

法規名稱：(廢)公共飲食場所衛生設施標準表

修正日期：民國 98 年 05 月 07 日

當次沿革：中華民國 98 年 5 月 7 日臺北市政府衛生局北市衛藥食字第 09833919600 號函下達停止適用；並自即日起生效

| 公 共 飲 食 場 所 衛 生 設 施 標 準 表 | | | | | |
|---------------------------|---|---|--|---|----|
| 設備項目 | 營業場所 | 廚 | 房 | 廁 所 | 說明 |
| 設施標準 | 營業場所 | 廚 | 房 | 廁 所 | 說明 |
| 營業類別 | | | | | |
| 第一類 | 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塗油漆或粉刷。 三、室內應空氣流通，並設置正壓系統或自動門或空氣簾或其他防止病媒侵入設備。 四、窗戶須裝紗窗（有正壓系統者除外）。 五、有蓋果皮桶或垃圾容器。 | 一、面積應有營業場所面積十分之一以上。 二、與廁所隔開。 三、地面及臺面應以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。地面須有充分坡度、排水溝及防止病媒侵入設備。臺面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。 五、與外界接鄰之門應設紗網並自動開閉或設空氣簾或其他防止病媒侵入設備。 六、應有空氣補足系統 | 一、廁所應為沖水式並採用不透水、易洗不納垢之材料鋪設，且應有良好通風、採光、防蟲、防鼠之設備，並保持清潔。 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。 三、照度在一百米燭光以上。 四、每一廁所應設置足夠洗手設備，並備有流 | 各類別之設備標準參照「衛生標準」之規定，並配合本市公共飲食場所衛生現況訂定之。 | |

| | | | | |
|-----|---------------------------|-------------------------|---|---|
| 第二類 | 一、地面應以不透水材料鋪設。 | 一、地面應以不透水，易洗，不納垢材料鋪設。 | 一、廁所應為沖水式並採用不透水、易洗不納垢之材料鋪設，且應有良好通風、採光、防蟲、防鼠之設備。 | 各類別之設備標準參照「衛生標準」之規定，並配合本市公共飲食場所衛生現況訂定之。 |
| | 二、應有完整暢通之排水系統及其它防止病媒侵入設備。 | 二、應有換氣或空氣調節設備。 | 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。 | |
| | 三、平頂或天花板及牆壁應堅固並塗油漆或粉刷。 | 三、食品玻璃櫥、紗櫥或存放櫥應有病媒防治措施。 | 三、照度在一百米燭光以上。 | |
| | 四、工作臺面照度在二百米燭光以上。 | 四、天花板及牆壁須堅固清潔，並使用淺色油漆。 | 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、擦手紙巾或其他乾手設備。 | |
| | 五、應與廁所及住房隔開。 | 五、門窗應裝設紗網。 | 五、化糞池位置應與水井（源）距離十五公尺以上。 | |
| | 六、須有換氣或空氣調節設備。 | 六、天花板及牆壁須堅固清潔，並使用淺色油漆。 | 六、營業場所面積在五十平方公尺以上者，須男女分開設置 | |
| | 七、門窗應裝紗網，紗門以自動開閉為原則。 | 七、門窗應裝設紗網。 | | |
| | 八、器具櫥。 | 八、工作臺照度應在二百燭光以上。 | | |
| | 九、工作臺。 | 九、有蓋果皮桶。 | | |
| | 十、有蓋原料桶。 | 十、食品夾子及托盤。 | | |
| | 十一、器具殺菌設備。 | 十一、冷藏設備。 | | |
| | 十二、流水式洗手臺（包括肥皂或清潔劑） | 十二、刨冰機加圍罩。 | | |
| | | 十一、餐具櫥。 | | |

第三類

一、攤臺必須平滑整潔，飲食物處理臺應以不鏽鋼鋪設。

二、應有防塵、防蟲或其它防止病媒侵入設備。

三、具有蓋廚餘桶及垃圾桶。

四、營業地點及周圍二公尺內，環境應保持整潔。

五、應備乾淨抹布，其擦拭器具與桌面者，應區分清楚，時時清洗。

六、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。

七、販賣生鮮海產類，須具有冷藏設備。

八、販賣冷熱飲以密封包裝標示完整之飲料為原則；如販賣自行調製之冷、熱飲，除立即供食用者外，並應採用密閉

| | | | |
|---------|--|--|--|
| 自動或半自動販 | | | |
| 賣容器，並採用 | | | |
| 一次即丟之衛生 | | | |
| 杯子及吸管。 | | | |

註：機關、學校、醫院等附設飲食場所及其它飲食場所，視所供應飲食性質，適用前述營業類別設施標準。