

## 高雄市公共飲食場所衛生管理辦法

中華民國 101 年 6 月 11 日高市府衛食字第 10135765600 號令訂定

中華民國 102 年 12 月 30 日高市府衛食字第 10242510300 號令修正第 1 條

第一條 為有效管理本市公共飲食場所食品衛生及安全，以維護市民健康，並依食品衛生管理法第十四條規定訂定本辦法。

第二條 本辦法之主管機關為本府衛生局。

第三條 本辦法用詞定義如下：

一、公共飲食場所：指以營利為目的或經主管機關公告之公眾飲食場所。

二、從業人員：指公共飲食場所從事調理或其他工作而接觸食品或食品器具之人員。

三、有效殺菌：指採用下列殺菌方法之一者：

（一）煮沸殺菌法：以溫度攝氏一百度之沸水，煮毛巾或抹布等五分鐘以上、餐具一分鐘以上。

（二）蒸汽殺菌法：以溫度攝氏一百度之蒸汽，加熱毛巾或抹布等十分鐘以上、餐具二分鐘以上。

（三）熱水殺菌法：以溫度攝氏八十度以上之熱水，加熱餐具二分鐘以上。

（四）氯液殺菌法：以有效餘氯量不得低於百萬分之二百之氯液，使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，加熱餐具三十分鐘以上。

（六）經中央衛生主管機關認可之其他有效殺菌方法。

第四條 飲食用水應符合下列規定：

- 一、清洗食品設備及用具或與食品直接接觸之用水或冰塊應符合飲用水水質標準。
- 二、水源固定。
- 三、水量充足。
- 四、完備之供水設施。
- 五、使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源保持十五公尺以上之距離。
- 六、蓄水池（塔、槽）應保持清潔及有污染防護措施；每年應清理一次以上，並作成紀錄，以備主管機關查驗。
- 七、飲用水與非飲用水管路應完全分離，不得相互交接。

第五條 飲食用品應符合下列規定：

- 一、免洗餐具用畢應即丟棄。
- 二、共桌分食之場所應提供分食專用之匙、筷、刀、叉等取餐器具。
- 三、非免洗餐具應經有效殺菌並保持清潔。
- 四、不得使用有缺口或裂縫之餐具。
- 五、供消費大眾擦拭之用具，除衛生紙巾外，應經有效殺菌。

第六條 飲食之存放應符合下列規定：

- 一、保持清潔，並應有防塵及防止病媒侵入之設備。
- 二、立即可供食用者，應以衛生器具裝貯並加蓋。
- 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零下十八度以下。
- 四、熱藏時，食品溫度應保持在攝氏六十度以上。

五、食品或食品添加物應分類貯放於倉庫內之棧板或貨架上，或採取其他與地面隔離之有效措施，並保持良好通風。

食品之運送準用前項之規定。

第七條 公共飲食場所廢棄物之貯存、清除、處理、分類及排出，除應依廢棄物清理法及其相關規定辦理外，並應符合下列規定：

一、不得堆放於食品或食品添加物之調配、加工、販賣及貯存等場所內。

二、依其特性分類集存；易腐敗者應先裝入不透水密蓋或密封容器內，並於當天清除。清除後之容器應清洗乾淨。

三、貯存場所不得散發不良氣味或有害氣體，並應防止病媒孳生。

第八條 公共飲食場所之環境，應符合下列規定：

一、保持清潔。

二、通風及採光良好。

三、不得有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之防治措施。

四、應防止禽畜、寵物進入廚房，並實施有效之管制措施。

第九條 從業人員應先經衛生醫療機構健康檢查合格後，始得僱用。

從業人員於僱用後，每年應主動接受健康檢查一次。

第十條 從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染疾病之傳染或帶菌期間，不得從事與食品接觸之工作。

- 第十一條 從業人員之工作衛生，應符合下列規定：
- 一、工作中不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配帶飾物。
  - 二、工作前應用清潔劑洗淨手部；工作中有吐痰、擤鼻涕、入廁或其他可能污染手部之行為時，應再洗淨。
  - 三、以雙手直接調理不經加熱即行食用之食品時，應先洗淨並消毒手部或穿戴消毒清潔之不透水手套。
  - 四、工作中不得有吸菸、嚼檳榔、口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。
  - 五、廚房之工作人員於工作中必須穿戴整潔之工作衣帽，防止頭髮、頭屑或其他雜物落入食品中，必要時應戴口罩；試吃時，應使用專用之器具。
- 第十二條 公共飲食場所之負責人及從業人員於從業期間，應參加主管機關或其認可之相關機關（構）所辦理之衛生講習。
- 第十三條 公共飲食場所應指定專人負責食品衛生管理工作。
- 第十四條 公共飲食場所負責人及從業人員對主管機關之稽查或抽驗不得拒絕、妨礙或規避。
- 第十五條 違反本辦法規定，依下列規定處理：
- 一、情節輕微者，輔導限期改善。
  - 二、情節重大或屆期未完成改善者，依食品衛生管理法及其他有關法令處罰。
- 第十六條 本辦法自發布日施行。