

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

設 備 設 備 項 目	營 業 類 別 準 則	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>五、設紗網及自</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、擦手紙巾或其他乾手設施。</p>	

		<p>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照度在二百米燭光以上。</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潔劑。</p> <p>十二、食物處理臺其臺面應以不鏽鋼鋪設。</p> <p>十三、切剝生食與熟食用之</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】之字樣。</p>	
--	--	---	---	--

		<p>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 。</p> <p>十四、有蓋廚餘 桶及垃圾容 器。</p> <p>十五、從業人員 工作衣帽每 人兩套並設 員工更衣室 。</p> <p>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。</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</p>	
--	--	---	--

		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、紗窗或其他防止病媒侵入之設施。</p> <p>五、灶面及工作臺面照度二百米燭光以</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、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、擦手紙巾或其他乾手設施。</p> <p>營業場所面積在五十平方公尺以上者。</p>	

		<p>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</p>	<p>須男女分開設置。</p> <p>五、應於明顯處標示【如廁後應洗手】之字樣。</p>	
--	--	---	--	--

		<p>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</p>			

	<p>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。
<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>				