

檔 號：
保存年限：

臺北市政府衛生局 公告

發文日期：中華民國107年4月12日
發文字號：北市衛食藥字第10732362600號
附件：



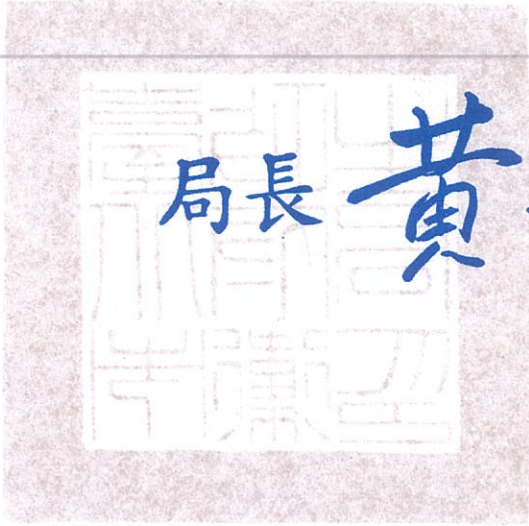
主旨：公告「本市中式筵席餐飲業承攬20桌以上且單一餐次供應量200份以上筵席，其廚房製作場所及庫存區管理，應符合臺北市食品安全自治條例第12條之規定」。

依據：臺北市食品安全自治條例第12條。

公告事項：

- 一、為維護民眾食品安全，本局依據臺北市食品安全自治條例第12條規定，公告本市中式筵席餐飲業承攬20桌以上且單一餐次供應量200份以上筵席，應定期檢查廚房製作場所及庫存區食品之有效日期及完整標示，及時清理包裝毀損或已逾有效日期之食品，並保存相關紀錄5年備查。冷藏食品區應每日檢查。
- 二、上述庫存區應明顯區隔待報廢區及退貨區，並以中文標示之。前2項庫存區，指產品未上架販售及使用前之暫存區，包含一般室溫、冷藏及冷凍庫之庫存場所。
- 三、未依規定定期檢查及設置儲存專區，依臺北市食品安全自治條例第17條之規定，得命其限期改善，屆期未改善者，處新臺幣3萬元以上10萬元以下罰鍰，並得按次處罰至改善為止；

情節重大者，得逕處6個月以上1年以下停業處分。本案另載於本局網站（網址：<http://health.gov.taipei>）公告網頁。



局長 黃世傑