

臺北市「共享廚房」營運注意事項

- 一、為維護商業秩序，建構安全無虞之消費環境，確保公共安全、環境衛生及交通需求，使本市共享廚房業者得依循相關規範營業，特訂定本注意事項
- 二、共享廚房係指一營業場所「同時供2家以上業者進駐使用廚房設備」調理餐食，以外送予消費者食用為主。
- 三、共享廚房設置地點應依本府110年7月26日府都規字第11030583471號公告辦理。
- 四、經營共享廚房業者於營業前應依法辦妥公司或商業登記，營業場所之建築物、設施及經營應符合相關法規之規定，有關土地使用、建築、消防、衛生、環保及交通等相關營運應注意事項如後：

注意事項

臺北市土地使用分區管理

- 1、共享廚房非屬臺北市土地使用分區管制自治條例（下稱土管自治條例）第五條附表之使用組、使用項目。
- 2、工業區允許設置。
- 3、商業區附條件允許設置（允許使用條件：建築物使用執照記載有住宅使用者，應辦理社區參與始得設置，社區參與程序準用臺北市土地使用分區附條件允許使用社區參與實施辦法。）
- 4、住宅區、農業區、保護區等土管自治條例正面表列管制之使用分區不允許設置。

建築物使用管理

- 1、規模面積 300m²以下者：建築物使用類組為 (G-3) 餐廳等類似場所，申請室內裝修依建築技術規則相關規定檢討防火區劃、內部裝修材料、直通樓梯步行距離、緊急進口設置、避難層出入口數量及寬度、設置兩座直通樓梯之限制、走廊淨寬度、直通樓梯改為安全梯或特別安全梯之限制等 8 項。
- 2、規模面積 300m²以上者：建築物使用類組為 (B-3) 餐廳等類似場所，申請變更使用執照 (含室內裝修)，依建築技術規則相關規定檢討防火區劃、分間牆、內部裝修材料、直通樓梯步行距離、緊急進口設置、樓梯及平臺淨寬、梯級尺寸、防火構造限制、避難層出入口數量及寬度、設置兩座直通樓梯之限制、走廊淨寬度、直通樓梯改為安全梯或特別安全梯之限制、最低活載重、停車空間、通風、防空避難設備、公共建築物無障礙設施等 17 項。營運期間應每年辦理建築物公共安全檢查申報 1 次，並附投保公共意外責任保險證明。

消防相關管理

- 1、消防安全設備法令適用部分，餐館業係屬「各類場所消防安全設備設置標準」第 12 條第 1 款第 5 目場所，應依「消防法」第 7 條委託消防專技人員檢討消防安全設備；另場所涉及變更使用部分，依「各類場所消防安全設備設置標準」第 13 條檢討消防安全設備。
- 2、防火管理法令適用部分，場所樓地板面積達 300 平方公尺以上，須設置防火管理人，另依「消防安全設備檢修及申報辦法」第 5 條每半年辦理 1 次檢修申報。
- 3、公共危險物品部分，依「公共危險物品及可燃性高壓氣體製造儲存處理場所設置標準暨安全管理辦法」第 73-1 條規定液化石油氣容器串接使用場所不得設於地下室。

交通管理：

- 1、設置前應提送臨時停車空間配套措施計畫送審，資料內容格式如附件。
- 2、業者得提供取餐臨停需求地點，再會勘是否可繪設停車空間的可行性，倘外送員取餐周邊無適當停車空間，建請業者與周邊鄰近停車場接洽合作，規劃停車場據點提供外送員停等空間等候餐點，並加強控管取餐程序，避免外送員於道路上違規停車，降低對周邊交通影響。
- 3、有關外送員取餐之停車行為請依交通部「道路交通管理處罰條例」及「道路交通安全規則」規定辦理。

食品安全衛生管理

進駐之食品業者應依符合食品安全衛生管理法辦理「食品業者登錄」及「投保產品責任保險」，且營業後之現場「食品從業人員」、「作業場所」、「設施衛生」及「品保制度」應符合食品良好衛生規範準則之規定。

環境保護管理

- 1、總公司資本總額達新臺幣2千5百萬元以上之餐館業(含分店及加盟店)應於營業前檢具事業廢棄物清理計畫書送審。
- 2、應設置油煙、異味收集處理設備及油脂截留槽等污染防制設施，且不得散布油煙或異味污染物。另應符合行政院環保署最新公告之「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」規定。
- 3、其他經公害管制若有污染情形，則依相關環保法規進行告發。

公司(商業)管理

- 1、以公司名義經營者，應依公司法規定辦理公司登記。
- 2、營業額已達起徵點者，應依商業登記法規定辦理商業登記。