

法 規

彰化縣政府令

中華民國九十年二月七日
九〇彰府法制字第〇二五九一二號

訂定「彰化縣公共飲食場所衛生管理辦法」。

附「彰化縣公共飲食場所衛生管理辦法」。

縣長 阮 剛 猛

彰化縣公共飲食場所衛生管理辦法

第一條 本辦法依食品衛生管理法第二十三條規定訂定之；

本法未規定者，適用其他有關法律之規定。

第二條 本辦法所稱公共飲食場所，係指下列場所：

- 一 供應公眾飲食之餐廳、飲食店、酒家、茶室、酒吧、飲料店、小吃店、飲食攤販、外燴飲食、食品自動販賣機與其他飲食業、娛樂業及旅館業之飲食場所。
- 二 機關、學校、醫院或團體附設供應飲食之場所。

前項公共飲食場所，包括供應飲食之固定或非固定

場所。

第三條 本辦法所稱從業人員，係指在公共飲食場所實際工作之人員。

第四條 本辦法所稱有效殺菌，係指採用下列方法之一實施殺菌：

- 一 煮沸殺菌法 以溫度攝氏一百度之沸水，將毛巾、抹布等煮五分鐘以上；餐具煮一分鐘以上。
- 二 蒸氣殺菌法 以溫度攝氏一百度之蒸氣加熱，將毛巾、抹布等加熱十分鐘以上；餐具加熱二十分鐘以上。
- 三 熱水殺菌法 以溫度攝氏八十度以上之熱水，將餐具加熱二分鐘以上。
- 四 氯液殺菌法 以游離餘氯量不低於百萬分之二百之氯液，將餐具浸入溶液中二分鐘以上。
- 五 乾熱殺菌法 以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，將餐具加熱三十分鐘以上。
- 六 其他經中央衛生主管機關認可之有效殺菌方法。

第五條

公共飲食場所用水，應符合下列規定：

- 一 凡與食品直接接觸者，應符合飲用水水質標準。
- 二 應有固定之水源，足夠之水量及供水設備。
- 三 非使用自來水者，應設置淨水或消毒設施，使用前應向政府公告認可之檢驗機關申請檢驗，由檢驗機關採樣，檢驗合格後始可使用。繼續使用時，每年至少應重新申請檢驗一次，檢驗紀錄應

保存一年。

四 蓄水池（塔、槽）應有污染防護設施，保持清潔，防止污染；且每年至少清理一次並做成紀錄，以備查考。

第六條

公共飲食場所四周環境應符合下列規定：

一 地面應隨時清掃，保持整潔，空地應酌予鋪設水泥、柏油植草皮等，以防灰塵。

二 應設有完整之排水系統，並經常清理，保持暢通。

第七條

公共飲食場所飲食物品之存放，應符合下列規定：

一 應存放於有防塵、防止病媒侵入之櫥櫃或其他設施內。

二 立即可供食用者，應用器具裝儲並加蓋。

三 冷藏時食品中心之溫度應保持在攝氏七度以下，凍結點以上；冷凍時食品中心之溫度應保持在攝氏負十八度以下。

四 熱藏時，溫度應保持在攝氏六十度以上。

第八條

公共飲食場所之餐具及擦拭用品，應符合下列規定：

一 竹製、木製筷子或其他免洗餐具，用畢應即丟棄。二人以上共同飲食時，應供應專用匙、筷、叉等，以便分食。

二 無充足之流動自來水者，應供應用畢即行丟棄之餐具。

三 餐具及擦拭用品應經有效殺菌並保持清潔。

四 食品或與食品接觸之餐具及擦拭用品，不得以

非食品用洗滌劑或不符合飲用水水質標準之水洗滌。

五 有缺口或裂縫之餐具，不得存放食品或供人使用。

六 供應顧客之擦拭用品除經有效殺菌者外，以消毒衛生紙巾為限。

第九條

公共飲食場所廢棄物之處理，應符合下列規定：

一 依性質分類集存，易腐敗者，應先裝入不透水密蓋（封）容器內當天清除，清除後容器應洗滌清潔。

二 放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防病媒之孳生。

三 不得堆放於製造、調配、加工、販賣、儲存食品或食品添加物之場所內。

第十條

自動販賣機應標示營業負責人姓名、住址或商號名稱、地址。其與食品直接接觸部份，應隨時保持清潔。

第十一條

公共飲食場所負責人及從業人員，對於衛生主管機關之衛生檢查、抽驗或經命其暫停作業，不得拒絕。

第十二條

公共飲食場所內不得供住宿及飼養牲畜之使用。

第十三條

公共飲食場所應置食品衛生負責人，負責衛生管理工作，並應將其名牌懸掛於明顯處。

第十四條

公共飲食場所之衛生設備應符合附表之規定。

第十五條

從業人員應符合下列規定：
一 工作前手部應用清潔劑洗淨，工作中吐痰擤鼻涕、入廁或有其他可能污染手部之行爲後應即洗淨再工作。不得蓄留指甲及鬍鬚、抹塗指甲油及

配帶飾物。

第二十二條

本辦法自發布日施行。

二 工作時必須穿戴整潔之工作衣帽。

三 調理食品時，應戴口罩。若以雙手直接調理不經加熱即行食用之食品時，應戴消毒清潔之不透水手套或將手部徹底洗淨及消毒。

四 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食或其他可能污染食品之行爲。試吃時應使用專用之器具。

第十六條

從業人員應實施健康檢查，並應將紀錄保存一年，其檢查項目、方法及次數如下：

一 肺結核 胸部X光檢查每年一次。

二 傳染性眼疾、癩病、皮膚病、A型肝炎、傷寒臨牀檢查每年一次。

三 性病 酒家、茶室、酒吧特種咖啡室之服務生應受臨牀及血清檢查每年二次；其他從業人員應受血清檢查每年一次。

第十七條

新進人員應檢具合格健康檢查證明後，公共飲食場所負責人始得僱用。

第十八條

公共飲食場所負責人應負責督促所僱從業人員按期自動接受健康檢查。

第十九條

從業人員如有精神病、開放性肺結核、性病、眼疾、皮膚病、化膿性創傷、A型肝炎、傷寒或其他急性傳染病者，應立即停止從業。

第二十條

從業人員在從業期間，應接受衛生主管機關或其認可之相關單位所辦理之衛生講習。

第二十一條

公共飲食場所設置之飲水設備，其水質應符合飲用水水質標準。

附表一 公共飲食場所衛生設備標準表（第十四條之附件）

家酒、店食飲、廳餐	<div>營業設備</div> <div>類別標準</div> <div>項目</div>
<ol style="list-style-type: none"> 1. 地面應以不透水材料鋪設。 2. 平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。 3. 室內應空氣流通，並設置自動關閉紗門、空氣簾或其他防止病媒侵入設備。 4. 窗戶須裝紗窗。 5. 有蓋果皮桶或垃圾容器及菸灰缸。 6. 入門處放置踏墊。 	營業場所
<ol style="list-style-type: none"> 1. 面積應有營業場所面積十分之一以上。 2. 與廁所隔開。 3. 地面、臺度及調理臺面應以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。地面須有充分坡度及排水溝、防止病媒侵入設備，臺度之高度應在一尺以上。 4. 平頂或天花板、牆壁應堅固並使用淺色油漆。 5. 設紗網及自動關閉紗門、空氣簾或其他防止病媒侵入設備。 6. 應有換氣設備。 7. 工作臺面照度在二百米燭光以上。 8. 灶面使用磁磚或不鏽鋼廚具為準。 9. 爐灶上須裝油煙罩。 10. 有溫度顯示計之冷凍、冷藏設備。 11. 儲藏食品紗櫥。 	廚 房 （茶室為調理場所）
<ol style="list-style-type: none"> 1. 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、防鼠之設備。 2. 地面及臺度應鋪設磁磚或磨石子，臺度之高度應在一公尺以上。 3. 照度在二百米燭光以上。 4. 每一廁所應設置足夠洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、擦手紙巾或其他之洗手及乾手設備。 5. 大小便器均應使用磁器。 6. 化粪池位置應與水井（源）距離十五公尺以上。 7. 營業場所面積在五十平方公尺以上者，須男女分開設置。 	廁 所
	備 註

家酒、店食飲、廳餐	<div>營業設備</div> <div>類別標準</div> <div>設備項目</div>
	營業場所
<p>12 餐具櫥。</p> <p>13 三槽式或機械式餐具洗滌、沖洗、有效殺菌設備，其水龍頭高度應高於水槽滿水位高度及食品用洗潔劑。</p> <p>14 食物處理臺，其臺面應以不鏽鋼或鋁片鋪設。</p> <p>15 切剝生食與熟食食用之砧板、刀叉應各備兩套分開使用，使用後應即清洗，並設置砧板、刀具消毒及儲存設備。</p> <p>16 有蓋廚餘桶及垃圾容器。</p> <p>17 從業人員工作衣帽每人兩套，並設員工更衣室。</p> <p>18 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>	<div>廚房</div> <div>（茶室為調理場所）</div>
	廁所
	備註

室 茶	營業設備 類別標準 項目
1. 地面應以不透水材料鋪設。 2. 室內應有換氣或空氣調節設備。 3. 平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。 4. 窗戶應裝紗窗。 5. 有蓋果皮桶或垃圾容器及菸灰缸。 6. 刨冰機應加圍罩。 7. 入門處放置踏墊。	營業場所
1. 應與廁所及其他不潔物隔開。 2. 地面、臺面及調理臺面應以不透水、易洗不納垢之材料鋪設。地面須有充分坡度及排水溝、防鼠或其他防止病媒侵入設備，臺度之高度應在一公尺以上。 3. 平頂或天花板、牆壁須堅固並使用淺色油漆。 4. 紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備，紗門以自動開閉為原則。 5. 工作臺面照度在二百米燭光以上。 6. 食品玻璃櫥或紗櫥。 7. 食品夾子及托盤。 8. 有蓋垃圾桶。 9. 冰箱。 10. 餐具櫥。 11. 三槽式或機械式餐具洗滌、沖洗、有效殺菌設備。 12. 應有換氣設備。	廚 房 （茶室為調理場所）
1. 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、防鼠之設備。 2. 地面及臺度應鋪設磁磚或磨石子，臺度之高度應在一公尺以上。 3. 照度在一百米燭光以上。 4. 每一廁所應設置足夠洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、擦手紙巾或其他之洗手及乾手設備。 5. 大小便器均應使用磁器。 6. 化糞池位置應與水井（源）距離十五公尺以上。 7. 營業場所面積在五十平方公尺以上者，須男女分開設置。	廁 所
	備 註

<div> <div>營業設備</div> <div>類別標準</div> </div>	<div> <div>營業設備</div> <div>設置項目</div> </div>
<div> <div>酒</div> <div>吧</div> </div>	<div>營業場所</div> <ol style="list-style-type: none"> 1. 地面應以不透水材料鋪設。 2. 平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。 3. 窗戶須裝紗窗。 4. 應有換氣或空氣調節設備。 5. 置有蓋果皮桶或菸灰缸。 6. 冰箱。 7. 餐具櫥。 8. 餐具洗滌殺菌設備。 9. 有蓋廚餘桶。 10. 從業人員工作衣每人兩套。 11. 入門處應置踏墊。
	<div>廚</div> <div>（茶室為調理場所）</div> <div>房</div>
	<div>廁所</div> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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、防鼠之設備。 2. 地面及臺度應鋪設磁磚或磨石子，臺度之高度應在一公尺以上。 3. 照度在一百米燭光以上。 4. 每一廁所應設置足夠洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、擦手紙巾或其他之洗手及乾手設備。 5. 大小便器均應使用磁器。 6. 化糞池位置應與水井（源）距離十五公尺以上。 7. 營業場所面積在五十平方公尺以上者，須男女分開設置。
	<div>備註</div>

<div> <div>營業場</div> <div>所</div> </div>	<div> <div>營業場</div> <div>所</div> </div>
<div> <div>營業場</div> <div>所</div> </div>	<div> <div>營業場</div> <div>所</div> </div>
<div> <div>營業場</div> <div>所</div> </div>	<div> <div>營業場</div> <div>所</div> </div>
<div> <div>營業場</div> <div>所</div> </div>	<div> <div>營業場</div> <div>所</div> </div>
<div> <div>營業場</div> <div>所</div> </div>	<div> <div>營業場</div> <div>所</div> </div>

<p>食 飲 增 外 、 販 攤 食 飲 、 店 吃 小</p>	<p>營 業 類 別 設 備 項 目 設 備 標 準</p>
<p>1. 攤臺必須平滑整潔，飲食物處理臺應以不鏽鋼鋪設。 2. 應有防塵、防蟲或其他防止病媒侵入設備。 3. 備具有蓋廚餘桶及垃圾桶。 4. 營業地點及周圍二公尺內，環境應保持整潔。 5. 應備乾淨抹布，其擦拭器具與桌面者，應區分清楚，時時清洗。 6. 切剝生食與熟食食用之砧板、刀叉應各備兩套分開使用，使用後應即清洗。 7. 販賣生鮮海產類，須具有冷藏設備。 8. 販賣冷飲以瓶裝、罐裝或紙盒之飲料為原則；即販賣自行調製之冷飲，除應符合衛生標準外，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或吸管。</p>	<p>營 業 場 所</p>
	<p>廚 房 （茶室為調理場所）</p>
	<p>廁 所</p>
	<p>備 註</p>

<p>註：機關、學校、醫院或團體附設飲食場所及其他飲食場所，視所供應飲食性質，適用前述營業類別設備標準。</p>	營業類別	
	營業類別	設備項目
	娛樂業與旅館業	營業場所
		<p>廚</p> <p>（茶室為調理場所）</p> <p>房</p>
		廁所
	<p>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>	
	備註	