法規名稱：臺北市公共飲食場所衛生管理辦法

修正日期：民國 104 年 08 月 10 日

當次沿革：中華民國 104 年 8 月 10 日臺北市政府（104）府法綜字第 10432703700 號令修正發布第 1～5、7、18、19 條條文；並發布日施行

中華民國 110 年 10 月 19 日臺北市政府法務局北市法綜字第 1103044325 號函勘誤法規名稱

（原名稱：臺北市公共飲食場所衛生管理規則；新名稱：臺北市公共飲食場所衛生管理辦法）

第 1 條

本辦法依食品安全衛生管理法第十四條規定訂定之。

第 2 條

本辦法之主管機關為臺北市政府衛生局（以下簡稱衛生局）。

第 3 條

本辦法所稱公共飲食場所，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 4 條

本辦法所稱從業人員，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 5 條

本辦法所稱有效殺菌，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　氯液殺菌法：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 6 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 7 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準則設立。

第 8 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 9 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 10 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 11 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 12 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 13 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 14 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 15 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 16 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 17 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 18 條

違反本辦法，經限期改正而逾期不改正者，依食品安全衛生管理法第四十七條之規定處罰。但違反第十七條者，得逕依食品安全衛生管理法第四十七條之規定處罰。

第 19 條

本辦法於發布日施行。