

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8月3日

發文字號：北市衛食藥字第10760586111號

附件：



主旨：公告「本市連鎖自助餐（凡以直營店舖、加盟店舖或專櫃方式，至少於本市設有3處以上營業據點之以自助型式提供一般顧客選取菜餚，供顧客於店內食用或外帶或外送者），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、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，公告本市連鎖自助餐（凡以直營店舖、加盟店舖或專櫃方式，至少於本市設有3處以上營業據點之以自助型式提供一般顧客選取菜餚，供顧客於店內食用或外帶或外送者），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。冷藏食品區應每日檢查。
- 二、庫存區應明顯區隔待報廢區或退貨區，並以中文標示之。
- 三、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。」。
- 四、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。

五、本案另載於臺北市政府衛生局網站（網址：<https://health.gov.taipei>）公告網頁。

局長 黃世傑

