

臺南市公共飲食場所衛生管理辦法第一條、第十九條及第十三條附表修正草案總說明

為維護民眾食品衛生安全，本府於一百零一年二月六日府法規字第一〇一〇〇八八五七七A號令發布「臺南市公共飲食場所衛生管理辦法」(以下簡稱本辦法)，並於一百零四年二月三日以府法規字第一〇四〇一一一九三〇A號令修正。

本辦法配合食品良好衛生規範準則第二十二條第三款、第二十四條、食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法第五條規定，爰擬具臺南市公共飲食場所衛生管理辦法第一條、第十九條及第十三條附表修正草案，其修正要點如下：

- 一、減化條文內容，第一條食品安全衛生管理法後新增(以下簡稱本法)。
- 二、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，將「油煙應有適當之處理措施」等規定納入，於本辦法第十三條規定(公共飲食場所，按營業各類別，其衛生設施項目，應符合附表規定)之附表-臺南市公共飲食場所衛生設施標準表，餐館業自助餐、小吃店、飲食店、速食店類別之廚房設備部分增訂第十三點油煙應有適當之處理措施。
- 三、餐飲業及烘焙業應置之技術證照人員及持證比例法源已修正，依食品安全衛生管理法第十二條第一項及食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法修正第十九條內容。