

餐飲業者應落實食品 良好衛生規範準則

1

什麼是食品良好衛生規範準則

食品良好衛生規範(GHP)準則是依據食品安全衛生管理法第8條第4項規定所定，為食品業者確保其產品之衛生安全及品質所應符合之最基本軟、硬體要求。所有食品業者皆應實施GHP，以確保食品在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出等過程中，做好衛生管理，達到降低污染之功效。

餐飲衛生管理分級評核 幫您把關

2

餐飲業者應符合作業場所環境、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，以確保整體供餐衛生安全。

3

餐飲業者經過評核小組現場評核後，分為「優」及「良」兩級。各衛生局除了公布通過餐飲衛生管理分級評核之商家名稱，並授予「餐飲衛生管理分級評核標章(優)」及「餐飲衛生管理分級評核標章(良)」。

餐飲衛生管理 分級評核



衛生福利部食品藥物管理署
FDA Food and Drug Administration



餐飲業者 都可以參加評核

1

單一餐飲場所

經商業登記、公司登記、稅籍登記、經主管機關核准設立之攤販、依法登記有案，且應依法完成食品業者登錄者（即應具備食品業者登錄字號），以及其他經各地方政府衛生局認定者。

2

連鎖餐飲業總部

公司或商業登記使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者。其營業項目或其他事項應與公司登記或商業登記相符，具7家以上直營店鋪，且依法完成食品業者登錄者（具備食品業者登錄字號）。

瞧一瞧 優良標章2年效期

餐飲業者可張貼於店面明顯處，提供消費者選擇用餐時之參考。餐飲衛生管理分級評核證書（標章）之有效期限為2年。

查一查 怎樣吃才安心

您用餐的商店是否有通過餐飲衛生管理分級評核呢？動動手，透明資訊一指就通！最新通過評核名單您可在下列3個地方輕鬆查到！

3

各地方政府衛生局首頁

4

衛生福利部食品藥物管理署首頁

業務
專區

→ 食品

→ 餐飲
衛生

→ 餐飲衛生
優良業者
名單



5

食安資訊百貨專櫃

食在優良

