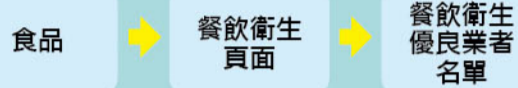




到哪裡可以查到通過餐飲衛生分級評核的餐廳？

消費者除了可以到各縣市衛生局官方網站查詢，亦可以連結到下列網址查詢餐飲衛生優良業者名單：

1. 行政院衛生署食品藥物管理局業務專區
<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=2305>



2. 食品藥物消費者知識服務網
<http://consumer.fda.gov.tw/Pages/List.aspx?nodeID=153>



廣告

餐飲衛生分級評核



欲知更多資訊，請上食品藥物消費者知識服務網
<http://consumer.fda.gov.tw/查詢>

現今餐飲業蓬勃發展，業者落實自主衛生管理也就相對重要，做好餐飲衛生管理才可減少食品中毒的發生。為了強化餐飲業者落實自主衛生管理，衛生署食品藥物管理局於99年補助地方衛生局共同推動優良餐廳評鑑制度。

目前衛生局例行性稽查轄區內餐飲業者符合「食品良好衛生規範(GHP)」情形，優良餐廳評鑑制度即架構在GHP上，依據其符合GHP情形進行評鑑，其通過評鑑標準較例行性稽查嚴格，期提升餐飲業衛生品質，保障民眾健康，同時增加業者的營收，達到民眾與業者雙贏的局面。

什麼是「良好衛生規範(GHP)」？

良好衛生規範是Good Hygienic Practice，簡稱GHP，為食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度之管理規定。前述食品相關業者全面強制實施，以確保食品之衛生、安全及品質。

餐飲業者除需符合作業場所環境、建築、設施、廁所及用水等基本規定，亦須符合廚房設備器具及人員要求等特殊，以確保整體供餐流程中衛生安全或品質要求。

什麼是餐飲衛生分級評核？如何執行？

鼓勵符合「食品良好衛生規範(GHP)」之優良餐飲業，繼續維持GHP規範，以提升餐飲衛生安全，自99年起由衛生局人員或邀請專家學者2~3人組成評核小組，於餐廳之作業場所進行評核。

所有的餐廳都會分級嗎？

評核對象應具有商業登記、攤販許可證或依法登記有案者，目前以觀光旅館(含國際觀光旅館及一般觀光旅館)及宴席餐廳為主，由衛生局主動評核。其他餐廳業者也可以自願參加。

餐飲衛生分級評核分為幾級？有效期限多久？

餐廳經過評核小組針對烹調作業場所、員工個人衛生、廁所衛生及用餐場所品質等現場評核後，分為「優」及「良」兩級。衛生局除了公布通過餐飲衛生分級評核之商家名稱，並授予「餐飲衛生分級評核標章(優)」及「餐飲衛生分級評核標章(良)」標章，如下圖所示。餐廳業者可張貼於店面明顯處，提供消費者選擇用餐時之參考。

餐飲衛生分級評核證書(標章)之有效期限為2年。

