行健康檢查之義務，酌作文字修正。
第十七條 從業人員經醫師診斷罹患或感染 <u>A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病</u> ，其罹患或感染期間，應主動告知主管，不得從事與食品接觸之工作。	第十七條 從業人員有 <u>精神病、開放性肺結核、性病、眼疾、皮膚病、化膿性創傷、A型肝炎、傷寒或其他急性傳染病者</u> ，不得從事與食品接觸之工作， <u>於癒復並經複檢合格後</u> ，始得再行作業。	一、按食品良好衛生規範準則附件二「從業人員、器具設備、化學物質、廢棄物及油炸時所使用之食用油之衛生管理規定」第一點第三款規定酌作文字修正，食品從業人員之健康檢查應包含各種可能造成食品污染之疾病，爰依上述規定修改本條疾病用語之文字。 二、次按前揭規定之法律效果僅為「不得從事與食品接觸之工作」，亦無癒復後複檢合格始得再行作業之限制，爰修改本條相關規

		範。
第十八條 從業人員在從業期間，應接受主管機關或其認可之相關機關（構）所辦理之衛生講習。 <u>進修相關時數依中央規定辦理。</u>	第十八條 從業人員在從業期間，應接受主管機關或其認可之相關機關（構）所辦理之衛生講習。	本條未修正。
第十九條 依 <u>食安法</u> 第十二條第一項規定公告之餐飲業者及烘焙業者，應置符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法所定一定比率之技術證照人員。	第十九條 依 <u>本法</u> 第十二條第一項規定公告之餐飲業者及烘焙業者，應置符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法所定一定比率之技術證照人員。	配合第一條規定酌修文字。
第二十條 違反本辦法規定情節輕微者，主管機關得輔導並命限期改正； <u>屆期仍未完成改正者，依食安法第四十七條第六款規定處罰。</u>	第二十條 違反本辦法規定者，依下列規定處理： <u>一、情節輕微者，輔導限期改善。</u> <u>二、情節重大或屆期不改善者，依<u>食品安全衛生管理法</u>或其他有關法律處罰。</u>	因食安法第四十七條第六款已明定違反直轄市或縣（市）主管機關依食安法第十四條所定管理辦法中有關公共飲食場所安全衛生之規定應予裁罰，爰酌修文字並揭示裁罰依據。
第二十一條 本辦法自發布日施行。	第二十一條 本辦法自發布日施行。	本條未修正。

臺南市公共飲食場所衛生設施標準表修正說明

設 備 標 準 類 別 設 備 項 目 營 業 類 別	營業場所	廚房	廁所	備註
餐館業承攬筵席、觀光旅館之餐廳	一、地面應以不透水材料鋪設。 二、平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。 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、有蓋果皮桶或垃圾容器。 五、入門處應放置踏墊。	一、面積應有營業場所面積十分之一以上。 二、凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔，且應與廁所隔離。 三、地面、臺度及調理臺面應以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。地面須有充份坡度及排水溝、防止病媒侵入設施，臺度之高度應在一公尺以上。 四、平頂或天花板、牆壁應堅固並使用	一、廁所應為沖水式並採不透水、易洗不納垢之材料建造，應有良好通風、採光防蟲、防鼠之設施。 二、地面、臺度應鋪設磁磚或以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。臺面之高度應在一公尺以上。 三、光照度在一百勒克斯(Lux)以上。 四、每一廁所應設置足夠洗手設備。並備有流動自來水、清潔	

		<p>淺色油漆。</p> <p>五、設紗網及自動開閉紗門、空氣簾或其他防止病媒侵入之設施。</p> <p>六、應有換氣設備。</p> <p>七、廚房工作臺及調理臺光照度在二百勒克斯(Lux)以上。</p> <p>八、灶面使用磁磚或不鏽鋼廚具為準。</p> <p>九、爐灶上須裝吸油煙罩。</p> <p>十、有溫度顯示計之冷凍冷藏設備。</p> <p>十一、三槽式或機械式餐具洗滌、沖洗、有效殺菌設備，其出水口應高於水槽滿水位高度及使用食品用洗滌劑。</p> <p>十二、食物處理</p>	<p>劑、擦手紙巾或其他乾手設施。</p> <p>五、營業場所面積在五十平方公尺以上者。須男女分開設置。</p> <p>六、應於明顯處標示「如廁後應洗手」或相類文義之字樣。</p>	
--	--	---	--	--

應鋪設其台面以不鏽鋼。

十三、切剝生食與熟食用之砧板、刀叉應各備兩套分開標示使用，使用後應即清洗，並設置砧板、刀具消毒及貯存設施。

十四、有蓋廚餘桶及垃圾容器。

十五、從業人員工作衣帽每人兩套並設員工更衣室。

十六、洗手及乾手設備，地點應適當，數目足夠，備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施，並於明顯之位懸掛簡明

		<p>易懂之洗手方法標示。</p> <p>十七、食品原料不能直接加工，須經去皮、清洗、篩選或去雜質處理步驟者，應設置原料處理場所。</p>		
餐館業自助餐、小吃店、飲食店、速食店	<p>一、地面應以不透水材料鋪設。</p> <p>二、室內應有換氣或空氣調節設施。</p> <p>三、平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。</p> <p>四、有蓋果皮桶或垃圾容器。</p> <p>五、凡設有刨冰機應加圍罩。</p> <p>六、入門處應放置踏墊。</p> <p>七、製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供</p>	<p>一、凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔，且應與廁所隔離。</p> <p>二、地面、臺面及調理臺面應以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。地面須有充份坡度及排水溝防鼠或其他防止病媒侵入設施，臺面之高度應在一公尺以上。</p> <p>三、平頂或天花板及牆壁須</p>	<p>一、廁所應為沖水式並採用不透水、易洗不納垢之材料建造，且應有良好通風、採光防蟲防鼠之設施。</p> <p>二、地面及臺面應鋪設磁磚或以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。臺面之高度應在一公尺以上。</p> <p>三、<u>光照度</u>在一百<u>勒克斯</u> (Lux) 以上。</p> <p>四、每一廁所應</p>	

	<p>應，並應有防止貯放食品污染之衛生設施。</p>	<p>堅固並使用淺色油漆。</p> <p>四、紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設施。</p> <p>五、灶面及工作臺面光照度二百勒克斯(Lux)以上。</p> <p>六、食品夾子及托盤。</p> <p>七、有蓋垃圾桶及廚餘桶。</p> <p>八、冷凍及冷藏設備並有溫度顯示計。</p> <p>九、洗手及乾手設備，地點應適當，數目足夠，備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法標示。</p> <p>十、切剝生食與熟食用之砧板、刀叉應</p>	<p>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。</p> <p>五、營業場所面積在五十平方公尺以上者。須男女分開設置。</p> <p>六、應於明顯處標示「如廁後應洗手」或相類文義之字樣。</p>	
--	----------------------------	--	--	--

		<p>各備兩套分開標示使用，使用後應即清洗。</p> <p>十一、三槽式或機械式餐具洗滌、沖洗有效殺菌設備，其出水口應高於水槽滿水位高度及食品用洗潔劑。</p> <p>十二、食品原料不能直接加工，須經去皮、清洗、篩選或去雜質處理步驟者，應設置原料處理場所。</p> <p>十三、油煙應有適當之處理措施。</p>		
飲食攤販、外燴飲食	<p>一、應有充足之安全水源供應。</p> <p>二、營業地點及周圍二公尺內，環境應保持整潔。</p> <p>三、應備乾淨抹</p>			

	<p>布，其擦拭器具與桌面者，應區分並保持清潔。</p> <p>四、切剝生食與熟食用之砧板、刀叉應各備兩套分開使用，使用後應即清洗。</p> <p>五、供應之食物應避免直接日曬、雨淋、接觸污染。</p> <p>六、供應生冷食品應有適當冷藏設施。</p>			
<p>飲料業、飲酒店業、其他餐飲業</p>				<p>其飲食場所、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>
<p>註：</p> <p>一、機關、學校、醫療養護院所、工廠團體、休閒娛樂業、旅館業、風景區遊樂場內其附設飲食場所、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> <p>二、學校包括：各級學校、<u>幼兒園</u>、<u>托嬰中心</u>、<u>兒童課後照顧服務班（機構）</u>、補習班及各類教育單位。</p>				

修正說明：

- 一、本附表原分類項目之營業類別及設備項目應有誤植，爰修正該二類別於附表首頁分類項目之位置。
- 二、配合食品良好衛生規範準則之附件一「場區、設施及設備之衛生管理規定」第二點第五款之光照度單位，及其第五點第四款規定酌作文字修正。
- 三、本附表餐飲業自助餐、小吃店、飲食店、速食店之設備項目，廁所部分之設備標準漏列款次，爰增補款次。
- 四、查現行相關規定對幼稚園、托兒所、安親班等名稱用語已分別更改為幼兒園、托嬰中心、兒童課後照顧服務班（機構），爰本附表末頁註二部分文字酌作修正。

臺南市公共飲食場所衛生管理辦法修正條文

第一條 為管理本市公共飲食場所之衛生安全，以維護民眾健康，並依食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第十四條規定，訂定本辦法。

第二條 本辦法之主管機關為本府衛生局。

第三條 本辦法用詞，定義如下：

- 一、公共飲食場所：指供公眾飲食之場所。
- 二、從業人員：指在公共飲食場所之營業場所、廚房或調理場所實際工作之人員。
- 三、有效消毒或殺菌，指就下列器具採用之消毒或殺菌方式：
 - (一)砧板、菜刀、鍋鏟及餐具：使用乾熱、蒸氣、熱水、氯液或其他經中央衛生主管機關認可之有效方法處理。
 - (二)毛巾及抹布：使用蒸氣、沸水、氯液或其他經中央衛生主管機關認可之有效方法處理。

第四條 公共飲食場所用水，應符合下列規定：

- 一、有固定之水源、足夠之水量及供水設施。
- 二、食品、食品添加物、食品用洗潔劑製程中之用水、冰塊及清洗製造有關之設備與用具之用水，符合飲用水水質標準。
- 三、蓄水池(塔、槽)設置污染防護設施，保持清潔，防止污染，設置地點應距化糞池、廢棄物堆積場所或其他污染源三公尺以上，且每年至少清理一次，並作成紀錄且保存二年，以備查考。
- 四、使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所或其他污染源保持十五公尺以上之距離。
- 五、飲用水與非飲用水管路完全分離，不得相互交接，出水口應明顯區分。

第五條 公共飲食場所四周環境，應符合下列規定：

- 一、地面隨時保持整潔，空地設置防灰塵措施。
- 二、有完整之排水系統，並經常清理，保持通暢。

三、管制禽畜及寵物，並有適當之措施，避免污染食品、餐具或用品。

第六條 公共飲食場所食品之存放，應符合下列規定：

一、存放於有防塵、防止病媒侵入之設施內。

二、立即可供食用者，用器具裝貯並加蓋。

三、各類食品分別妥善保存，並防止污染及腐敗。

四、冷藏時，其貯存或運輸設備溫度保持在攝氏七度以下凍結點以上；冷凍時，其貯存或運輸設備溫度保持在攝氏負十八度以下。且應避免溫度劇烈變動。

五、熱藏時，溫度保持在攝氏六十度以上。

六、倉庫設置棧板，使貯存物品不得直接放置地面，並離牆壁地面均在五公分以上，保持良好通風。

食品之運送，準用前項規定。

第七條 公共飲食場所之餐具及擦拭用品，應符合下列規定：

一、免洗餐具，用畢即丟棄；二人以上共餐，提供專用匙、筷或叉。

二、使用非免洗餐具及擦拭用品，須經有效消毒或殺菌，並保持清潔。

三、食品或食品器具及擦拭用品，不得以非食品用洗潔劑清洗。

四、有缺口或裂縫之餐具，不得存放食品或供人使用。

五、供顧客使用之擦拭用品，除經有效消毒或殺菌者外，以不含顏色之衛生紙巾為限。

第八條 公共飲食場所廢棄物之處理，應符合下列規定：

一、依其特性分類集存。易腐敗者，先裝入不透水密蓋（封）容器內，當天清除；清除後，容器須洗滌清潔。

二、廢棄物放置場所，不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出。

三、不得堆放於製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所內及其四周。

四、有足以危害人體健康及食品安全衛生之虞之化學藥品、放

射性物質、有害微生物、腐敗物、過期回收產品等廢棄物，分別設置專用貯存設施。

第九條 公共飲食場所廁所，應符合下列規定：

- 一、設置地點須防止污染水源。
- 二、不得正面朝向食品作業場所。但設有緩衝設施及使空氣有效流通，以防止污染者，不在此限。
- 三、保持整潔，不得有不良氣味，並備有洗手設備。
- 四、於明顯處標示如廁後應洗手或相類文義之字樣。

第十條 公共飲食場所負責人及從業人員，對於主管機關有關人員之衛生稽查、抽驗，不得規避、妨礙或拒絕。

第十一條 公共飲食場所應指定專人負責食品衛生管理工作，並應將其名牌懸掛於場所之明顯處。

第十二條 公共飲食場所應保持清潔，有良好之通風、採光，不得有病媒或其出沒之痕跡，且應實施有效之防治，場內並不得供住宿或飼養動物。

第十三條 公共飲食場所之衛生設施項目應符合附表規定。

第十四條 公共飲食場所之從業人員，應符合下列規定：

- 一、工作前手部須洗淨及消毒，工作中有吐痰、擤鼻涕、如廁或其他可能污染手部之行為，須立即洗淨再行工作。
- 二、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、工作時，不得蓄留指甲、塗抹指甲油、指甲彩繪、使用指甲貼片或配戴飾物，且穿戴整潔之工作衣帽及工作鞋；在空調場所，並戴口罩。
- 四、工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為；試吃時，使用專用之器具。
- 五、作業人員衣物，須放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。

第十五條 從業人員應實施健康檢查，並將健康檢查結果紀錄保存一年；其檢查內容應包含A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒及其他可能造成食品污染之疾病。

- 第十六條 新進從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，業者始得僱用，業者並應每年為其辦理一次健康檢查。
- 第十七條 從業人員經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知主管，不得從事與食品接觸之工作。
- 第十八條 從業人員在從業期間，應接受主管機關或其認可之相關機關（構）所辦理之衛生講習。進修相關時數依中央規定辦理。
- 第十九條 依食安法第十二條第一項規定公告之餐飲業者及烘焙業者，應置符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法所定一定比率之技術證照人員。
- 第二十條 違反本辦法規定情節輕微者，主管機關得輔導並命限期改正；屆期仍未完成改正者，依食安法第四十七條第六款規定處罰。
- 第二十一條 本辦法自發布日施行。

臺南市公共飲食場所衛生設施標準表

設 備 標 準 目 錄 營 業 類 別	營業場所	廚房	廁所	備註
餐館業承攬筵席、觀光旅館之餐廳	一、地面應以不透水材料鋪設。 二、平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。 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、有蓋果皮桶或垃圾容器。 五、入門處應放置踏墊。	一、面積應有營業場所面積十分之一以上。 二、凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔，且應與廁所隔離。 三、地面、臺度及調理臺面應以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。地面須有充份坡度及排水溝、防止病媒侵入設施，臺度之高度應在一公尺以上。 四、平頂或天花板、牆壁應堅固並使用淺色油漆。	一、廁所應為沖水式並採不透水、易洗不納垢之材料建造，應有良好通風、採光防蟲、防鼠之設施。 二、地面、臺度應鋪設磁磚或以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。臺面之高度應在一公尺以上。 三、光照度在一百勒克斯(Lux)以上。 四、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	

		<p>五、設紗網及自動開閉紗門、空氣簾或其他防止病媒侵入之設施。</p> <p>六、應有換氣設備。</p> <p>七、廚房工作臺及調理臺光照度在二百勒克斯(Lux)以上。</p> <p>八、灶面使用磁磚或不鏽鋼廚具為準。</p> <p>九、爐灶上須裝吸油煙罩。</p> <p>十、有溫度顯示計之冷凍冷藏設備。</p> <p>十一、三槽式或機械式餐具洗滌、沖洗、有效殺菌設備，其出水口應高於水槽滿水位高度及使用食品用洗滌劑。</p> <p>十二、食物處理臺其臺面應以不鏽鋼鋪</p>	<p>巾或其他乾手設施。</p> <p>五、營業場所面積在五十平方公尺以上者。須男女分開設置。</p> <p>六、應於明顯處標示「如廁後應洗手」或相類文義之字樣。</p>	
--	--	--	---	--

設。

十三、切剝生食與熟食用之砧板、刀叉應各備兩套分開標示使用，使用後應即清洗，並設置砧板、刀具消毒及貯存設施。

十四、有蓋廚餘桶及垃圾容器。

十五、從業人員工作衣帽每人兩套並設員工更衣室。

十六、洗手及乾手設備，地點應適當，數目足夠，備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法標示。

十七、食品原料

		不能直接加工，須經去皮、清洗、篩選或去雜質處理步驟者，應設置原料處理場所。		
餐館業自助餐、小吃店、飲食店、速食店	<p>一、地面應以不透水材料鋪設。</p> <p>二、室內應有換氣或空氣調節設施。</p> <p>三、平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。</p> <p>四、有蓋果皮桶或垃圾容器。</p> <p>五、凡設有刨冰機應加圍罩。</p> <p>六、入門處應放置踏墊。</p> <p>七、製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，並應有防止貯放食品污染之衛生設施。</p>	<p>一、凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔，且應與廁所隔離。</p> <p>二、地面、臺面及調理臺面應以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。地面須有充份坡度及排水溝防鼠或其他防止病媒侵入設施，臺面之高度應在一公尺以上。</p> <p>三、平頂或天花板及牆壁須堅固並使用淺色油漆。</p> <p>四、紗門、紗窗或其他防止</p>	<p>一、廁所應為沖水式並採用不透水、易洗不納垢之材料建造，且應有良好通風、採光防蟲防鼠之設施。</p> <p>二、地面及臺面應鋪設磁磚或以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。臺面之高度應在一公尺以上。</p> <p>三、光照度在一百勒克斯(Lux)以上。</p> <p>四、每一廁所應設置足夠洗手設備。並備有流動自來水、清潔</p>	

		<p>病媒侵入之設施。</p> <p>五、灶面及工作臺面光照度二百勒克斯(Lux)以上。</p> <p>六、食品夾子及托盤。</p> <p>七、有蓋垃圾桶及廚餘桶。</p> <p>八、冷凍及冷藏設備並有溫度顯示計。</p> <p>九、洗手及乾手設備，地點應適當，數目足夠，備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法標示。</p> <p>十、切剝生食與熟食用之砧板、刀叉應各備兩套分開標示使用，使用後應即清洗。</p> <p>十一、三槽式或</p>	<p>劑、擦手紙巾或其他乾手設施。</p> <p>五、營業場所面積在五十平方公尺以上者。須男女分開設置。</p> <p>六、應於明顯處標示「如廁後應洗手」或相類文義之字樣。</p>	
--	--	--	--	--

		<p>機械式餐具洗滌、沖洗有效殺菌設備，其出水口應高於水槽滿水位高度及食品用洗潔劑。</p> <p>十二、食品原料不能直接加工，須經去皮、清洗、篩選或去雜質處理步驟者，應設置原料處理場所。</p> <p>十三、油煙應有適當之處理措施。</p>		
<p>飲食攤販、外燴飲食</p>	<p>一、應有充足之安全水源供應。</p> <p>二、營業地點及周圍二公尺內，環境應保持整潔。</p> <p>三、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>四、切剝生食與</p>			

	<p>熟食用之砧板、刀叉應各備兩套分開使用，使用後應即清洗。</p> <p>五、供應之食物應避免直接日曬、雨淋、接觸污染。</p> <p>六、供應生冷食品應有適當冷藏設施。</p>			
<p>飲料業、飲酒店業、其他餐飲業</p>				<p>其飲食場所、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>
<p>註：</p> <p>一、機關、學校、醫療養護院所、工廠團體、休閒娛樂業、旅館業、風景區遊樂場內其附設飲食場所、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> <p>二、學校包括：各級學校、幼兒園、托嬰中心、兒童課後照顧服務班（機構）、補習班及各類教育單位。</p>				