

附表 公共飲食場所衛生設備標準表（第十四條之附表）

營業類別	營業場所	廚房 (茶室為調理場所)	廁所	備註
家酒、店食飲、廳餐	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	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	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	
家酒、店食飲、廳餐	4 設備。 5 亮戶須裝紗窗。 6 有蓋果皮桶或垃圾容器及菸灰缸。 7 入門處放置踏墊。	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 平頂及天花板、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	石子，臺度之高度應在一公尺以上。 3 照在一百米燭以上。 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	

營業類別 設備項目	營業標準	營業場所	
家酒、店食飲、廳餐		<p>在二百米燭光以上。</p> <p>8 灶面使用磁磚或不鏽鋼廚具為準。</p> <p>9 爐灶上須裝油煙罩。</p> <p>有溫度顯示計之冷凍、冷藏設備。</p>	<p>廚房（茶室為調理場所）</p>
家酒、店食飲、廳餐		<p>儲藏食品紗櫥。餐具櫥。</p> <p>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。食物處理臺，其</p>	<p>廁 所</p>
家酒、店食飲、廳餐		<p>臺面應以不鏽鋼或鋁片鋪設。切剝生食與熟食食用之砧板、刀叉應各備兩套分開使，使用後應即清洗，並設置砧板、刀具消毒及儲存設備。有蓋廚餘桶及垃圾容器。</p>	<p>他之洗手及乾手設備。</p> <p>5 大小便器均應使用磁器。</p> <p>6 化糞池位置應與水井（源）距離十五公尺以上。</p> <p>7 營業場所面積在五十平方公</p>
		<p>尺以上者，須男女分開設置。</p>	<p>備註</p>

營業類別標準	營業設備項目	營業場所	營業場所	廚房 (茶室為調理場所)	廚房 (茶室為調理場所)	廁所	廁所	備註	備註
茶室	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 有蓋果皮桶或垃圾桶容器及菸灰缸。						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		

營業類別標準	營業設備項目	營業場所	營業場所	廚房 (茶室為調理場所)	從業人員工作衣帽每人兩套，並設員工更衣室。 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。	廁所	廁所	備註	備註
家酒、店食飲、廳餐									

營業類別	設備項目	標準
茶室	茶室	<p>6 刨冰機應加圍罩。</p> <p>7 入門處放置踏墊。</p>
茶室	茶室	<p>3 平頂或天花板、牆壁須堅固並使用淺色油漆。</p> <p>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。</p>
茶室	茶室	<p>5 工作臺面照度在二百米燭光以上。</p> <p>6 食品玻璃櫥或紗櫥。</p> <p>7 食品夾子及托盤。</p> <p>8 有蓋垃圾桶。</p> <p>9 冰箱。</p> <p>餐具櫥。</p>
茶室	茶室	<p>三槽式或機械式餐具洗滌、沖洗、有效殺菌設備。</p> <p>應有換氣設備。</p>
營業場所	營業場所	<p>度應在一公尺以上。</p> <p>3 照在一百米燭以上。</p> <p>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</p>
廚房（茶室為調理場所）	廚房	<p>度應在一公尺以上。</p> <p>3 照在一百米燭以上。</p> <p>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</p>
廁所	廁所	<p>度應在一公尺以上。</p> <p>3 照在一百米燭以上。</p> <p>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</p>
備註	備註	備註

營業類別	設備標準	營業項目
酒吧	<p>1 地面應以不透水材料鋪設。</p> <p>2 平頂或天花板及牆壁須堅固並加油漆或粉刷。</p> <p>3 窗戶應裝紗窗。</p> <p>4 應有換氣或空氣調節設備。</p> <p>5 置有蓋果皮桶及菸灰缸。</p>	營業場所
酒吧	<p>6 冰箱。</p> <p>7 餐具櫥。</p> <p>8 餐具洗滌殺菌設備。</p> <p>9 有蓋廚餘桶。</p> <p>從業人員工作衣每人兩套。</p> <p>入門處應置踏墊。</p>	廚 (茶室為調理場所)
酒吧		廁所
		備註

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 照度在一百米燭以上。

4 每一廁所應設置足夠洗手設備，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。

營業類別	設備標準	營業項目
飲料店	<p>1 地面應以不透水材料鋪設。</p> <p>2 有系統之排水溝及其他防止病媒侵入設備。</p> <p>3 平頂或天花板及牆壁應堅固，並加油漆或粉刷。</p> <p>4 工作臺面照度在二百米燭光以上。</p>	<p>5 應與廁所及住房隔開。</p> <p>6 須有換氣或空氣調節設備。</p> <p>7 門應裝紗網、紗門以自動開閉為原則。</p> <p>8 器具櫥。</p> <p>9 工作臺。</p> <p>■ 工作衣帽。</p> <p>有蓋原料桶。</p> <p>器具殺菌設備。</p> <p>流水式洗手台（應包括有清潔劑）。</p>
飲料店	<p>5 應與廁所及住房隔開。</p> <p>6 須有換氣或空氣調節設備。</p> <p>7 門應裝紗網、紗門以自動開閉為原則。</p> <p>8 器具櫥。</p> <p>9 工作臺。</p> <p>■ 工作衣帽。</p> <p>有蓋原料桶。</p>	<p>5 應與廁所及住房隔開。</p> <p>6 須有換氣或空氣調節設備。</p> <p>7 門應裝紗網、紗門以自動開閉為原則。</p> <p>8 器具櫥。</p> <p>9 工作臺。</p> <p>■ 工作衣帽。</p> <p>有蓋原料桶。</p>
飲料店	<p>5 應與廁所及住房隔開。</p> <p>6 須有換氣或空氣調節設備。</p> <p>7 門應裝紗網、紗門以自動開閉為原則。</p> <p>8 器具櫥。</p> <p>9 工作臺。</p> <p>■ 工作衣帽。</p> <p>有蓋原料桶。</p>	<p>5 應與廁所及住房隔開。</p> <p>6 須有換氣或空氣調節設備。</p> <p>7 門應裝紗網、紗門以自動開閉為原則。</p> <p>8 器具櫥。</p> <p>9 工作臺。</p> <p>■ 工作衣帽。</p> <p>有蓋原料桶。</p>
飲料店	<p>5 應與廁所及住房隔開。</p> <p>6 須有換氣或空氣調節設備。</p> <p>7 門應裝紗網、紗門以自動開閉為原則。</p> <p>8 器具櫥。</p> <p>9 工作臺。</p> <p>■ 工作衣帽。</p> <p>有蓋原料桶。</p>	<p>5 應與廁所及住房隔開。</p> <p>6 須有換氣或空氣調節設備。</p> <p>7 門應裝紗網、紗門以自動開閉為原則。</p> <p>8 器具櫥。</p> <p>9 工作臺。</p> <p>■ 工作衣帽。</p> <p>有蓋原料桶。</p>

營業類別	設備項目	標準
營業場所	<p>1 攤臺必須平滑整潔，飲食物處理臺應以不鏽鋼鋪設。</p> <p>2 應有防塵、防蟲或其他防止病媒侵入設備。</p> <p>3 具備有蓋廚餘桶及垃圾桶。</p> <p>4 營業地點及周圍二公尺用，環境應保持整潔。</p> <p>5 應備乾淨抹布，其</p>	<p>擦拭器具與桌面者，應區分清楚，時時清洗。</p> <p>6 切割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>7 販賣生鮮海產類，須具有冷藏設備。</p>
飲食攤外、販攤食飲、店吃小	<p>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子或吸管。</p>	
飲食攤外、販攤食飲、店吃小		
飲食攤外、販攤食飲、店吃小		
廚（茶室為調理場所）		
廁所		
備註		

營業類別	營業設備標準	營業設備項目
業館旅與業樂娛		營業場所
		廚 (茶室為調房 理場所)
		廁所
	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。	備註

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。