



3. 廢棄物妥善處理

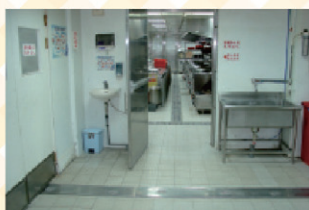
- ◆ 垃圾要有適當容器收集，不可造成食物作業交叉汙染。
- ◆ 垃圾桶應加蓋，避免不良氣味溢出。



廢棄物不可置留堆放在食品作業場所內。

4. 洗手設施

- ◆ 固定飲食場所，應於進入作業場所設置洗手設施，供作業人員徹底洗手，要有洗手乳和垃圾桶。



5. 廁所衛生應保持清潔

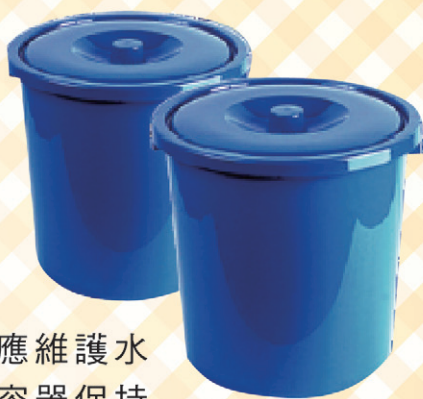
- ◆ 廁所應保持清潔，不得有不良氣味，且不得正面開向食品作業場所，並於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣與正確洗手圖。



6. 用水應符合飲用水水質標準



- ◆ 使用自來水，定期清洗水塔，並檢驗水質符合飲用水衛生標準。



- ◆ 儲水時，應維護水質，儲水容器保持清潔並加蓋。

7. 獨立的清洗作業區並保持清潔

- ◆ 應有獨立的清洗區域，以避免交叉汙染的發生。





5. 製備衛生-迅速控制 不交叉污染

(一)營業場所應分區管制

1. 營業與作業場所應依清潔度作業要求不同，區分為清潔區、準清潔區、一般作業區，並加以區隔。
2. 不設座之餐飲業者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔，以防止污染。



區別	工作
污染區	驗收、洗滌
準清潔區	製備、烹調
清潔區	包裝、配膳
一般作業區	辦公室、洗手間

3. 應儘量避免於工作時間內進貨，以減少廚房的污染。

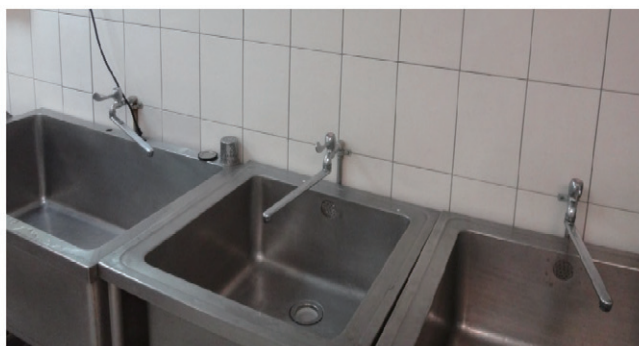


(二)生食食品衛生管理

餐具衛生

洗滌場所

- ◆ 應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，防水逆流污染。
- ◆ 無充足之流動自來水者，應提供用畢即行丟棄之餐具。



程序	方法	目的
大略清洗	以溫水沖洗餐具	減少洗潔劑使用量
洗滌	以45°C以上含洗潔劑之熱水浸洗	去除油脂殘物
沖洗	以充足流動之水沖洗	將洗潔劑沖洗乾淨
殺菌	1. 水溫80°C以上，人工洗滌浸泡時間2分鐘以上 2. 餘氯量200 ppm（百萬分之二百）以下，人工洗滌浸泡時間2分鐘以上	有效殺菌
乾燥	1. 自然晾乾法：應於具通風良好且有防止病媒及塵埃入侵設施之場所以適當容器或櫥櫃盛放 2. 其他經中央衛生福利主管機關認可之乾燥法	保持乾燥





作業中食物、容器具不交叉污染

操作食物之工作檯面或器具，應依清潔度作業要求不同，加以區隔放置(基本原則：生、熟食要分開)。



工作檯面生熟食交叉污染！



工作檯面不可放置與食品作業無關物品。



製備流程規劃應避免交叉污染



流水解凍時，食品須封口完整密閉包裝，以防止污染。



食物與容器具的存放，不得與地面直接接觸。



小叮嚀

建議食品之解凍方法

- 1.冷藏解凍
- 2.微波解凍
- 3.同時解凍烹煮

- ◆ 食品、食品容器及器具不可放置於地上，以避免污染，即使是待洗的食品、食品容器及器具亦不可放置於地上。



待洗食品放置地上是錯誤行為



待洗器具應放置櫃檯面上

- ◆ 烹飪妥之食物應儘速供食用。如需冷藏者，應將食物分置數個不同的小容器內，並儘速移至冷藏室內貯存。如此，食物內外溫度才會一致，不會造成外冷內熱的假象，細菌才不致有孳生的機會。



食物冷藏前應分置數個不同容器中。



食物未分置數個容器是錯誤示範。



- ◆ 冷藏溫度在 7°C 以下，冷凍溫度應在 -18°C 以下，熱藏溫度應在 60°C 以上，且食物應加蓋或包裝，以便分類貯存。

理由：細菌最易滋生的溫度為 $16\sim 49^{\circ}\text{C}$ 。



食物貯藏前應加蓋或包裝。

- ◆ 凡置於熟食上、下，作為裝飾用的生鮮食品，應先經有效洗滌及滅菌措施後，做為擺飾用。

方法：(1)川燙

(2)殺菁

(3)醋酸液清洗

(4)百萬分之五十～一百之氯液清洗



生、熟食應分不同的刀與砧板來處理

- ◆ 豬肉及雞肉應以全熟供應，避免外熟內生現象。

原因：(1)煮熟豬、雞肉，是為防止寄生蟲及其他病原菌污染。

(2)服務人員不可以有徵詢顧客「請問您的豬排、雞排要幾分熟」等語句。

(3)豬肉類一些家畜肉務必全熟，不可以半熟供應。

(4)牛排之烹調，中心溫度至少要達到 80°C 以上，以避免中毒。

(5)生鮮海產務必煮熟再行食用，以避免食物中毒。



- ◆ 生熟食應分開處理，且使用過的刀及砧板必須立即洗淨、消毒。

砧板：(1)至少需要2塊供生、熟食用。
(2)另再備妥3塊，以利蔬果、魚貝、肉等分開使用。



生、熟食混合處理極易污染食物

- ◆ 食物與器具的存放，不得與地面直接接觸。



這樣放置地面
可以嗎？





◆ 食品要符合食品衛生標準。



衛生冰塊不得與其他物品及器具直接接觸，以避免發生交叉污染。

千萬不要貪圖方便，讓衛生冰塊遭受污染。



小叮嚀



1. 供食之冰塊，應符合飲用水衛生標準。
2. 儲冰槽要維護衛生，勿在冰槽內放置其他食品或容器。
3. 供應飲料儲存桶，應隨時加蓋，防止異物侵入。
4. 飲料冰品業所使用之冰鏟、挖杓，應固定放置，注意勿放置冰槽內及食品上，使用前應殺菌。



- ◆ 成品與半成品，依溫度管制，應分類分開儲存，冷凍或冷藏櫃應維護表面清潔。



- ◆ 器皿應定位放置於層架上。



紙箱或外包裝容器不置放工作場所內，避免造成汙染。



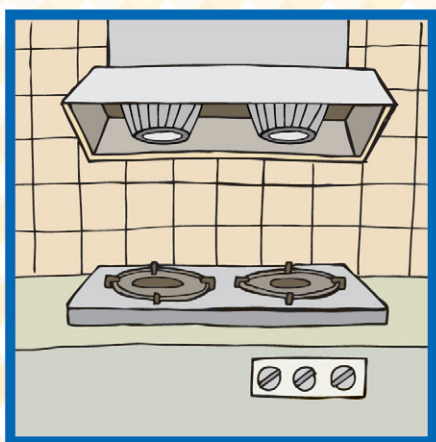
調理製備時，應注意食物防護措施，避免異物侵入。



(三)建立操作食品之品質管制



◆需以溫度、濕度、時間作為管制，並應定時檢查與紀錄



◆烹煮操作台之排煙、截油設施應保持清潔。



- ◆ 油炸食品時，在製造作業過程中，要管制油炸油品質。



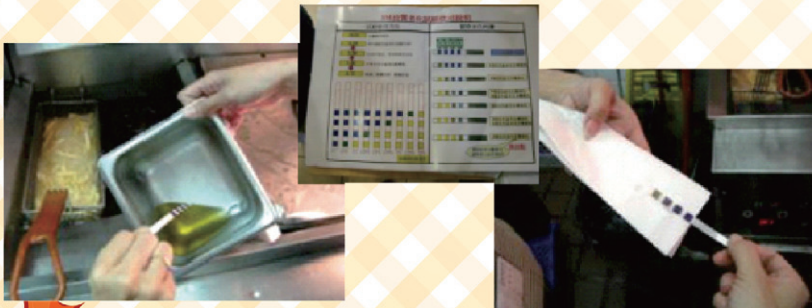
小叮嚀



(一) 當油炸油品質達到下列4項指標之一時，即可認定不符食品良好衛生規範準則第5條附表2衛生安全原則規定。

- 1、發煙點溫度低於 170°C (亦即油炸油於低溫時即已冒煙)。
- 2、油炸油色深且又粘漬，具油耗味，泡沫多大有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上者。
- 3、酸價超過 $2.0(\text{mg KOH/g})$ 。
- 4、油炸油內之極性物質含量達25%以上者。

(二) 如發現並確認油炸油具上述指標之一，應要求業者全部予以更新。



(四)供膳衛生管理



- ◆ 製備之菜餚、應於適當之溫度，分類貯存及供應，並應有防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施。

- ◆ 供膳人員應配戴口罩，防止飛沫汙染。



作業應戴手套



廚師應戴口罩



爐灶標準配備放置



試吃專用湯匙



作業後的清潔





6. 配膳、包裝

1. 配膳及包裝區屬清潔作業區，其從業人員進出應嚴格管制。

重點：(1)應設置洗手檯供員工隨時洗手。

(2)應保持正壓，以維持空氣的清潔度。

(3)進出門應採單向管制。



2. 自助餐之配膳檯應有防塵，防飛沫之設施。

原因：避免從業人員及消費者之飛沫汙染食物。



自助餐配膳檯的防塵、防飛沫設備

3. 販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。
4. 食品之熱藏（高溫貯存），溫度應保持在攝氏60度以上。
5. 倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。
6. 應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作。



7. 販賣貯存作業應遵守先進先出之原則。
8. 販賣貯存作業中須濕度管制者，應建立管制方法與基準，並據以執行。
9. 販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態，如有異狀應立即處理，以確保食品或食品添加物之品質及衛生。
10. 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。
11. 販賣場所之光線應達到200米燭光以上，使用之光源應不至改變食品之顏色。
12. 販賣、貯存冷凍、冷藏食品之業者好應遵守下列相關專業規定：
 - (1) 販賣業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。
 - (2) 冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏-18℃以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏7℃以下凍結點以上。
 - (3) 冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔。
 - (4) 冷凍食品應有完整密封之基本包裝。冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時不得出售。
 - (5) 冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。
 - (6) 冷凍（藏）食品陳售於冷凍（藏）櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。





建築安全篇

Construction Safety

食在安心E起來

104年臺中市餐飲業宣導手冊

Q1 餐廳何時該辦理「建築物公共安全檢查申報」?

A 依「建築物公共安全檢查簽證及申報辦法」，餐廳使用執照面積達300平方公尺以上，應每年4月1日至6月30日辦理申報。

Q2 要如何尋找建築物公共安全專業檢查機構或人員?

A (1) 所謂「專業機構」及「專業檢查人員」：係指經內政部依「建築物公共安全檢查專業機構與人員認可基準」之規定，發給認可證的機構或人員。領有該認可證的機構或人員方可從事公共安全檢查及簽證工作。

(2) 本市「專業機構」或「專業檢查人員」名冊資料，可從內政部營建署網站(網址:<http://www.cpami.gov.tw>)點選「營建資訊系統」之「建築物公共安全檢查資訊」，進入全國建築管理資訊系統入口網，並於該網頁點選「便民服務專區」之「建築物安全檢查資訊」欄項內查詢，表列如下供參：

網址:<http://www.cpami.gov.tw>





亦可洽詢下表所列的專業技術團體：

序號	名 稱	地 址	服務電話
1	中華民國建築物公共安全檢查商業同業公會全國聯合會	臺北市中正區羅斯福路三段100號3樓之9	(02)2365-1260
2	臺灣建築物公共安全檢查專業技術人員學會	臺北市中正區羅斯福路三段100號3樓之 9	(02)2364-8925 (04)2270-3886
3	臺中市建築師公會	臺中市區民權路102號9樓	(04)2222-1991
4	臺中縣建築師公會	臺中市豐原區育才街30號7樓	(04)2526-4783

Q3

委託專業檢查機構或人員檢查簽證及查核等需要多少費用？

A

因為每個個案情況不一，收費標準係應依建築物規模、使用用途、專業機構或人員之信譽、專業能力、服務品質及市場需求來決定。各位餐飲業夥伴們可以透過詢價、比價方式(貨比三家不吃虧)，選擇自己認為合適、滿意的專業機構或人員委託辦理。切記要找「合格」的檢查人來辦理，免得白花錢還要被亮紅綠喔！

Q4

建築物公共安全檢查簽證內容包括哪些項目？

A

建築物公共安全檢查標準係以「建築技術規則」為據，檢查簽證項目，計有「設備安全類」6項及「防火避難設施類」10項，合計 16 項，表列如下：

項次	檢查項目	備註
防火避難設施類	1.防火區劃	辦理建築物公共安全檢查之各檢查項目，應按實際現況用途檢查簽證及申報。
	2.非防火區劃分間牆	
	3.內部裝修材料	
	4.避難層出入口	
	5.避難層出入口	
	6.走廊(室內通路)	
	7.直通樓梯	
	8.安全梯	
	9.屋頂避難平臺	
	10.緊急進口	
設備安全類	1.昇降設備	
	2.避雷設備	
	3.緊急供電系統	
	4.特殊供電	
	5.空調風管	
	6.燃氣設備	

Q5

違章建築需要辦理公共安全檢查申報嗎？

A

原有合法建築物倘於領得使用執照後附建違建，違建部分仍應併同合法建築物依同法第77條第3項規定辦理申報，以維公共安全。至於整棟建築物均屬違建者，則不予受理其申報建築物公共安全檢查，由主管建築機關另依違章建築處理程序處理。





Q6

如何確認是否完成公共安全檢查申報程序？

A

本市公共安全檢查申報情形資料，可從內政部營建署網站(網址：<http://cpabm.cpami.gov.tw/index.jsp>)，並於該網頁點選「便民服務專區」之「建築物安全檢查資訊」欄項內查詢。

全國建築管理資訊系統入口網
Building Management Information Systems

歡迎光臨 2015年11月19日星期四

回首頁 教育訓練 營造業專區 建管機關專區 服務通知

便民服務專區

- 建築物安全檢查資訊
- 建管資訊查詢
- 申請書表資訊
- 新舊章建築立即處理資訊系統
- 建築工程履歷查詢

建築法令查詢專區

建築業及行為人法規

公共安全-建築物安全檢查資訊查詢

可輸入適當條件或直接查詢!!

所在地區:	臺北市 (必選)
場所名稱:	(可依關鍵字查詢)
道路名稱:	(例:長安東路二段 => 長安東)
場所類別:	不限

<PDA版>

執行查詢 重新輸入

Q7

建築物發生公安意外會有刑責嗎？

A

依據建築法第 91 條規定，有供營業使用事實之建築物，其所有權人、使用人違反第 77 條第 1 項有關維護建築物合法使用與其構造及設備安全規定致人於死者，處 1 年以上 7 年以下有期徒刑，得併科新臺幣 100 萬元以上 500 萬元以下罰金；致重傷者，處 6 個月以上 5 年以下有期徒刑，得併科新臺幣 50 萬元以上 250 萬元以下罰鍰。

Q8

建築物完成公共安全檢查申報合格後還要做什麼呢？


A

經本市主管建築機關檢查合格之場所，應將申報結果通知書張貼(貼)於營業場所入口明顯處供民眾識別，並準備相關書件供查對。

臺中市
建築物防火避難設施與設備安全檢查申報結果通知書

F1-5

正本



檢査登記碼：

104 年度 檢查申報表	掛號日期
	發文日期
	發文字號

受文者：

副本受文者：

臺中市政府都市發展局

主旨： 所報附表建築物防火避難設施與設備安全檢查申報及申報辦法規定辦理防火避難設施與設備安全檢查申報，業經核定查核完竣，復請查照。

通知事項：

一、本通知單附申報書、查核結果如下：

二、查核合格，予以備查。

三、未依通知事項一第2點規定改善申報，或第3點規定送請復核仍不符合規定者，應依建築法第91條第1項規定處以所估六萬元以上三十萬元以下之罰鍰，並得吊銷證書，限期停止使用。

四、下次(年)度申報期間為105年07月01日至105年12月31日，屆時請依規定辦理申報。

五、本申報通知單如為(A-1、B、D-1、D-5、F-1、F-2、F-3、B-1等類組別)使用之營業場所(詳申報書附表「應改善事項」)，申報人應將本通知書張貼(貼)於營業場所明顯處。

六、如有不服，依建築法第14條規定應自行政處分通知之次日起30日內，向原處分機關或受理訴願機關提起訴願。

(附表一) 申報資料表

臺中市政府			
申報人	姓名		國民身分證字號 (或統一編號)
	通訊住址		通訊電話
代申報人	姓名		國民身分證字號 (或統一編號)
	通訊住址		通訊電話
申報建築物或營業場所名稱	申報建築物或營業場所名稱		現況用途類別
	建築物地址		使用執照
	建築建築物現況		申報備案類別
	本次申報範圍之樓地板面積		
專業機構、檢查人員資料	機構名稱或事務所		認可證字號
	機構(事務所)負責人姓名		通訊電話
	防火避難設施類	姓名	認可證字號
	設備安全類	姓名	認可證字號
不合格項目			

1.公安核備案件文件驗證網址：<http://cpabm.cpami.gov.tw/PUBNetwork/serchAttest.jsp>，可利用檢查登記碼查詢驗證。

2.本通知書各項文字係由機器印出，如發現非機器列印或有塗改字跡，或無機關戳章者，概屬無效。





Q9

何謂「昇降設備使用許可證」？如何申辦？

A

昇降設備之維護保養應由專業技術人員依一般維護保養之作業程序，按月實施並作成紀錄表1式2份，由管理人及專業廠商各執1份。管理人應於使用許可證使用期限屆滿前2個月內，自行或委託維護保養之專業廠商向市府委託之檢查機構申請安全檢查，經檢查合格者，由檢查機構代為核發使用許可證，電梯許可證有效期限為1年。

建築物昇降設備使用許可證

使用許可證編號: 000-000000 用途別: 一般升降機
昇降設備統一編碼: 0-000-0000000-0 (0-00000000)
執照號碼: 000使字第0000號
有效期限: 000/00/00~000/00/00
設置地點: 000000000000000000
專業廠商: 000000000000000000
廠商電話: 0000000000
登記字號: 0000000000
檢查機構: 00000000000000
檢查機構電話: 0000000000
核准指定文號: 台內社字第 0000000000號
檢查員: 000 檢查員證號: 0000000000
主管機關: 00000
責任保險公司: 0000000000000000
保險證明文件字號: 00000字第0000000000



本建築物昇降設備經檢查合格
依建築法第77條之4規定准予發證使用



內政部訂定

Q10

建築物平時應注意安全重點？

A

1. 記得定期辦理建築物公共安全檢查申報。
2. 逃生動線保持暢通(走廊、樓梯不堆積雜物、安全門於逃生方向免用鑰匙即可開啟)。
3. 昇降設備定期保養並注意許可證有效期限。

Q11

餐廳裝璜隔間改變要申請許可嗎？又何謂「建築物室內裝修合格證明」？

A

只要是固著於建築物構造體之天花板、內部牆面或高度超過1.2公尺固定於地板之隔屏、兼作櫥櫃使用之隔屏之裝修施工或分間牆之變更，均需取得建築物室內裝修合格證明。也就是像餐廳這種供公眾使用建築物室內裝修應申請審查許可，並於施工完竣後申請「室內裝修合格證明」，才算完成程序喔！

註：如果只是壁紙、壁布、窗簾、家具、活動隔屏、地氈等之黏貼及擺設的改變，就不用取得建築物室內裝修合格證明。供公眾使用建築物如有室內裝修行為，均應依法申請審查許可，方為適法。

Q12

大型廣告招牌可以將窗戶遮擋嗎？

A

當然不可以啦~因為建築物面臨街道的外牆面窗戶，不僅具有通風、採光功能，更是消防人員救災的「緊急進口」，所以不能擅自設置廣告物予以封閉或阻塞。另依建築法及「招牌廣告及樹立廣告管理辦法」規定，大型廣告物應委託開業建築師申請雜項執照，其裝設之廣告招牌燈並應依建築物公共安全檢查簽證及申報辦法之規定辦理。

Q13

餐廳已經設有電梯，客人不會走樓梯，所以樓梯堆置雜物沒關係？

A

樓梯才是發生火災時或其他天然、人為災害時之逃生避難動線，切不可堆放任何雜物，畢竟堆放雜物除了妨礙逃生避難外，通常也易因疏於管理而成為起火源，嚴重影響公共安全。





消防安全篇

Fire Safety

食在安心E起來

104年臺中市餐飲業宣導手冊



1. 消防法令

Q1 餐廳負責人申請商業登記時，其營業場所須符合哪些消防法規定？

A 餐廳負責人於向餐廳所在地主管機關申請商業登記之同時，依消防法令 應履行消防法第6條所定消防安全設備設置維護義務，依同法第7條委託消防專技人員檢討其消防安全設備之設置，並檢附該營業場所之消防安全設備圖說、相關證明文件資料等，向當地消防機關申辦其消防安全設備審查及查驗。

2. 檢修制度

Q1 何謂消防安全設備檢修申報制度？其與建築物公共安全檢查簽證申報有何不同？

A 消防安全設備依規定設置後，平時備而不用，一有火災則要能發揮作用，所以在平時就必須確實檢修，因此應設置消防安全設備場所之管理權人（業者），應委託消防設備師（士）或專業檢修機構定期檢修消防安全設備，其檢修結果應依限報請當地消防機關備查，此一制度即為「消防安全設備檢修申報制度」。消防安全設備檢修申報制度明定於消防法第9條，而其檢修申報內容為該場所之消防安全設備；而建築物公共安全檢查簽證及申報辦法，係依照建築法第77條第5項規定訂定，其檢查簽證之項目為防火避難設備、昇降設備、避雷設備、緊急供電系統、特殊供電、空調風管及燃氣設備等，故二者之法源依據及申報內容並不相同。





Q2

那些場所應定期檢修申報？

A

依消防法第九條規定「依第六條第一項應設置消防安全設備場所，其管理權人應委託第八條所規定之消防設備師或消防設備士，定期檢修消防安全設備．．．」，而消防法第六條第一項所指之場所為「各類場所消防安全設備設置標準」第12條規定之甲、乙、丙、丁、戊、己等6類場所。

餐廳屬於甲類場所。

Q3

應委託何人檢修場所之消防安全設備呢？

A

依據消防法第九條應設置消防安全設備場所，其管理權人應委託消防設備師或消防設備士，定期檢修消防安全設備，但高層建築物或地下建築物消防安全設備之定期檢修，其管理權人應委託中央主管機關審查合格之專業機構辦理。有關消防設備師（士）及檢修機構之資料，可至內政部消防署網站查詢。（網址：www.nfa.gov.tw）

Q4

定期檢修消防安全設備之方式為何？

A

依據消防法施行細則第6條規定：

「管理權人依消防法第9規定應定期檢修消防安全設備之方式如下：

- 一、外觀檢查：經由外觀判別消防安全設備有無毀損，及其配置是否適當。
- 二、性能檢查：經由操作判別消防安全設備之性能是否正常。
- 三、綜合檢查：經由消防安全設備整體性之運作或使用，判別其機能。

前項第1款、第2款之檢查，應每半年實施1次，第3款之檢查應每年實施1次。

Q5

如甫取得使用執照或營利事業登記證之合法場所應何時辦理申報？

A

經消防機關會勘通過且依建築法規定取得使用執照或依營利事業登記規定領得營利事業登記證之合法場所，自取得使用執照或營利事業登記證日期起算，甲類場所距申報截止日期在6個月以內者，當次免辦理申報，甲類以外場所距申報截止日期在1年以內者，當次免辦理申報。

Q6

消防安全設備檢修之標準為何？又如為違規營業或違規使用之場所是否免辦理檢修申報？

A

各類場所消防安全設備之設置，以該場所取得使用執照或營利事業登記證時，經核定之消防安全設備圖說為準。未依使用執照用途或未申領營利事業登記證之違規使用場所，應以其實際用途，依現行消防法令標準設置消防安全設備，並辦理檢修申報。

Q7

受託之消防設備師(士)或消防專業檢修機構於檢修場所之消防安全設備後應製作何種紀錄？

A

受託之消防設備師(士)或消防專業檢修機構於檢修消防安全設備後，應製作「消防安全設備檢修報告書」交予管理權人，以辦理申報作業。



Q8

管理權人於拿到「消防安全設備檢修報告書」後應如何處置？

A

受託之消防設備師（士）或檢修機構完成檢修，並將「消防安全設備檢修報告書」交付管理權人時，管理權人應於檢修完成後15日內，填具消防安全設備檢修申報表併消防安全設備檢修報告書向當地消防機關申報。

Q9

檢修結果有缺失時應如何處理？

A

如消防安全設備檢修結果有缺失，除應委託合格人員或機構儘速予以修復外，仍應於檢修完成後15日內辦理申報，惟應加填消防安全設備改善計畫書，併消防安全設備檢修申報表及消防安全設備檢修報告書向當地消防機關申報。而消防安全設備改善計畫書應詳載設備不符規定之項目及內容、採行之改善措施及預定修復完成日期等。

Q10

何處可查詢消防安全設備檢修申報制度相關法令？

A

如要查詢法令全文，可上內政部消防署網路查詢，網址為 www.nfa.gov.tw。如對消防安全設備檢修申報制度有任何疑義時，可向所轄之消防單位詢問。

Q11

如違反消防安全設備檢修申報之規定是否會受到處罰？

A

依據消防法第38條第2項規定違反檢修設備之規定，經通知限期改善，逾期不改善者，處其管理權人新台幣1萬元以上5萬元以下罰鍰；經處罰鍰後仍不改善者，得連續處罰。

3. 防火管理制度

Q1 應實施「防火管理」制度場所為何？

A 依「消防法」第13條規定一定規模以上供公眾使用建築物，應由管理權人，遴用防火管理人，責其製定消防防護計畫，報請消防機關核備，並依該計畫執行有關防火管理上必要之業務。另依「消防法施行細則」第13條規定本法第13條第1項所稱一定規模以上供公眾使用建築物範圍如下：

- (一)電影片映演場所（戲院、電影院）、演藝場、歌廳、舞廳、夜總會、俱樂部、保齡球館、三溫暖。
- (二)理容院（觀光理髮、視聽理容等）、指壓按摩場所、錄影節目帶播映場所（MTV等）、視聽歌唱場所（KTV等）、酒吧、PUB、酒店（廊）。
- (三)國際觀光旅館。
- (四)總樓地板面積在500平方公尺以上之旅（賓）館、百貨商場、超級市場及遊藝場等場所。
- (五)總樓地板面積在300平方公尺以上之餐廳。
- (六)醫院、療養院、養老院。
- (七)學校、總樓地板面積200平方公尺以上之補習班或訓練班。
- (八)總樓地板面積在500平方公尺以上，其員工在30人以上之工廠或機關（構）。
- (九)其他經中央主管機關指定之供公眾使用之場所。（例如：總樓地板面積在300平方公尺以上之咖啡廳。）

Q2 防火管理之職責？

- A
- (一)管理權人應遴派防火管理人1名，需取得防火管理人證書，且每3年接受複訓1次。
 - (二)防火管理人應製作消防防護計畫，送至各轄區消防分隊核備。
 - (三)每半年實施自衛消防編組訓練（通報、滅火、避難），成果資料送各轄區消防分隊備查。



Q3 如何查詢防火管理人訓練專業機構？

A 可於內政部消防署全球資訊網 (<http://www.nfa.gov.tw>) / 便民服務 / 申辦服務 / 防火管理人訓練之網頁查詢。

防火管理人證書參考範本 ▶



4. 防焰制度

Q1 什麼是防焰物品？

A 防焰物品是具有防止因微小火源，而起火或迅速延燒性能的物品，也就是說，防焰物品具有防止微小火源擴大燃燒的效能，但防焰物品本身並非不燃，而是其比一般物品更難以引燃，經過防焰處理後之物品，其本身在接觸火源時，起火燃燒之引燃時間比一般物品更長；已經起火燃燒的物品，則會延緩火焰蔓延擴大的時間，或是因而自行熄滅。

Q2 防焰物品包括哪些呢？

A 依據消防法第11條規定，防焰物品係指地毯、窗簾、布幕、展示用廣告板及其他指定的防焰物品，所謂其他指定的防焰物品指的是網目大小在12mm以下的施工用帆布。

Q3 那些場所應使用防焰物品呢？

A 依消防法第11條規定，地面樓層達11層以上建築物、地下建築物及中央主管機關指定的場所，應該使用附有防焰標示的防焰物品。













內政部依消防法第11條第1項規定指定之場所

類別	場所用途	供該用途之專用部份樓地板面積合計	備註
1	戲院、電影院、歌廳、舞廳、夜總會、俱樂部、理容院（觀光理髮、視聽理容等）、指壓按摩場所、錄影節目帶播映場所（MTV等）、視聽歌唱場所（KTV等）、酒家、酒吧、酒店（廊）。	全部	
2	保齡球館、撞球場、集會堂、健身休閒中心(含提供指壓、三溫暖等設施之美容瘦身場所)、室內螢幕式高爾夫練習場、遊藝場所、電子遊戲場、資訊休閒場所。	全部	
3	觀光旅館、飯店、旅館、招待所（限有寢室客房者）。	全部	
4	商場、市場、百貨商場、超級市場、零售市場、展覽場。	300平方公尺以上	
5	餐廳、飲食店、咖啡廳、茶藝館。	300平方公尺以上	
6	醫療機構（醫院、診所）、療養院、長期照護機構、養護機構、安養機構、老人服務機構（限供日間照顧、臨時照顧、短期保護及安置使用者）、幼稚園、托兒所、育嬰中心、護理之家機構、產後護理機構、啟明、啟智、啟聰等特殊學校。	150平方公尺以上	診所限有病房者
7	三溫暖、公共浴室。	全部	
8	圖書館、博物館、美術館、陳列館、史蹟資料館、紀念館及其他類似場所。	500平方公尺以上	
9	補習班、訓練班、K書中心、安親（才藝）班、兒童及少年福利機構。	200平方公尺以上	
10	電影攝影場、電視播送場。	全部	
11	施工中之建築物(都市計畫區以外供住宅使用或其附屬建築物除外)及其他工作物(如車站月台頂棚、貯存槽體、化學工業產品之製造裝置)	全部	





防焰標示樣張

防 焰 標 示 樣 張						
防焰物品之種類	材 料	物 品	防焰物品之種類	材 料	物 品	
	懸 掛	張 貼		懸掛 / 張貼	縫製 / 張貼 (嵌) 釘	
一、窗簾或布幕	加工處理者 洗滌後不需再			加工處理者 經噴霧方式		張貼
	需再加工處理者 除水洗外，洗滌後			二、有製百葉窗簾		張貼
	需再加工處理者 除水洗外，洗滌後			四、施工用帆布		縫製
	處理者 洗滌後不需再加工			五、合板		縫製
	處理者 洗滌後不需再加工			六、地氈		張貼
	處理者 洗滌後不需再加工					縫製



附錄

本書編輯參考資料來源

書 名	提供資料機關	下載網站
供應生食食品從業人員衛生安全操作參考手冊	衛生福利部食品藥物管理署	衛生福利部食品藥物管理署官網>出版品>圖書
小型自助餐飲從業人員衛生操作參考手冊	衛生福利部食品藥物管理署	衛生福利部食品藥物管理署官網>出版品>圖書
餐飲從業人員衛生操作指引手冊	衛生福利部食品藥物管理署	衛生福利部食品藥物管理署官網>業務專區>食品>餐飲衛生>出版品及宣導品專區>參考手冊

機關通訊錄

中央機關	地 址	電 話
衛生福利部食品藥物管理署	台北市南港區昆陽街161-2號	(02)2787-8200
內政部營建署	台北市松山區八德路2段342號	(02)8771-2345
內政部消防署	新北市新店區北新路3段200號8樓	(02)8195-9119
地方政府	地 址	電 話
臺中市政府衛生局	臺中市豐原區中興路136號	(04)25265394分機5710(食品藥物管理科)
臺中市政府都市發展局	臺中市西區民權路99號	(04)22289111分機64301(使用管理科)
臺中市政府消防局	臺中市南屯區文心南九路119號	(04)23820657(火災預防科)



Memo



Memo





Memo



Memo





Memo



Memo





Memo



Memo



Memo



Memo





Memo



Memo





指導單位：臺中市政府

主辦單位：臺中市政府法制局

協辦單位：臺中市政府衛生局、臺中市政府都市發展局、
臺中市政府消防局

地址：臺中市西屯區臺灣大道3段99號

電話：(04)22289111分機23700或手機電話直撥1950(代表號)

網址：<http://www.consume.taichung.gov.tw/>

書名：104年臺中市餐飲業宣導手冊

出版者：臺中市政府法制局

出版日期：2015年12月

版次：初版第1刷

GPN：1010402862

ISBN：978-986-04-7162-5 (平裝)

版權所有者：臺中市政府法制局

本手冊內容如有更新，請以本府各局處公告資訊為主

版權所有，未經授權不得轉載



有更多消費資訊
智慧型手機可直接上網
臺中市消費者保護園地