

餐飲衛生管理分級評核

衛生福利部食品藥物管理署為鼓勵符合「食品良好衛生規範準則（GHP）」之優良餐飲業，繼續維持 GHP、做好衛生自我管理，以提升餐飲衛生安全，並提供消費者選擇參考，自 99 年起開始實施餐飲衛生管理分級評核制度，由各地方衛生人員、專家學者組成評核小組，對餐飲業者之從業人員、作業場所、設施及品保制度之管理進行評核。簡單地說，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，以確保整體供餐流程中衛生安全或品質要求。接受評核的對象應具有商業登記、公司登記、攤販許可證或依法登記有案，且應依法完成食品業者登錄者或其他經各縣市衛生局認定者。

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)」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。餐飲衛生管理分級評核證書（標章）之有效期限為 2 年。