

# 餐飲衛生管理分級評核制度辦理注意事項

100年4月8日制定

101年2月7日第一次修正

102年4月2日第二次修正

103年4月21日第三次修正

104年1月27日第四次修正

104年6月12日第五次修正

105年1月19日第六次修正

106年3月20日第七次修正

107年1月29日第八次修正

108年1月23日第九次修正

一、餐飲衛生管理分級評核制度（以下簡稱本評核）係為鼓勵符合「食品良好衛生規範準則（GHP）」之優良餐飲業，以提升餐飲業之衛生安全管理能力，並透過分級提供消費者選擇餐飲場所之參考，爰建立本分級制度及訂定辦理注意事項。

二、受評餐飲業分為單一餐飲場所或連鎖餐飲業總部，應具有以下資格：

（一）單一餐飲場所：

1. 商業登記、公司登記、營業登記、經主管機關核准設立之攤販、依法登記有案，且應依法完成食品業者登錄者。
2. 其他經各縣市衛生局認定者。

（二）連鎖餐飲業總部：

1. 所稱連鎖餐飲業者，係公司或商業登記使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者。
2. 其營業項目或其他事項應與公司登記或商業登記相符，具7家以上直營店鋪，且依法完成食品業者登錄者。

三、本評核適用之餐飲業別依序如下：

- （一）觀光旅館(含國際觀光旅館及一般觀光旅館)。
- （二）宴席餐廳。
- （三）一般餐廳。
- （四）自助餐廳。
- （五）學校醫院附設餐廳。
- （六）美食街之小型餐飲店
- （七）速食業。
- （八）早餐店。
- （九）大賣場或超商等零售通路之即食熟食區。
- （十）飲料冰品店。
- （十一）其他經各縣市衛生局認定者。

四、餐飲業者應提供書面文件：單一餐飲場所需提供附件1，連鎖餐飲業總部需提供附件2和附件3。

（一）單一餐飲場所：如附件1

1. 基本資料表：餐飲業者商業或公司登記名稱及市面招牌名稱、電話、營業地址、負責人姓名、聯絡方式、食品業者登錄字號和商業登記、公司登記或攤販許可證號碼。
  2. 商業登記、公司登記或攤販許可證相關文件影本一份，並加蓋負責人印章。
  3. 用水符合飲用水證明或自來水收費收據。
  4. 具商業登記或公司登記者，須檢附產品責任險相關證明文件影本。
- 備註：若餐飲業者係由轄區衛生局稽查評核，可於衛生局規定期限內補齊以上文件。

(二)連鎖餐飲業總部：如附件 2

1. 基本資料表：商業登記或公司登記名稱、商業登記或公司登記號碼、市面招牌名稱、總公司電話、總公司地址、負責人、食品業者登錄字號。
2. 商業登記、公司登記許可證影本一份，並加蓋負責人印章。
3. 產品責任險相關證明文件影本。
4. 符合食品良好衛生規範準則之管理制度文件。
5. 總部對所有分店落實食品良好衛生規範準則管理檢查結果。

(三)連鎖餐飲業所有分店：如附件 3，由餐飲業總部提供。

1. 基本資料表：商業或公司登記名稱、商業登記或公司登記號碼、各分店電話、各分店地址、各分店負責人、各分店食品業者登錄字號、各分店管理衛生人員、各分店從業人員。
2. 同意參加餐飲衛生管理分級評核(總部評核)之證明，並加蓋發票章
3. 用水符合飲用水證明或自來水收費收據。
4. 所有分店食品良好衛生規範準則自主管理檢查表。

## 五、評核方式

(一) 現場評核：由業者自願參加，或由轄區衛生局主動評核。

1. 各縣市衛生局每年得指定受理業者申請評核之時間，或隨時受理業者申請。
2. 現場評核時間之安排，由衛生局依人力自行調配，可由衛生局人員或邀請專家學者組成評核小組，於該業者之作業場所進行評核。衛生局人員應擔任領隊，負責評核之進行及協調。
3. 評核小組成員應符合本評鑑評核委員資格（附件 4）之規定。

(二) 稽查評核：轄區衛生局例行稽查及評核。

評核表單可依據餐飲衛生管理分級評核表（如附件 5）形式進行評核，或以衛生局自製之例行稽查表評核。

(三) 總部評核：由連鎖餐飲業總公司向總公司所在地衛生局申請，由所在地衛生局組成各衛生局委員會辦理審核。

1. 各縣市衛生局每年得指定受理業者申請評核之時間。
2. 連鎖餐飲業分店現場評核之抽樣作業，依下表執行：

申請總店數	現場評核店數
-------	--------

7~15	5
16~25	8
26~50	13
51~90	20
91~150	32
151~280	50
281~500	80
501~1200	125
1201~3200	200
3201 以上	315

## 六、結果處理

### (一)現場評核：

#### 1.評核結果

- (1)「優」：未達二個主要缺失。
- (2)「良」：二個主要缺失以上，未達四個主要缺失。
- (3)四個主要缺失以上，判定不通過。

2.如業者對於現場評核結果有異議，可立即向轄區衛生局要求重新評核，由衛生局安排重新評核時間，每年以1次為限。

#### 3.追蹤查核

由轄區衛生局稽查人員1~2人，針對轄區內已通過評核之業者進行不定期之查核。

### (二)稽查評核：

#### 1.評核結果

授權由衛生局擬定「優」、「良」核發標準，並依據例行稽查結果進行評核。

#### 2.追蹤查核

由轄區衛生局稽查人員1~2人，針對轄區內已通過評核之業者進行不定期之查核。

### (三)總部評核：

#### 1.現場抽樣各分店評核結果

- (1)「優」：未達二個主要缺失。
- (2)「良」：二個主要缺失以上，未達四個主要缺失。
- (3)四個主要缺失以上，判定不通過。

#### 2.總部評核結果

- (1)「優」：連鎖餐飲業者五分之四以上分店皆為「優」。
- (2)「良」：連鎖餐飲業者五分之二以上分店皆為「優」。
- (3)三分之一以上分店不通過者，視同全連鎖餐飲業未通過。

3.如業者對於現場評核結果有異議，可立即向轄區衛生局要求重新評核，由衛生局安排重新評核時間，每年以1次為限。

#### 4.追蹤查核

- (1)於證書有效期限內，連鎖餐飲業總部須於每年1月函知各衛生局所有分店資料(依附件3基本資料表內容)，並註記新增或停業之分店家數，以利衛生局追蹤查核。
- (2)由轄區衛生局稽查人員1~2人，針對轄區內已通過評核之業者進行不定期之查核。連鎖餐飲業分店追蹤查核作業，依下表執行：

申請總店數	追蹤查核店數
7~15	2
16~25	2
26~50	3
51~90	5
91~150	8
151~280	13
281~500	20
501~1200	32
1201~3200	50
3201 以上	80

#### 七、餐飲衛生管理分級評核證書(標章)之核發

- (一)轄區衛生局根據現場評核結果並經確認改善後，或於例行稽查評核確認可符合核發標準，核發餐飲衛生管理分級評核標章(優、良)，並公布於轄區衛生局網站，另副知衛生福利部食品藥物管理署。
- (二)連鎖餐飲業總部評核標章由連鎖餐飲業總公司所在地衛生局核發，各分店評核標章由各衛生局核發。
- (三)標章格式如附件6。
- (四)標章編碼之前二碼為縣市代碼(如附件6)，後五碼由各縣市衛生局依據通過評核順序自行編碼。
- (五)標章由衛生局參照上述標章格式自行製作，並發給通過評核之業者放置於入口或明顯處。
- (六)證書由各衛生局自行印製及辦理，不另規範格式，但須於證書上標示有效日期。

#### 八、餐飲衛生管理分級評核證書(標章)之廢止

已通過餐飲衛生管理分級評核之業者有下列情形之一者，廢止其標章，並副知衛生福利部食品藥物管理署。連鎖餐飲業總部評核標章由連鎖餐飲業總公司所在地衛生局廢止，各分店評核標章由各衛生局廢止。

- (一)單一餐飲場所：
  1. 追蹤查核結果不符合規定者，通知業者限期改善，再經查核後，結果仍不符合規定者。
  2. 通過餐飲衛生管理分級評核之業者於證書有效期限內發生食品中毒案件，且經衛生局判定屬實者。

3. 永久停工。
4. 場所變更與發證地址不符者。
5. 其他重大缺失者。

(二) 連鎖餐飲業所有分店：

1. 追蹤查核結果不符合規定者，通知業者限期改善，再經查核後，結果仍不符合規定者。
2. 通過餐飲衛生管理分級評核之業者於證書有效期限內發生食品中毒案件，且經衛生局判定屬實者。
3. 永久停工。
4. 場所變更與發證地址不符者。
5. 其他重大缺失者。

(三) 連鎖餐飲業總部：

追蹤查核結果不符規定店數超過下表者。

申請總店數	追蹤查核店數	不符規定店數
7~15	2	1
16~25	2	1
26~50	3	2
51~90	5	3
91~150	8	4
151~280	13	7
281~500	20	10
501~1200	32	16
1201~3200	50	25
3201 以上	80	40

九、餐飲衛生管理分級評核證書（標章）之有效期限

本衛生管理分級評核證書有效期限為 2 年。

十、不適用該辦理注意事項評核表之餐飲業，依衛生局自訂之評核表辦理，並適用優良標章。

十一、本規範現場評核相關作業流程圖如附件 7，總部評核相關作業流程圖如附件 8。



附件 2(連鎖餐飲業總部)

餐飲衛生管理分級評核基本資料表

致 衛生局

時間： 年 月 日

商業登記或公司登記名稱	
商業登記或公司登記號碼	
市面招牌名稱	
總公司電話	
總公司地址	
負責人	
食品業者登錄字號	
檢附文件： <input type="checkbox"/> 商業登記、公司登記相關文件影本一份，並加蓋負責人印章 <input type="checkbox"/> 產品責任險證明 <input type="checkbox"/> 符合食品良好衛生規範準則之管理制度文件 <input type="checkbox"/> 總部對所有分店落實食品良好衛生規範準則管理檢查結果	

附件 3(連鎖餐飲業所有分店)

餐飲衛生管理分級評核基本資料表

致 衛生局

時間： 年 月 日

商業登記或公司登記名稱	
商業登記或公司登記號碼	
各分店電話	
各分店地址	
各分店負責人	
各分店食品業者登錄字號	
各分店管理衛生人員	
各分店從業人員(人數)	
檢附文件： <input type="checkbox"/> 同意參加餐飲衛生管理分級評核(總部評核)之證明，並加蓋發票章 <input type="checkbox"/> 用水符合飲用水證明或自來水收費收據 <input type="checkbox"/> 所有分店食品良好衛生規範準則自主管理檢查表	



## 附件 4

### 餐飲衛生管理分級評核申請注意事項—遴選評核委員資格

- 一、衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱本署）為建立餐飲衛生管理分級評核現場評核委員之管理訂定之。
- 二、評核委員之資格條件，應符合下列條件之一：
  - （一）現職衛生單位內從事食品衛生管理人員。
  - （二）曾任衛生單位內從事食品衛生管理人員。
  - （三）大學院校食品相關科系現任講師以上。
  - （四）高中(職)餐飲科系教師，服務滿 5 年以上者。
  - （五）具營養師或食品技師證書者。
  - （六）經本署或縣市衛生局認定具餐飲衛生評核資格者。
- 三、評核委員應恪遵利益迴避之原則，應排除足以影響評核公正性之作法或無歧視之利害關係，例如：評核委員或其機構曾對接受擬評核之業者提供顧問服務或直接輔導；評核委員在進行評核前，應將本身或其所屬機構與被評核業者間的任何現存、過去或可預見之關聯，告知轄區衛生局。
- 四、評核委員應恪遵下列規定：
  - （一）不得有洩漏機密或不利於評核小組所屬相關單位、業者之行為。
  - （二）不得假藉名義從事營利或詐欺等行為。
  - （三）凡與評核相關之事務，未經本署或縣（市）衛生局同意，不得擅自接受媒體採訪或發布不當言論。
- 五、違反前項規定並經查證屬實者，應於資料庫中除名，且不得再參與相關評核工作。如涉及違反其他法令者，由本人自行負責。
- 六、衛生局可從該局建立之資料庫遴選之。

# 附件 5

## 餐飲衛生管理分級評核表

### □現場評核報告(第 次)

### □追蹤查核報告

時間： 年 月 日

店名：		負責人：						
店址：		電話：						
	評	核	項	目	次要 缺失	主要 缺失	備註	GHP 對應條文
一、烹調作業場所衛生管理	A、場區環境	1	屋頂、牆壁應堅固，使用易清洗之材質，並保持整潔，不得有破損現象。					附表一：二(一)(二)
		2	地面平滑、完整、清潔、不得有積水、積垢之現象。					附表一：二(一)
		3	出入門窗及其他孔道應設紗窗及防止病媒進入之設施。					附表一：二(三)(四)
		4	工作場所內不得有病媒蹤跡。					附表一：二(九) 附表二：四(一)
		5	工作檯面應以不鏽鋼等不透水易洗不納垢之材料鋪蓋並保持維護整潔。					附表二：二(一)
		6	設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。張貼正確洗手步驟告示。					附表一：七(一)(三)
		7	器械、器具應維護整潔。					§26-7
		8	清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應有專用場所妥善保管。					附表二：三(五)
B、儲存	1	建立食材管理制度。					§6 附表三：一~五	
	2	原料、半成品及包裝用品應分別妥善儲存且清楚標示，並有日期紀錄。					§6、§15	
	3	食材儲存應分類分開放置，且生熟食有效區隔。					§26-1、§26-4 附表三：三	
	4	調味料之儲放，應置於適當貯存位置。					附表三：六	
	5	冷藏、冷凍食品須保持於規定溫度(7℃~-18℃)以下，且有溫度指示計。					附表一：三(一)	
	6	食品、食品器具容器、包裝材料，不得直接接觸地面，以防污染食品。					§6-2 附表三：九	
	7	遵行先進先出之原則，並確實記錄。					§6-3	
	8	不得有逾有效日期之食品。						
	9	倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。					§6-5	
C、烹調	1	食物製備過程中無交叉汙染情事。					§27-3	
	2	刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。					§20-3、§26-4	
	3	建立油炸油管理：油炸用食用油總極性化合物達 25% 以上時，不得再予使用。					附表二：五	
D、廢棄物	1	採用密蓋式垃圾桶，並注意廢棄物應依廢棄物清理法(如廢食用油或廚餘)處理。					附表二：四(二)	
	2	餐館業事業廢棄物如需再利用，應符合「共通性事業廢棄物再利用管理辦法」規定。						

二、員工個人衛生管理	1	從業人員應每年至少一次健康檢查、並有紀錄可供查核。				附表二：一(一)
	2	法規指定九大業別之烹調從業人員須符合持證比例並換發廚師證書。				§24、§25
	3	工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品。				附表二：一(四)
	4	工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為。				附表二：一(六)
	5	保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物，手部有傷口者不得調製食品。				附表二：一(四)
	6	私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。				附表二：一(八)
三、廁所衛生管理	1	廁所採沖水式且通風良好。				
	2	廁所保持清潔無異味，且地面保持乾燥。				附表一：五(三)
	3	廁所有提供衛生紙。				
	4	設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。				附表一：七
	5	廁所自主衛生檢查紀錄。				
	6	張貼「如廁後應洗手」。				附表一：五(四)
四、用餐場所品質管理	1	地面、門窗、牆壁及天花板須堅固並保持整潔。				附表一：二(二)
	2	室內空氣流通、並設有防止病媒侵入之設施。(如自動門、紗門、空氣簾)				附表一：四(一)
	3	桌面椅面須保持清潔，不得有油污。				
	4	餐具清潔(有無污點、水漬或發霉)，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留。				§26-3
	5	食品(如：食材、調味料等)逾有效日期。				
	6	已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。				§26-5
五、其他	1	業者自主管理紀錄。				

合計缺失數：主要缺失 個

次要缺失 個

註：3項次要缺失即為1項主要缺失

建議事項(不列入缺失計數)

建議於廁所張貼洗手步驟相關資訊。

## 業者意見

業者簽名:

評  
核  
結  
果

建議通過，評核等級如下:

(1) 優:主要缺失未滿2項。

(2) 良:主要缺失2項以上未滿4項。

不通過，列為優先輔導對象:

領隊簽名:

評核小組簽名:

# 附件 6 餐飲衛生管理分級評核標章編碼及格式

## 一、編碼(前二碼)設定

編號(前二碼)	縣市	編號(前二碼)	縣市
01	基隆市	12	嘉義市
02	臺北市	13	嘉義縣
03	新北市	14	臺南市
04	桃園縣	15	高雄市
05	新竹縣	16	屏東縣
06	新竹市	17	宜蘭縣
07	苗栗縣	18	花蓮縣
08	臺中市	19	臺東縣
09	彰化縣	20	澎湖縣
10	南投縣	21	金門縣
11	雲林縣	22	連江縣

## 二、標章格式

「優」等規範說明:



C10 M100 Y100 K0   
  C0 M0 Y0 K80  
 C0 M15 Y10 K0   
  C0 M0 Y0 K100

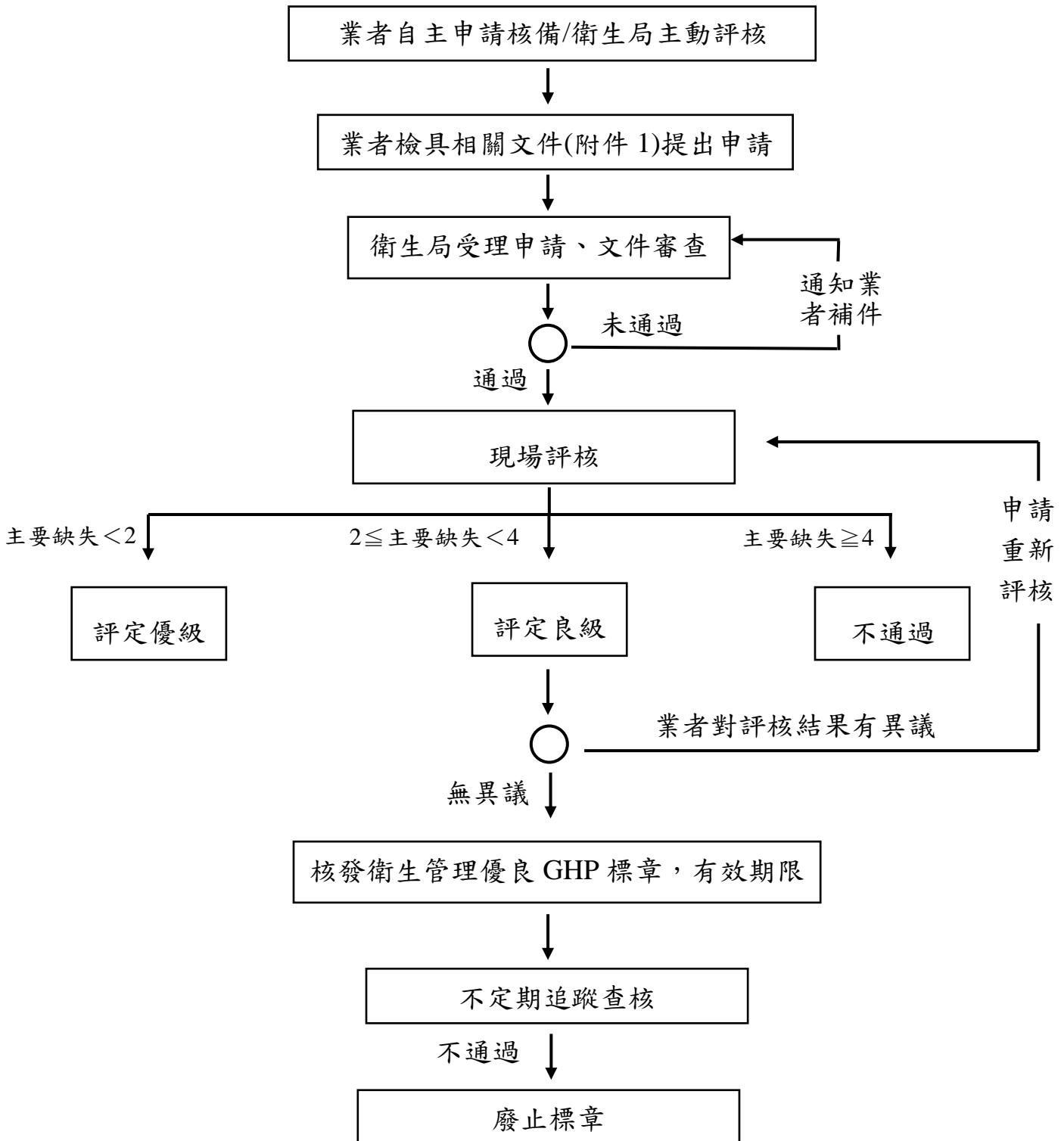
「良」等規範說明:



C30 M90 Y0 K10   
  C0 M0 Y0 K80  
 C0 M5 Y0 K0   
  C0 M0 Y0 K100

附件 7

餐飲衛生管理分級現場評核申請流程圖



附件 8

餐飲衛生管理分級總部評核申請流程圖

