

臺南市公共飲食場所衛生管理辦法第十三條附表
修正草案對照表

修正規定					現行規定					說明
設備類別 營業標準 項目	營業場所	廚房	廁所	備註	設備類別 營業標準 項目	營業場所	廚房	廁所	備註	
餐館業承攬筵席、觀光旅館之餐廳	<p>一、地面應以不透水材料鋪設。</p> <p>二、平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。</p> <p>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。</p> <p>四、有蓋果皮桶或垃圾容器。</p> <p>五、入門處應放置踏墊。</p>	<p>一、面積應有營業場所面積十分之一以上。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>四、平頂或天花板、牆壁應堅固並使用淺色油漆。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>三、照度在一百米燭光以上。</p> <p>四、每一廁所應設置足夠洗手設備。並備有流動自來水、清潔劑、擦手紙巾或其</p>		餐館業承攬筵席、觀光旅館之餐廳	<p>一、地面應以不透水材料鋪設。</p> <p>二、平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。</p> <p>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。</p> <p>四、有蓋果皮桶或垃圾容器。</p> <p>五、入門處應放置踏墊。</p>	<p>一、面積應有營業場所面積十分之一以上。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>四、平頂或天花板、牆壁應堅固並使用淺色油漆。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>三、照度在一百米燭光以上。</p> <p>四、每一廁所應設置足夠洗手設備。並備有流動自來水、清潔劑、擦手紙巾或其</p>		依據衛生福利部食品藥物管理署一〇六年三月十五日FDA食字第一〇六一三〇〇六八四號函辦理。

修正規定					現行規定					說明
設 備 類 別 標 準 項 目	營業場所	廚房	廁所	備註	設 備 類 別 標 準 項 目	營業場所	廚房	廁所	備註	
		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。 六、應有換氣設備。 七、廚房工作臺及調理臺照度在二百米燭光以上。 八、灶面使用磁磚或不鏽鋼廚具為準。 九、爐灶上須裝吸油煙罩。 十、有溫度顯示計之冷凍冷藏設備。 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	他乾手設施。 五、營業場所面積在五十平方公尺以上者。須男女分開設置。 六、應於明顯處標示【如廁後應洗手】之字樣。				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。 六、應有換氣設備。 七、廚房工作臺及調理臺照度在二百米燭光以上。 八、灶面使用磁磚或不鏽鋼廚具為準。 九、爐灶上須裝吸油煙罩。 十、有溫度顯示計之冷凍冷藏設備。 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	他乾手設施。 五、營業場所面積在五十平方公尺以上者。須男女分開設置。 六、應於明顯處標示【如廁後應洗手】之字樣。		

修正規定					現行規定					說明			
設 備 標 準 項 目	營業 類 別	營業場所	廚房	廁所	備註	設 備 標 準 項 目	營業 類 別	營業場所	廚房	廁所	備註		
			度及使用食品用洗潔劑。 十二、食物處理臺其臺面應以不鏽鋼鋪設。 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						度及使用食品用洗潔劑。 十二、食物處理臺其臺面應以不鏽鋼鋪設。 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				

修正規定					現行規定					說明
營業類別 設備項目	營業場所	廚房	廁所	備註	營業類別 設備項目	營業場所	廚房	廁所	備註	
		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。					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	一、地面應以不透水材料鋪設。 二、室內應有換氣或空氣調節設施。 三、平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。	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。 二、地面、臺面及調理臺面應以不透水、易洗不納垢	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。 二、地面及		餐館業自助餐、小吃店、飲食店、速食店	一、地面應以不透水材料鋪設。 二、室內應有換氣或空氣調節設施。 三、平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。	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。 二、地面、臺面及調理臺面應以不透水、易洗不納垢			

修正規定					現行規定					說明	
設 備 類 別 標 準 項 目	營業場所	廚房	廁所	備註	設 備 類 別 標 準 項 目	營業場所	廚房	廁所	備註		
	四、有蓋果皮桶或垃圾容器。 五、凡設有刨冰機應加圍罩。 六、入門處應放置踏墊。 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。	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，臺度之高度應在一公尺以上。 三、平頂或天花板及牆壁須堅固並使用淺色油漆。 四、紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設施。 五、灶面及工作臺面照度二百米燭光以上。 六、食品夾子及托盤。 七、有蓋垃圾桶及廚餘桶。 八、冷凍及冷藏設備並有溫度顯	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。並備有流動自來水、清潔劑、擦手紙巾或其他乾手設施。營業場所面積在五十平方公尺以上者。須男女分開設置。 五、應於明顯處標示【如廁後應洗手】之字樣			四、有蓋果皮桶或垃圾容器。 五、凡設有刨冰機應加圍罩。 六、入門處應放置踏墊。 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。	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，臺度之高度應在一公尺以上。 三、平頂或天花板及牆壁須堅固並使用淺色油漆。 四、紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設施。 五、灶面及工作臺面照度二百米燭光以上。 六、食品夾子及托盤。 七、有蓋垃圾桶及廚餘桶。 八、冷凍及冷藏設備並有溫度顯	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。並備有流動自來水、清潔劑、擦手紙巾或其他乾手設施。營業場所面積在五十平方公尺以上者。須男女分開設置。 五、應於明顯處標示【如廁後應洗手】之字樣			

修正規定					現行規定					說明				
設 備 標 準 項 目	營業 類 別	營業場所	廚房	廁所	備註	設 備 標 準 項 目	營業 類 別	營業場所	廚房	廁所	備註			
			<p>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、三槽式或機械式餐具洗滌、沖洗有效殺菌設備，其出水口應高於水</p>	。					<p>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、三槽式或機械式餐具洗滌、沖洗有效殺菌設備，其出水口應高於水</p>	。				

修正規定					現行規定					說明			
設 備 標 準 項 目	營業 類 別	營業場所	廚房	廁所	備註	設 備 標 準 項 目	營業 類 別	營業場所	廚房	廁所	備註		
			槽滿水位高度及食品用洗潔劑。 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。 十三、油煙應有適當之處理措施。						槽滿水位高度及食品用洗潔劑。 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。				
飲食攤販、外燴飲食		一、應有充足之安全水源供應。 二、營業地點及周圍二公尺內，環境應保持整潔。 三、應備乾淨抹布，其擦拭器具與桌面者，應區分並保持清潔。 四、切剝生				飲食攤販、外燴飲食		一、應有充足之安全水源供應。 二、營業地點及周圍二公尺內，環境應保持整潔。 三、應備乾淨抹布，其擦拭器具與桌面者，應區分並保持清潔。 四、切剝生					

修正規定					現行規定					說明			
設 備 標 準 項 目	營業 類 別	營業場所	廚房	廁所	備註	設 備 標 準 項 目	營業 類 別	營業場所	廚房	廁所	備註		
		<p>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>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>					
飲料業、飲酒店業、其他餐飲業					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。	飲料業、飲酒店業、其他餐飲業					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>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、幼稚園、托兒所、安親班、補習班及各類教育單位。</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、幼稚園、托兒所、安親班、補習班及各類教育單位。</p>							