

# 南投縣公共飲食場所衛生管理辦法

1. 中華民國九十一年五月二十二日南投縣政府府法規字第09100910960號令訂定發布全文23條；並自發布日施行
2. 中華民國九十九年四月八日南投縣政府府行法字第09900748140號令修正發布第17條條文
3. 中華民國一百十三年八月十三日南投縣政府府行法字第1130198953號令修正發布第1、3、4、6、7、12、17、22條

第 一 條 本辦法依食品安全衛生管理法第十四條規定訂定之。

第 二 條 本辦法所稱主管機關為南投縣政府（以下簡稱本府）。

第 三 條 本辦法所稱公共飲食場所，係指供公眾飲食之場所。

第 四 條 本辦法所稱從業人員，係指公共飲食場所之營業場所、廚房或調理場所實際工作之人員。

第 五 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 六 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，以供備查。

五、使用地下水源者，應與化糞池、廢棄物堆積場等污染源保持至少十五公尺以上之距離。

六、飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

第 七 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，避免塵土飛揚。

二、應有完整之排水系統，並經常清理，保持暢通。

三、禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施，避免污染食品。

第 八 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，應用器具裝貯並加蓋。
- 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 九 條      公共飲食場所之餐具及擦拭用品，應符合下列規定：

- 一、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 十 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，並應防止病媒之孳生。

三、不得堆放於製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所內。

第十一 條      自動販賣機應標示營業負責人姓名、住址、電話或商號名稱、地址、電話；其與食品直接接觸部分，應隨時保持清潔。

第十二 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，不得規避、妨礙及拒絕。

第十三 條 公共飲食場所內不得供住宿及飼養牲畜之使用。

第十四 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。

第十五 條 公共飲食場所之衛生設備應符合附表之規定。

第十六 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為後應即洗淨後再工作。不得蓄留指甲、抹塗指甲油及配帶飾物。
- 二、調理食品時，應穿戴口罩。若以雙手直接調理不經加熱即行食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套或將手部澈底洗淨及消毒。
- 三、工作時必須穿戴整潔之工作衣帽。
- 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為。試吃時應使用專用之器具。

第十七 條 從業人員應每年至少一次辦理健康檢查，健康

檢查項目包括 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒，或中央主管機關公告應檢查項目。

第十八 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。

第十九 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。

第二十 條 從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或其他急性傳染病者，不得從事與食品接觸之工作，經複檢合格後始得再行作業。

第二十一條 從業人員在從業期間，應接受本府或其認可之相關單位所辦理之衛生講習。

第二十二條 下列餐飲業所僱用之烹調人員應具合格中餐烹調技術士證；其比例如下：

一、觀光旅遊之餐廳：百分之八十五。

二、承攬學校之餐飲之餐飲業：百分之七十五。  
。

三、供應學校餐盒之餐盒業：百分之七十五。

四、承攬筵席之餐廳：百分之七十五。

五、外燴飲食業：百分之七十五。

六、中央廚房式之餐飲業：百分之七十。

七、自助餐業：百分之六十。

八、一般餐館餐飲業：百分之五十。

第二十三條      本辦法自發布日施行。