

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	設備項目	營業場所	廚房 (茶室為調理場所)	廁所	備註
家酒、店食飲、廳餐	<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 	<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 	<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 		
家酒、店食飲、廳餐	<ol style="list-style-type: none"> 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。 6 入門處放置踏墊。 	<ol style="list-style-type: none"> 4 坡度及排水溝、防止病媒侵入設備，臺度之高度應在一公尺以上。 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 	<ol style="list-style-type: none"> 3 照在二百米燭以上。 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 	<ol style="list-style-type: none"> 3 照在二百米燭以上。 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	標準	營業場所
家酒、店食飲、廳餐		<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> <p>廁所</p> <p>備註</p>
家酒、店食飲、廳餐		<p>儲藏食品紗櫥。</p> <p>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。</p> <p>食物處理臺，其</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>
家酒、店食飲、廳餐		<p>臺面應以不鏽鋼或鋁片鋪設。</p> <p>切剝生食與熟食用之砧板、刀又應各備兩套分開使，使用後應即清洗，並設置砧板、刀具消毒及儲存設備。</p> <p>有蓋廚餘桶及垃圾容器。</p>	

營業類別	設備標準	營業場所	營業設備項目
茶室	<ol style="list-style-type: none"> 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及菸灰缸。 	營業場所	<ol style="list-style-type: none"> 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
家酒、店餐飲、廳餐		營業場所	<ol style="list-style-type: none"> 1 從業人員工作衣帽每人兩套，並設員工更衣室。 2 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。
廚房		營業場所	<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
廁所		營業場所	備註

營業類別	設備標準	營業場所	營業設備項目
家酒、店餐飲、廳餐		營業場所	<ol style="list-style-type: none"> 1 從業人員工作衣帽每人兩套，並設員工更衣室。 2 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。
廚房		營業場所	<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
廁所		營業場所	備註

營業設備標準	營業場所	營業場所	營業場所	備註
茶室 6 刨冰機應加圍罩。 7 入門處放置踏墊。	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。 餐具櫥。	3 照在二百米燭以上。 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。	備註
茶室 6 刨冰機應加圍罩。 7 入門處放置踏墊。	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。 餐具櫥。	3 照在二百米燭以上。 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。	備註
茶室 6 刨冰機應加圍罩。 7 入門處放置踏墊。	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。 餐具櫥。	3 照在二百米燭以上。 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。	備註
茶室 6 刨冰機應加圍罩。 7 入門處放置踏墊。	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。 餐具櫥。	3 照在二百米燭以上。 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。	備註

營業類別	設備標準	營業項目	
酒 吧	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 窗戶應裝紗窗。 4 應有換氣或空氣調節設備。 5 置有蓋果皮桶及菸灰缸。	6 冰箱。 7 餐具櫥。 8 餐具洗滌殺菌設備。 9 有蓋廚餘桶。 從業人員工作衣每人兩套。 入門處應置踏墊。	營業場所 廚房 (茶室為調理場所) 廁所
酒 吧	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。	備註
酒 吧	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	項目
飲料店	1 地面應以不透水材料鋪設。 2 有系統之排水溝及其他防止病媒侵入設備。 3 平頂或天花板及牆壁應堅固，並加油漆或粉刷。 4 工作臺面照度在二百米燭光以上。	營業場所 廚房 (茶室為調理場所)
飲料店	5 應與廁所及住房隔離。 6 須有換氣或空氣調節設備。 7 門應裝紗網、紗門以自動開閉為原則。 8 器具櫥。 9 工作臺。 10 工作衣帽。 11 有蓋原料桶。	1 地面應以不透水、易洗、不納垢材料鋪設。 2 應有換氣或空氣調節設備。 3 食品玻璃櫥或紗櫥。 4 天花板及牆壁須堅固清潔，並使用淺色油漆。 5 門窗須裝防蠅紗網。 6 工作臺面照度應在二百米燭光以上。 7 有蓋果皮桶及菸灰缸。 8 食品夾子及托盤。 9 冷藏設備。 10 刨冰機應加圍罩。 11 人門處放置踏墊。 12 餐具櫥。
飲料店	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 照在二百米燭光以上。 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。	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 照在二百米燭光以上。 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。
		備註

營業類別	設備標準	營業項目
<p>餐飲攤外、販攤食飲、小吃小</p>	<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>營業場所</p>
<p>餐飲攤外、販攤食飲、小吃小</p>	<p>6 擦拭器具與桌面者，應區分清楚，時時清洗。</p> <p>7 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>8 販賣生鮮海產類，須具有冷藏設備。</p>	<p>廚房 (茶室為調理場所)</p>
<p>餐飲攤外、販攤食飲、小吃小</p>	<p>9 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>	<p>廁所</p>
		<p>備註</p>

業館旅與業樂娛	營業類別標準	營業場所	廚 (茶室為調 理場所)	廁 所	備註
				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。	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。