

「新北市食品安全衛生管理自治條例」Q&A 問答集

第 13 條 管衛人員揭露

Q1：業者應如何配合公告營業資訊？

A1：以下提供業者公告營業資訊之方式，可擇一辦理：

1. 本局有提供管理衛生人員揭露之標牌，業者可自行至本局局網下載列印後填寫。（「新北市政府衛生局」(<https://www.health.ntpc.gov.tw/>) / 首頁「主題專區」/「食藥安全」/「食安自治條例專區」/「第 13 條管衛人員揭露專區」/「人員揭露標牌」）。
2. 業者登入本市「食品藥物安全系統」，完成管衛人員登錄後，列印標牌。
3. 業者自製標牌格式，惟管理衛生人員姓名字體大小，不得小於 15 mm；負責人姓名字體大小，不得小於 10 mm。
4. 若因有張貼空間之考量，欲縮小標牌尺寸，可將設計完成之標牌樣版電郵至本局承辦人信箱，經本局審核確認標牌大小、公開之資訊內容及字體大小可供大眾明確辨識後，方可將自製標牌張貼於服務場所明顯處。

Q2：為什麼要公開營業資訊？

A2：營業資訊之揭露可提高業者對其所提供之食品之責任及自主管理意識，並提升消費者權益，使消費者對食品之安全及品質更有保障。因此經本局公告之食品業別，應於營業處所明顯處公告營業資訊。

Q3：管衛人員揭露之貼紙上要公告哪些營業資訊？有要另行登錄之資訊嗎？

A3：負責人、管理衛生人員、店名(營業場所或供膳場所名稱)及食品業者登錄字號。其中食品業者登錄字號需至「食品藥物業者登錄平台」進行登錄後尚可取得。

Q4：只要是食品業者都須要公告營業資訊嗎？

A4：經本局公告之食品業別，應依法公告營業資訊。

經本局公告之業別、業別定義，及實施期程如下：

序號	實施期程	業別	業別定義
1	108年4月3日正式公告	公私立國中小學自設廚房及合作社	自設廚房包含以下兩種，分別說明： 1. 公辦公營午餐：學校設廚房，僱工烹製供應該校或鄰近學校學生及教職員工午餐者。 2. 公辦民營午餐：學校設廚房，委託民間業者經營，供應該校或鄰近學校學生及教職員工午餐者。 3. 員生消費合作社則指學校教職員工生依合作社法設立之法人組織。
2	108年4月3日正式公告	大專院校內餐飲業者	指設置於校園內之餐飲業者，包含餐廳、咖啡店及早餐。
3	108年12月前實施	連鎖飲冰品業者	指直營或加盟店面之現場調製飲冰品業者。
4	108年12月前實施	國際觀光旅館附設餐廳	國際觀光旅館指經交通部觀光局評定核發觀光旅館營業執照，且註記為國際觀光旅館者。
5	109年12月前實施	20桌以上筵席餐廳之業者	指供餐量可達200人以上之餐廳，提供現場烹調之菜餚之筵席餐廳業者。
6	109年12月前實施	連鎖餐飲業者	指直營或加盟分店之連鎖餐飲業者。
7	109年12月前實施	連鎖食品烘焙業	指包括蛋糕、麵包、鳳梨酥等西點製造之直營或加盟連鎖店面
8	109年12月前實施	大賣場及連鎖超市	大賣場指從事包含食品之綜合商品零售，結合倉儲與賣場一體之行業；超市指從事提供家庭日

序號	實施期程	業別	業別定義
			常用品、食品分部門零售，而以生鮮及組合料理食品為主之行業。
9	109年 12月前實施	政府機關員工餐廳	設有員工餐廳之公家機關。
10	110年 12月前實施	公有市場營業之食品攤商	指與本府市場管理處簽約，於本市公有市場供售食品之攤商，另其業態於業種報表種類為飲食類者。
11	110年 12月前實施	連鎖便利商店	連鎖便利商店係指以連鎖型態經營，從事提供便利性商品，如速食、飲料、日常用品以及服務性商品以滿足顧客便利需求者。
12	110年 12月前實施	500人以上大型職場之員工餐廳	依法於本市辦理公司登記或商業登記，員工投保數達500人以上，且設有員工餐廳之業者。
13	111年 12月前實施	百貨美食街餐飲業者	指於百貨公司內之餐飲業者。百貨公司指在同一場所分部門零售服飾品、化粧品、家用器具及用品等多種商品，且分部門辦理結帳作業之行業。

Q5：為何需要管理衛生人員？

A5：為提高業者對所提供食品產品之責任，且提升消費者權益，故經本局公告之食品業別，應將管理衛生人員揭露於營業場所明顯處，讓消費者瞭解店家有專人管理衛生環境及供餐品質。消費者若有任何疑慮，也可以立即依現場標示牌上的管理衛生人員進行詢問，得到適當的答覆。

Q6：管理衛生人員的工作職責為何？需有什麼資格才能擔任管理衛生人員？

若我是餐廳的管理衛生人員，需向地方主管機關備查嗎？

A6：

1. 管理衛生人員在營業前自主檢核食材及環境，以及當日工作人員服裝清潔整齊，營業後檢核作業場所環境消毒清潔確實度等食品衛生安全相關規範，屬於每日值日生的概念。
2. 管理衛生人員不同於衛生管理人員，並無特殊學經歷要求。惟本局建議管理衛生人員仍須接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練，以完善食安專業教育訓練。
3. 管理衛生人員應至食品藥物管理署之食品藥物業者登錄平台填報，爰此無需向地方主管機關備查。惟需依本市食安自治條例規定，經公告之業者應於營業處所明顯處，公開揭露負責人、管理衛生人員及其他營業資訊。

Q7：我可以用員工識別證的方式來揭露我司之管理衛生人員嗎？

A7：不可以。員工識別證皆小於本局標牌之尺寸，故不適用於揭露管理衛生人員。

Q8：負責人及管理衛生人員可以是同一人嗎？

A8：可以。同時依據「新北市食品安全衛生管理自治條例」第 13 條第 2 項規定，需指定為食品安全衛生事件之緊急聯絡人。

Q9：何謂營業處所明顯處？

A9：如大門、帶位櫃檯、結帳櫃檯、服務台或其他足以明顯辨明營業資訊之位置。

Q10：校園之自設廚房與合作社應如何揭露相關資訊？

A10：

1. 自設廚房分為公辦公營及公辦民營兩種，兩者於揭露資訊上稍有差異，

分述如下：

- (1) 公辦公營者，因屬學校本身經營，非屬食品安全衛生管理法第 8 條第 3 項規定依中央主管機關公告類別及規模之食品業者，無須登錄食品業者平台取得食品業者登錄字號，故於本條例第 13 條規範之揭露標牌無需揭露食品業者登錄字號，惟仍須揭露店名、負責人及管理衛生人員，填寫方式建議店名揭露學校名稱、負責人填寫校長姓名、管理衛生人員填寫校內衛生保健組組長或營養師姓名。
 - (2) 公辦民營者，因經營者本身屬於餐飲業者，應依照食品安全衛生管理法第 8 條第 3 項完成食品業者登錄並於標牌上如實揭露食品業者登錄字號，而店名、負責人及管理衛生人員則依據廠商相關資訊揭露。
2. 校園合作社部分，分為自營及委外兩種型式，倘若為自營之合作社係屬校內之員生消費合作社，為一社團法人，其負責人應填寫理事主席，而管理衛生人員則應由員生消費合作社之理事主席推選而出；若為委外之合作社則請揭露委外廠商之相關資訊。

Q11：政府機關員工餐廳應如何揭露相關資訊？

A11：機關內員工餐廳分為自營及委外兩種型式，倘若為自營之員工餐廳，非屬食品安全衛生管理法第 8 條第 3 項規定依中央主管機關公告類別及規模之食品業者，無須登錄食品業者平台取得食品業者登錄字號，故於本條例第 13 條規範之揭露標牌無需揭露食品業者登錄字號，惟仍須揭露店名、負責人及管理衛生人員，填寫方式建議店名揭露機關名稱、負責人填寫機關餐廳管理階層人員、管理衛生人員填寫負責餐廳衛生人員姓名。

若為委外型式，經營者本身屬於餐飲業者，應依照食品安全衛生管理法第 8 條第 3 項完成食品業者登錄並於標牌上如實揭露食品業者登錄字號，而

店名、負責人及管理衛生人員則依據廠商相關資訊揭露。

Q12：我是 500 人以上大型職場且設有員工餐廳之公司人員，本公司之員工餐點係為團膳公司提供之現成桶餐，員工餐廳內未設有廚房，請問管理衛生人員等相關資訊應如何揭露？

A12：

1. 若公司之員工餐點為團膳公司提供之桶餐，員工餐廳僅供人員打菜及用餐使用，管理衛生人員應填寫負責維護員工餐廳用餐環境之人員，而食品業者登錄字號、店名及負責人則填寫提供餐點之團膳公司資訊。
2. 若員工餐廳為公司本身經營，因仍屬於食品安全衛生管理法第 3 條第 7 款規定之「食品業者」，應依照食品安全衛生管理法第 8 條第 3 項完成食品業者登錄並於標牌上如實揭露食品業者登錄字號，而店名、負責人及管理衛生人員則填寫公司相關資訊。
3. 若公司委外團膳廠商進駐公司內之員工餐廳進行烹調及備餐等作業，因經營者本身屬於餐飲業者，應依照食品安全衛生管理法第 8 條第 3 項完成食品業者登錄並於標牌上如實揭露食品業者登錄字號，而店名、負責人及管理衛生人員則依據廠商相關資訊揭露。

Q13：加盟業者與直營業者如何揭露管衛負責人？若負責人是外國人平時不在國內，亦或負責人長期在國外，應該要如何揭露呢？若我是連鎖業者，負責人可以揭露店長嗎？

A13：加盟業者應揭露加盟業者負責人名稱，直營業者則揭露總公司負責人名稱，或由公司或分店指派具有實質管理權限之職位擔任負責人。

Q14：我是連鎖餐飲業者，請問一位人員可以同時兼任兩間店或以上的管衛人員嗎？

A14：管衛人員相當於每日值日生的概念，負責店舖營業前、中、後之食品

衛生相關事宜處理。考量管理之便利性及深入程度，人員若於兼任的情況下對於衛生管理之掌握程度可能稍嫌不足，建議仍以店舖為單位獨立設置管衛人員為主。

Q15：如果揭露的管衛人員因故請假或排休未上班，請問該怎麼辦？

A15：若管衛人員因請假或排休而未上班，其應指定代理人完成管衛人員之職責，且為因應人員之變動，建議揭露標牌可採用抽換式設計，以抽換人員姓名之方式揭露該場所之管理衛生人員。

Q16：我司之店面管理衛生人員可能因公司安排時常會有異動，對於揭露標牌上之資訊需時常變更該怎麼辦？

A16：若對揭露之人員資訊有需時常異動之情形，建議揭露標牌可採用抽換式設計，以抽換人員姓名之方式揭露，另標牌除了黏貼外，亦可以吊掛之方式呈現。

Q17：請問校內有餐飲系及食品系，提供該系所學生實習之餐廳或攤位所對外販售之餐食，是否屬於半年內應實施之「大專院校內餐飲業者」，亦需配合第 13 條管衛人員資訊揭露嗎？學生實習之餐廳或攤位，其揭露之負責人及管理衛生人員可以是學生或老師嗎？

A17：

1. 無論學生或業者，凡於大專校內設有餐廳或攤位，且有販售餐食者，均須提高其對所提供食品之責任，因此均屬本局公告之食品業別，應將管理衛生人員揭露於營業場所明顯處，使消費者瞭解餐廳或攤位有專人管理衛生環境及供餐品質。
2. 學生實習之餐廳或攤位，其揭露之負責人及管理衛生人員可以是學生或老師，並依據「新北市食品安全衛生管理自治條例」第 13 條第 2 項規

定，所揭示之人員應指定為食品安全衛生事件之緊急聯絡人。

Q18：針對餐飲業者，若同時具備兩個公告之業別，該依照何種期程實施另行公告之內容？

A18：若同時具備兩個公告之業別，以先公告須實施之業別為主。以餐飲業者為例，在本市食品安全衛生管理自治條例第 13 條中，若同時為「連鎖餐飲業者」及「百貨美食業者」，實施之期程以首先實施之「連鎖餐飲業者」為主，因此業者須於自公告日起 2 年內執行相關公告內容。

Q19：管理衛生人員之角色如同值日生，負責現場之環境維護及食品衛生安全相關規範執行，惟餐飲之供餐模式多元，管理衛生人員之職責亦有所差異，另該職位之擔任亦無特殊資格要求，是否有相關之自主查檢表單或教學提供業者參考使用？

A19：本局針對坊間之餐飲業者製作有「餐飲業管理衛生人員自主管理手冊」，內容為從業人員衛生管理、作業現場環境管理、庫存作業管理、廢棄物管理、病媒防治作業和公共餐飲場所標示項目等，並包含相關查檢表單，歡迎業者向本局索取紙本手冊或至局網下載電子檔參閱。

(「新北市政府衛生局」(<https://www.health.ntpc.gov.tw/>) / 首頁「主題專區」 / 「食藥安全」 / 「食品業者自主管理」 / 「餐飲業者自主管理手冊專區」)。

Q20：業者完成營業資訊公告後，衛生機關是否會派員實地查核？

A20：是。為確認營業資訊內容真實性，必要時將派員至業者作業場所或營業場所查核並要求提供相關證明文件，食品業者不得規避、妨礙或拒絕。

Q21：若現場無標示管理衛生人員，是否會進行勸導？如果沒有配合或未執行，會有什麼罰則？

A21：依據「新北市食品安全衛生管理自治條例」第 13 條規定，違反者將

依同法第 17 條規定「經命其限期改正，屆期未改正者，處新臺幣 3,000 元以上 10 萬元以下罰鍰，並得按次處罰至改正為止。」處理。

Q22：我是連鎖食品烘焙業者，有關第 7 條食材資訊登錄及第 13 條管衛人員揭露，我都屬應實施業別，第 7 條有規定 5 處以上、第 13 條無規定，請問有什麼不同呢？

A22：有關本條例第 7 條規定本市連鎖食品烘焙業達 5 處以上者屬應實施食材資訊登錄之業者，其定義為於本市設有 5 家門市以上者(含 5 家)須進行食材登錄；有關第 13 條規定連鎖食品烘焙業需揭露管理衛生人員資訊，其定義為於本市設有門市，只要符合「連鎖」條件(例如其他縣市也設有門市)，無論幾間，皆要揭露管理衛生人員資訊。