



經濟部公報

中華民國五十八年元月創刊
中華民國九十三年三月十一日出版
中華郵政北臺字第。四一二三號執照登記為雜誌交寄

第三十六卷第八期

本期目錄

政 令

一、工 業

- | | | |
|-------------------------------|-------|---|
| (一) 核定外銷餐刀組原料退稅標準 | ----- | 一 |
| (二) 核定外銷單面印刷電路板等原料退稅標準 (共計五件) | ----- | 二 |

編發：經濟部秘書室
地 址：台北市福州街十五號
電 話：(02)二三二二三。轉二九八
印 刷：詮豐印刷事業股份有限公司
定 價：每份新臺幣四十元
：每年新臺幣一四四。元
：每月一日、十一日、二十一日
：帳 戶：經濟部
：帳 號：。一五。五五六號
：http://210.69.121.61/bulletin/
網本劃郵日發：Index.asp

一、商業

訂定「優良服務作業規範（G S P）認證實施規章」等	九
----------------------------	---

公 告

一、水利

公告變更屏東縣枋寮漁港區範圍內北勢寮海堤為事業性海堤，同時廢止其原有一般性海堤區域	一一四
---	-----

二、礦業

（一）註銷高秉輝所領台灣採字第四二二一號火黏土、硫磺礦採礦權	一二五
（二）公告「砂礫礦設權基準」	一二六
（三）為紓解國內短期砂石供需失衡，本部公告自國外地區進口碎石三百萬公噸限額內，每公噸補助新台幣一百	

五十元，進口到國內港口日期續延至三月十五日止	一一七
(四) 公告指定臺灣省新竹縣關西鎮馬武督、六畜地方，面積五六公頃六九公畝九。平方公尺為「石灰石」礦業保留區	一二八
(五) 本部九十三年二月十二日經授務字第。九三二。一。三四九。號公告，公告文號：「七」係「六」之誤植	一三〇

三、商業

(一) 公告「優良服務作業規範(GSP)認證連鎖體系申請書」等五種規範	一三一
(二) 公告「公司行號營業項目代碼表」計增列、修正各一項代碼	一五〇
(三) 訂定「經濟部二〇〇八台灣博覽會推動小組設置要點」	一五二

四、標準檢驗

(一) 公告商品分類號列「其他製成之紡織品(限檢驗：背負式安全帶)」之商品為應施進口及國內市場檢驗品	
--	--

目	-----	一五五
---	-------	-----

(一)預告開放業者自行檢定之法定度量衡器種類及範圍	-----	一五七
---------------------------	-------	-----

五、能源

「違法經營石油案件檢舉人及查緝人員獎勵辦法第四條、第八條修正條文勘誤表」	-----	一五九
--------------------------------------	-------	-----

六、動產擔保交易

公告三陽國際精機股份有限公司等九六家廠商辦理動產擔保交易登記明細表	-----	一六一
-----------------------------------	-------	-----

七、公示送達

振鳴營造有限公司經本部於九十二年十二月二十九日經授商字第。九一。一三四四三一。號函退件乙案	-----	一七五
---	-------	-----

政 令

工 業

經濟部工業局外銷品原料核退標準

受 文 者：財政部關稅總局、財政部台北關稅局、高雄關稅局、基隆關稅局、台中關稅局

標準類別：通案 發文日期：93/02/20 文號：工證(93)化字第09302038880號 有效期限：至98年02月20日

適用廠商：各廠適用

外銷成品：

C.C.C. CODE	中文名稱	英文名稱	規格
8214902000-0 0001	餐刀組	STEAK KNIFE SET	

應用原料：

項次	C.C.C. CODE	中文名稱	英文名稱	規格	損耗率	損耗率備註	備註編號
1	8211910000-9	餐刀	KICHEN KNIFE		0.00%		

備註：

製 造 廠 名 稱

經 理 人 姓 名

經 理 人 職 稱

|

製 製 品 之 損

耗 率 之 核 退

標 準

一

- 1、損耗部份之利用價值已予扣除。
- 2、本表所列之C C C CODE（中華民國商品分類號碼），僅供本局電腦作業參考用。
- 3、成品出口時，廠商應申報成品所用之各種原料名稱及其出口淨重、數量，經關核驗後，另加表列之損耗率核退，未使用者不退。
- 4、台北、基隆、台中、高雄關稅局，另隨附本案產品照片影本二張。

經濟部工業局外銷品原料核退標準

受 文 者：財政部關稅總局、財政部台北關稅局、高雄關稅局、基隆關稅局、台中關稅局

標準類別：通案 發文日期：93/02/11 文號：工證(93)電字第09302040610號 有效期限：自93年02月01日至98年01月31日

適用廠商：各廠適用

外銷成品：

C.C.C. CODE	中文名稱	英文名稱	規格	單位	數量
8534000011-6 0003	單面印刷電路板	PRINTED CIRCUIT BOARD, OR P. C. BOARD (SINGLE SIDED)	各種規格 (含長、 寬、厚度)	M ²	1.00

應用原料：

項次	C.C.C. CODE	中文名稱	英文名稱	規格	單位	應用數量	備註編號
1	7410211011-0	銅箔積層板或銅箔基板	COPPER CLAD LAMINATE (SINGLE SIDED)	出口報明材質及 厚度	M ²	1.21	

備註：

- 1、損耗數已包括於應用數量內。
- 2、損耗部份之利用價值已予扣除。
- 3、用料或配方如有改變，應即重新申請查定用料標準，不得用本標準。
- 4、本表所列之C C C CODE（中華民國商品分類號碼），僅供本局電腦作業參考用。
- 5、申辦退稅之銅箔積層板厚度不得大於印刷電路板之厚度。

經濟部工業局外銷品原料核退標準

受 文 者：財政部關稅總局、財政部台北關稅局、高雄關稅局、基隆關稅局、台中關稅局

標準類別：通案 發文日期：93/02/11 文號：工證(93)電字第09302040610號 有效期限：自93年02月01日至98年01月31日

適用廠商：各廠適用

外銷成品：

C.C.C. CODE	中文名稱	英文名稱	規格	單位	數量
3508100000	銅箔積層板	COPPER CLAD LAMINATE	厚度	M ²	1.21

雙面印刷電路板

PRINTED CIRCUIT BOARD (TWO SIDED, DOUBLE SIDED)

各種規格 (含長、寬、厚度)

M²

8534000012-5 0005

雙面印刷電路板

PRINTED CIRCUIT BOARD (TWO SIDED, DOUBLE SIDED)

各種規格 (含長、寬、厚度)

M²

應用原料：

項次	C.C.C. CODE	中文名稱	英文名稱	規格	單位	應用數量	備註編號
1	7410211011-0	雙面銅箔積層板或基板	COPPER CLAD LAMINATE (TWO SIDED, DOUBLE SIDED)	出口報明材質及厚度	M ²	1.21	

備註：

- 1、損耗數已包括於應用數量內。
- 2、損耗部份之利用價值已予扣除。
- 3、用料或配方如有改變，應即重新申請查定用料標準，不得用本標準。
- 4、本表所列之C C C CODE (中華民國商品分類號碼)，僅供本局電腦作業參考用。
- 5、申辦退稅之銅箔積層板厚度不得大於印刷電路板之厚度。

經濟部工業局外銷品原料核退標準

受 文 者：財政部關稅總局、財政部台北關稅局、高雄關稅局、基隆關稅局、台中關稅局

標準類別：通案 發文日期：93/02/11 文號：工證(93)電字第09302040610號 有效期限：自93年02月01日至98年01月31日

適用廠商：各廠適用

外銷成品：

C.C.C. CODE	中文名稱	英文名稱	規格	單位	數量
8534000012-5 0006	穿孔雙面印刷電路板	THROUGH HOLE PRINTED CIRCUIT BOARD DOUBLE SIDED	各種規格（含長、 寬、厚度）	M ²	1.00

應用原料：

項次	C.C.C. CODE	中文名稱	英文名稱	規格	單位	應用數量	備註編號
1	7410211011-0	雙面銅箔積層板或基板	COPPER CLAD LAMINATE DOUBLE SIDED		M ²	1.41	

備註：

- 1、損耗數已包括於應用數量內。
- 2、損耗部份之利用價值已予扣除。
- 3、用料或配方如有改變，應即重新申請查定用料標準，不得用本標準。

製 製 品 名 稱

紙 川 十 長 箱

紙 二 單

十

4、本表所列之C C C CODE（中華民國商品分類號碼），僅供本局電腦作業參考用。

5、申辦退稅之銅箔積層板厚度不得大於印刷電路板之厚度。

經濟部工業局外銷品原料核退標準

受 文 者：財政部關稅總局、財政部台北關稅局、高雄關稅局、基隆關稅局、台中關稅局

標準類別：通案 發文日期：93/02/11 文號：工證(93)電字第09302040610號 有效期限：自93年02月01日至98年01月31日

適用廠商：各廠適用

外銷成品：

C.C.C. CODE	中文名稱	英文名稱	規格	單位	數量
8534000013-4 0005	四層印刷電路板	FOUR LAYER PRINTED CIRCUIT BOARD	各種規格（含長、 寬、厚度）	M ²	1.00

應用原料：

項次	C.C.C. CODE	中文名稱	英文名稱	規格	單位	應用數量	備註編號
1	7410211011-0	雙面銅箔積層板或基板	COPPER CLAD LAMINATE DOUBLE	出口報明材質及 厚度	M ²	1.61	

			SIDED		
2	3921903000-5	膠片	PREPREG	M ²	6.44
3	7410111000-5	銅箔	COPPER FOIL	M ²	3.22

備註：

- 1、損耗數已包括於應用數量內。
- 2、損耗部份之利用價值已予扣除。
- 3、用料或配方如有改變，應即重新申請查定用料標準，不得用本標準。
- 4、本表所列之C C C CODE（中華民國商品分類號碼），僅供本局電腦作業參考用。
- 5、申辦退稅之銅箔積層板厚度不得大於印刷電路板之厚度。
- 6、第三項用料銅箔1M²=305G (10E)。

經濟部工業局外銷品原料核退標準

受 文 者：財政部關稅總局、財政部台北關稅局、高雄關稅局、基隆關稅局、台中關稅局

標準類別：通案 發文日期：93/02/11 文號：工證(93)電字第09302040610號 有效期限：自93年02月01日至98年01月31日

適用廠商：各廠適用

外銷成品：

C.C.C. CODE	中文名稱	英文名稱	規格	單位	數量
-------------	------	------	----	----	----

製 膠 品 各 種

紙 川 十 長 卷

紙 二 單

十

品名	料號	規格	單位	數量
六層印刷電路板	8534000013-4 0006	SIX LAYER PRINTED CIRCUIT BOARD	各種規格 (含長、寬、厚度) M ²	1.00

應用原料：

項次	C.C.C. CODE	中文名稱	英文名稱	規格	單位	應用數量	備註編號
1	7410211011-0	雙面銅箔積層板或基板	COPPER CLAD LAMINATE DOUBLE SIDED	出口報明材質及厚度	M ²	3.22	
2	3921903000-5	膠片	PREPREG		M ²	9.66	
3	7410111000-5	銅箔	COPPER FOIL		M ²	3.22	

備註：

- 1、損耗數已包括於應用數量內。
- 2、損耗部份之利用價值已予扣除。
- 3、用料或配方如有改變，應即重新申請查定用料標準，不得用本標準。
- 4、本表所列之C C C CODE (中華民國商品分類號碼)，僅供本局電腦作業參考用。
- 5、申辦退稅之銅箔積層板厚度不得大於印刷電路板之厚度。
- 6、第三項用料銅箔1M²=305G (10E)。

商 業

經濟部 令

中 華 民 國 九 十 三 年 二 月 二 十 日
經 商 字 第 。 九 三 。 二 。 一 二 八 一 。 號

訂定「優良服務作業規範（G S P）認證實施規章」、「優良服務作業規範（G S P）認證現場評核作業要點」、「優良服務作業規範（G S P）認證追蹤管理作業要點」、「優良服務作業規範（G S P）現場評核員管理實施要點」、「優良服務作業規範（G S P）連鎖體系現場評核及追蹤管理抽樣作業要點」、「連鎖體系優良服務作業規範（G S P）通專則」、「單店業者優良服務作業規範（G S P）通專則」。

附「優良服務作業規範（G S P）認證實施規章」、「優良服務作業規範（G S P）認證現場評核作業要點」、「優良服務作業規範（G S P）認證追蹤管理作業要點」、「優良服務作業規範（G S P）現場評核員管理實施要點」、「優良服務作業規範（G S P）連鎖體系現場評核及追蹤管理抽樣作業要點」、「連鎖體系優良服務作業規範（G S P）通專則」、「單店業者優良服務作業規範（G S P）通專則」。

部 長 林 義 夫 公 出

政務次長 陳 瑞 隆 代行

優良服務作業規範(GSP)認證實施規章

一、為建立及執行優良服務作業規範認證，以輔導商業服務業者實施「優良服務作業規範(以下簡稱GSP)」特定本規章。

二、本規章所稱GSP認證業者

指中華民國境內合法登記之公司行號、含連鎖體系經營之分公司、門市，符合GSP通則與其有關專則規定，並經經濟部優良服務作業規範推行會報完成認證者。

三、推行體系

1、為執行GSP認證制度，經濟部得依各行業發展特性，公告優良服務作業規範通則及專則，並由經濟部邀請有關政府機關及團體，設置經濟部優良服務作業規範推行會報(以下簡稱推行會報)，推行會報之職掌為GSP認證之政策釐訂、監督、規範審議等建議，會報設置要點由經濟部訂定之。

2、推行會報設秘書組、技術諮詢執行小組及評核執行小組，以構成優良服務作業規範推行體系。

四、申請及認證程序

1、申請GSP認證時，應檢具下列文件各一份向技術諮詢執行小組申請：

(1)申請書。

(2)合法登記文件影本。

(3)公司或商店行政組織職掌表。

(4)依政府規定從業人員需取得職業證照之行業，須檢附其從業人員之職業證照影本。

(5) 負責人或管理者代表學歷表。

(6) 優良服務作業規範通則及專則所規定之服務手冊。

2、GS認證作業程序 依連鎖體系及單店商業服務業者兩種型態分別進行，其程序如下：

(1) 連鎖體系業者應經過文件初審、總部評核、現場評核、資格核定及簽約授證等五階段，始完成認證。

(2) 單店業者應經過文件初審、現場評核、資格核定及簽約授證等四階段，始完成認證。

3、以連鎖體系業者型態申請認證者，其總部評核未通過之前，不得對其所屬之認證申請店進行現場評核。

五、技術諮詢執行小組受理認證申請書件之日起，於兩星期內文件初審完竣，未合格者通知兩星期內補正，俟補正後再審查，惟連鎖體系業者於文件初審合格後，應再進行總部評核作業，並將上述審查結果函報秘書組備查暨通知業者。

六、現場評核作業

1、單店業者：

(1) 現場評核由秘書組依據技術諮詢執行小組提報初審合格者，指派評核執行小組逐店評核。

(2) 現場評核執行情序 先由申請業者簡報，接著評核小組進行文件紀錄審查、店長與從業人員訪問及現場查視，最後提出綜合評核結果、對業者建議及評核報告書，送秘書組提報推行會報核定。

(3) 現場評核不合格者，於改善後申請複評，惟複評以一次為限，複評方式同前項，複評不合格者，駁回申請案，且於通知文到三個月內不得重新申請。

(4) 以單店型態通過認證者，負責人變更或遷移新址時，須重新再進行現場評核作業。

2、連鎖體系：

(1) 連鎖體系業者之總部評核由技術諮詢執行小組執行之，並以該連鎖體系之所有分公司或門市為其該次申請之認證範圍，技術諮詢執行小組依「優良服務作業規範連鎖體系現場評核及追蹤管理抽樣作業要點」進行抽樣後，由評核小

組進行現場評核作業。

- (2) 場評核執行情序 先由申請業者簡報，接著評核小組進行文件紀錄審查、店長與從業人員訪問及現場查視，最後提出綜合評核結果、對業者建議及評核報告書，送秘書組提報推行會報核定。
- (3) 現場評核不合格店，於改善後申請複評，惟複評以一次為限。
- (4) 連鎖體系之現場評核作業經複評後，若達三分之一（含）以上不合格者，則視同整個連鎖體系不合格，且於通知文到三個月內不得重新申請。連鎖體系須所有現場評核之分公司、門市均合格始取得認證。
- (5) 連鎖體系新增店數比照辦理。（每年5月及10月向技術諮詢執行小組提報）
- (6) 總部負責人變更時，應重新做總部評核。

上述之現場評核作業，依據「優良服務作業規範(GSP)通則及專則」為評核標準。

七、資格核定、簽約、授證

經推行會報核定通過認證者，頒發證書及授予證明標章使用權，且經核定通過GSP認證資格者，應於獲通知兩週內向經濟部商業司辦理簽約、授證手續，否則視為放棄資格。

八、申訴

- 1、消費者與GSP認證業者因商品或服務發生消費爭議時，消費者得向GSP認證業者或技術諮詢執行小組申訴。
- 2、GSP認證業者對所販賣商品與服務品質應建立「顧客抱怨處理制度」或成立「消費者申訴服務專線」，對顧客提出之書面或口頭抱怨，應先表示誠摯的關心態度，並立即追查原因，妥予改善，向時派員向提出抱怨之顧客說明原因，道歉或退換。GSP商業服務業者對於消費者之抱怨申訴，應於接獲申訴之日起十五日內妥適處理之，對於未妥善處理者，將該案提報推行會報審議。
- 3、GSP認證業者應接受定期或不定期之追蹤管理作業，前項GSP認證業者對消費者申訴之處理妥適否，亦列入追蹤。

4、GSP認證連鎖體系總部應將實施內部品質稽核之相關紀錄送技術諮詢執行小組核備存查者，經書面通知限期改善無效時，取消認證資格及證明標章使用權。

九、追蹤管理

- 1、GSP商店必須接受追蹤管理，包括定期追蹤評核、不定期追蹤評核及自行實施內部品質稽核。
- 2、GSP商店(含連鎖體系業者總部)應設置合格之內部品質稽核人員，以執行定期(至少6個月1次)之內部品質稽核，並將內部品質稽核人員名冊及實施內部品質稽核之記錄逐次送技術諮詢執行小組核備存查。
- 3、追蹤評核頻率如下：

期	定	期	追蹤評核類別	頻	率	執	行	者
			連鎖體系業者總部	1次/年		技術諮詢執行小組		
期	定	期	連鎖體系分公司或門市	1次/年		評核執行小組		
			GSP單店業者	1次/年		評核執行小組		
			所有連鎖體系GSP店及GSP單店業者	1次/年		評核執行小組		

4、GSP單店及連鎖體系之同類缺點，在追蹤評核時，發現未有改善者(維持缺點類別)，第一次予以警告，要求改善，第二次

起得視改善情形，予以取消或維持或提升其缺點類別；必要時，應取消該店之認證資格。

- 5、連鎖體系業者之分公司或門市於追蹤管理後遭取消認證店資格店數超過總抽樣店數之五分之一時，則取消該連鎖體系業者所有認證。
- 6、執行追蹤管理時，應逐案副知「經濟部優良服務商店作業規範(GSP)推行會報秘書組」，但有關取消認證資格等重大決定時，應報請推行會報核備。
- 7、「經濟部優良服務商店作業規範(GSP)推行會報秘書組」認為須要時，得增加執行不定期追蹤評核一次。

十、標章使用權終止

- 1、GSP認證業者有下列情事之一者，取消認證資格及認證標章使用權：
 - (1) 有不符本規章之各項規定，經技術諮詢執行小組以書面通知限期改善，逾期仍未改善者。
 - (2) 接獲申訴或媒體揭示消費者抱怨後，未依第八點第二項妥適處理者，經查證屬實者。
 - (3) 有違反「優良服務作業規範(GSP)認證合約書」內容之行爲時。
- 2、因前項情事被取消認證資格及其證明標章使用權者，應於通知文到七日內，向技術諮詢執行小組繳回認證證書及臻銷商店內外一切相關標章之圖形、文字。

十一、標章使用權自然取消

- 1、GSP認證業者因連鎖體系業者總部負責人變更、遷移新址、單店負責人變更、停止營業、遷移新址等情事發生時，未於三日內通知技術諮詢執行小組。
- 2、GSP認證業者有下列情事之一者，取消認證資格及標章使用權：
 - (1) 連鎖體系業者總部負責人變更後，經「總部評核」不通過者。
 - (2) 單店負責人變更後，經「現場評核」不通過者。

(3) 遷移新址後未另案提出認證申請或於重新認證過程中，經「現場評核」不通過者。

(4) 解散、歇業或公告撤銷者。

3、GSP認證業者因前項情事被取消標章使用權及認證資格者，應於通知文到七日內，向技術諮詢執行小組繳回認證證書及塗銷原址商店內外一切相關標章之圖形、文字。

十一、標章使用權

優良服務作業規範(GSP)證明標章，經依法註冊在案，凡非法使用本標章者，依法追究其法律責任。

十三、GSP認證作業相關規定

GSP認證作業相關規定如下：

- 1、優良服務作業規範(GSP)認證申請書。
- 2、優良服務作業規範(GSP)認證現場評核作業要點。
- 3、優良服務作業規範(GSP)認證合約書。
- 4、優良服務作業規範(GSP)認證證書式樣。
- 5、優良服務作業規範(GSP)認證追蹤管理作業要點。
- 6、GSP認證資料保密處理要點。
- 7、經濟部優良服務作業規範(GSP)推行會設置要點。
- 8、優良服務作業規範(GSP)現場評核員管理實施要點。
- 9、優良服務作業規範(GSP)連鎖體系現場評核及追蹤管理抽樣作業要點。

上述相關規定由經濟部訂定之。

優良服務作業規範(GSP)認證現場評核作業要點

- 一、為執行GSP認證之評核作業，依「優良服務作業規範(GSP)認證實施規章」第十三條訂定本要點。
- 二、現場評核作業由經濟部優良服務作業規範推行會報「評核執行小組」負責，該小組由下列各單位組成並經專業研習、總評並登錄後成為正式評核員，秘書組依任務需要指派評核員進行評核作業。
 - 1、政府機關代表；
 - 2、消費者團體代表；
 - 3、學者與專家。
- 三、執行方式
 - 1、評核作業時間：
 - (1) GSP認證店：原則上每店2小時。
 - (2) 連鎖體系業者認證之總部原則上每一總部1天(8小時)。
 - 2、評核作業步驟：
 - (1) GSP認證申請店之單店業者、連鎖體系分公司或門市業者現場評核執行步驟如下：

NO	使用時間 (分)	工作項目	工 作 內 容
1.	10	致意與招呼	店方與評核小組成員相互認識。
2.	10	店內概況說明	由店長或管理負責人說明店鋪營運管理概況。

NO	使用時間 (分)	工作項目	工 作 內 容
1.	10	致意與招呼	總部代表與評核小組成員相互認識。
2.	15	總部概況說明	由總部管理負責人或其代表說明總部營運管理概況。
3.	15	GSP實施狀況說明	由總部管理負責人或其代表說明總部推動及實施GSP之各項措施與執行狀況。

(2) 連鎖體系業者之總部，其評核執行步驟如下：

8.	5	結果確認	由店長或管理負責人確認缺點記錄表格現場評核表內容並予簽章。
7.	10	評核總結	由評核小組小組長口頭報告評核結果。
6.	20	內部討論	由評核小組小組長主持內部討論，請店方人員暫時迴避。
5.	30	現場評審	由店長或管理負責人陪同評核員作評核GSP實施落實狀況。
4.	25	資料評審	評核店方與GSP相關之畫面作業程序標準，報表或記錄報告等書面資料。
3.	10	GSP實施狀況說明	由店長或管理負責人說明實施GSP之措施與執行狀況。

4.	320	資料評審	評核與GSP相關之書面作業程序標準、報告表單及各項記錄等書面資料。
5.	30	內部討論	由評核小組小組長主持內部討論，請總部人員暫時迴避。
6.	20	評核總結	由評核小組小組長向總部代表口頭報告評核結果。
7.	10	結果確認	由總部管理負責人或其代表確認缺點記錄表內容並予簽章。

註：資料評審實際工作內容：

總部如何將其營運品質所抱持之政策、目標與承諾，推展到其所屬之GSP認證店。

總部對其所屬GSP認證店的管理能力展現及績效評估的作法。

總部如何執行「內部品質稽核」作業(含內部品質稽核人員資格界定)。

在GSP相關品質記錄保存方面，總部如何與其所屬之GSP認證店做明確之區分。

在顧客抱怨與顧客滿意及社會責任上所做的努力措施是什麼。

其他與GSP品質保證系統有關之文件、記錄、報告等之查閱。

3、評核程序：

- (1) 評核小組於「資料評審」及「現場評審」後，由小組長召集小組內部討論，取得評審結果的一致。
- (2) 由小組成員提出缺點，並針對缺點事實逐項確認，確認後依「現場評核表」規定判定，如有異議時，由小組長進行無記名投票決定。
- (3) 統計「現場評核表」之判定項目。

- (4) 現場評核有主要缺點或次要缺點達10項(含)以上者，申請人可於改善後，再申請複評。
- (5) 現場評核結束後，由推行會報行文告知評核結果。
- (6) 複評仍未通過者，申請人於通知文到三個月後，方可重新提出申請，且須另案重新申請。

優良服務作業規範(GSP)認證追蹤管理作業要點

- 一、為執行GSP認證之追蹤管理作業，依「優良服務作業規範(GSP)認證實施規章」第十三條訂定本要點。
- 二、GSP認證店追蹤管理作業(定期與不定期)由經濟部優良服務作業規範推行會報「秘書組」負責，秘書組依任務需要指派評核員進行定期與不定期追蹤管理作業。
- 三、定期追蹤管理執行方式
 - 1、定期追蹤管理作業時間：
 - (1) GSP認證店：原則上每店1小時。
 - (2) 連鎖體系認證業者之總部原則上每一總部4小時。
 - 2、定期追蹤管理作業步驟：
 - (1) GSP認證店之單店、連鎖體系分公司或門市認證業者定期追蹤管理執行步驟如下：

NO	使用時間 (分)	工作項目	工 作 內 容
1.	5	致意與招呼	店方與評核員相互認識。

2.	5	GSP實施狀況說明	由店長或管理負責人說明實施GSP之措施與執行狀況。
3.	15	資料評審	以抽樣方式評核店方與GSP相關之書面作業程序標準、報表或記錄報告等書面資料。
4.	20	現場評審	由店長或管理負責人陪同評核員作評核GSP實施落實狀況。
5.	10	評核總結	由評核員口頭報告評核結果。
6.	5	結果確認	由店長或管理負責人確認缺點記錄表格追蹤管理評核表內容並予簽章。

(2) 連鎖體系業者之總部，其定期追管理執行步驟如下：

NO	使用時間 (分)	工作項目	工 作 內 容
1.	10	致意與招呼	總部代表與評核員相互認識。
2.	10	總部概況說明	由總部管理負責人或其代表說明總部營運管理概況。
3.	60	GSP實施狀況說明	由總部管理負責人或其代表說明總部推動及實施GSP之各項措施與維持、提昇狀況。

7.	10	結果確認	由總部管理負責人或其代表確認追蹤管理缺點記錄表內容並予簽章。
6.	10	評核總結	由評核小組小組長向總部代表口頭報告評核結果。
5.	20	內部討論	由評核小組小組長主持內部討論，請總部人員暫時迴避。
4.	120	資料評審	以抽樣方式評核與GSP相關之書面作業程序標準、報告表單及各項記錄等書面資料。

註：資料評審實際工作內容：

總部如何將其營運品質所抱持之政策、目標與承諾，推展到其所屬之GSP認證店。

總部對其所屬GSP認證店的管理能力展現及績效評估的作法。

總部如何執行「內部品質稽核」作業(含內部品質稽核人員資格界定)。

在GSP相關品質記錄保存方面，總部如何與其所屬之GSP認證店做明確之區分。

在顧客抱怨與顧客滿意及社會責任上所做的努力措施是什麼。

其他與GSP品質保證系統有關之文件、記錄、報告等之查閱。

四、不定期追蹤管理執行方式

1、追蹤管理作業時間：

各GSP認證店：原則上每店1小時內。

2、不定期追蹤管理作業步驟：

GSP認證店之單店、連鎖體系分公司或門市認證業者不定期追蹤管理執行步驟如下：

NO	使用時間 (分)	工作項目	工 作 內 容
1.	15	GSP實施狀況觀察	評核員實地觀察執行狀況
2.	5	致意與招呼	評核員與店方說明來意。。
3.	25	現場訪查	評核員與店方人員作GSP實施落實、維持、提昇狀況之瞭解。
4.	10	評核總結	由評核員口頭報告評核結果。
5.	5	結果確認	由店長或管理負責人確認缺點記錄表格追蹤管理評核表內容並予簽章。

優良服務作業規範(GSP)現場評核員管理實施要點

- 一、為建立優良服務作業規範(GSP)現場評核員管理作業制度，依據GSP認證體系實施規章第六條規定訂定本要點。
- 二、推行會報函請政府機關、消費者團體請其選派適當人選及學者與專家參加現場評核員專業研習。所謂「適當人選」是指：具有商店經營管理、服務品質、消費者保護等背景經驗的人員。
- 三、現場評核員須經由下列程序使取得正式資格：

專業研習 → 總評 → 登錄
- 四、現場評核員之產生：

(一) 專業研習：各單位推荐之代表，均須接受下列專業研習課程，以增進其對GSP認證體系及現場評核作業之瞭解。

1、課程研習：應參加「優良服務作業規範(GSP)組訓班」至少一次。

2、現場研習：課程研習合格者，由認證執行機構安排參與現場評核研習至少一次。

(二) 總評：完成專業研習者，由技術諮詢小組進行總評。經評定合格者，報請推行會報認可。

(三) 登錄：合格之現場評核員須填「優良服務作業規範(GSP)現場評核員登錄申請書」，向認證執行機構完成登錄程序發予現場評核員識別證，方得指派執行GSP現場評核任務。

五、現場評核員之資格有效期為三年，期滿得續聘。連續兩年未參加優良服務作業規範(GSP)教育訓練者，則喪失現場評核員之資格。

六、現場評核員(含研習人員)應恪遵下列各款規定：

(一) 不得有洩漏機密或不利於業者及推行會報相關單位之行爲。

(二) 不得假藉名義從事營利、圖利他人或詐欺等行爲。

(三) 凡與GSP相關之事務，未經推行會報之秘書組同意，不得擅自接受媒體採訪或發布不當言論。

違反前項規定並經查證屬實者，由推行會報註銷其評核員資格，且永久不得再參與GSP之相關事務。如另涉及違反其他法令者，由其本人自行負責。

優良服務作業規範(GSP)連鎖體系現場評核及追蹤管理抽樣作業要點

一、為執行GSP認證之評核作業，依「優良服務作業規範(GSP)認證實施規章」第六條第二點訂定本要點。

二、本規章所稱連鎖體系業者

指中華民國境內合法登記之公司，以連鎖體系經營分公司、門市，且總店數達7家以上者。

三、申請及認證程序

連鎖體系業者依「優良服務作業規範(GSP)認證實施規章」提出申請優良服務作業規範（GSP）認證，經文件初審、總部評核合格後，始作現場評核。

四、技術諮詢執行小組依下列對連鎖體系業者作現場評核之抽樣作業：

(一)

總店數	現場評核店數	適用行業
7~15	3	4.快速沖印業5.書籍、文具、教育用品零售業7.便利商店業8.超級市場業9.糕餅零售業10.茶零售業11.鞋零售業12.服飾零售業13.通訊、資訊及家電零售業14.家具、廚具、衛具、寢具、燈具及室內裝設品零售業15.雕刻、手工藝品零售業16.首飾及貴重金屬零售業17.洗衣業18.花卉園藝零售業19.運動用品、器材零售業20.鐘錶零售業21.食品零售業24.文教康樂用品業
16~25	5	
26~50	8	
51~90	13	
91~150	20	
151~280	32	
281~500	50	
501~1200	80	
1201~3200	125	
3201以上	200	

(二)

總店數	現場評核店數	適用行業
7~15	5	護膚美容業 2.理髮美髮業 3.婚紗攝影業 6.餐飲業 22.綜合零售業--百貨公司 23.綜合零售業--量販店
16~25	8	
26~50	13	
51~90	20	
91~150	32	
151~280	50	
281~500	80	
501~1200	125	
1201~3200	200	
3201以上	315	

五、追蹤管理與追加申請認證店之現場評核抽樣數同第四條之規定。

六、若追蹤管理無不合格店（不包括複評），下次追蹤管理抽樣店數可改用下表：

總店數	現場評核店數	適用行業
7~15	2	已開放認證之所有行業
16~25	2	
26~50	3	
51~90	5	

91~150	8	
151~280	13	
281~500	20	
501~1200	32	
1201~3200	50	
3201以上	80	

連鎖體系優良服務作業規範(GSP)通專則

1. 目的

本通專則為規範商業服務業者在顧客服務過程及硬體設施及設備均符合良好條件之專業指引，並藉由系統之有效應用，朝向提高顧客滿意度，包括系統過程之持續改進及符合顧客與適用法規之要求，以提供消費者安心、信賴、滿意的消費環境，促進整體商業之健全發展。

2. 適用範圍

2.1 本通專則適用於合法登記並領有營利事業登記證之連鎖體系經營之總公司，及其所屬門市的商業服務業者。

2.2 以連鎖體系總部及所屬門市至少7家以上，同時提出GSP認證申請者。

3. 名詞定義

3.1 營業場所

指營業所在建築物本體內部及外部營業區域；如騎樓、賣場、後場、倉庫、辦公室、廁所、停車場及其他與營業活動有關

之區域等。

3.2 賣場

指提供顧客消費之營業區域。

3.3 後場

指支援賣場營運所需之作業區域，如前置處理、原料及加工處理及包裝等場所。

3.4 倉庫

指儲存販售商品及其相關材料與設施之場所。

4. 組織領導

4.1 經營理念政策目標

4.1.1 經營領導者應，確實掌握目標顧客群的需求，明文訂出合宜的經營理念。

4.1.2 依據經營理念的最高指導原則，明文訂出適切的政策作法，該政策且能符合顧客為重，持續改進的承諾。

4.1.3 經營領導者應依照所擬訂政策，督促各部門建立營運目標，且目標應可量測，並與政策一致。

4.2 組織與職掌

4.2.1 依所需達成之營運目標與職務需求，建立合宜的組織架構，訂定工作職掌、權責範圍，指派人員辦理，並設置職務代理人，以利業務推展。

5. 策略管理

5.1 經營計畫

5.1.1 公司經營者或相關部門應衡量市場競爭態勢，明文訂出適切的公司長、中、短程的發展策略及經營計畫。

5.2 行動目標

5.2.1 公司應依據發展策略及經營計畫，明文訂出各部門的行動目標。

5.3 管理審查

5.3.1 公司相關部門應每3個月舉行一次管理審查會議，由經營者或高階主管主持，審查公司服務品質管理系統運作，以確保其持續的適用、適切及有效性。

5.3.2 管理審查內容應包括顧客回饋、政策目標變更需求、服務與績效符合性、預防矯正措施之狀況、跟催措施及改進建議與時機的評估等，及內部稽核結果等，且審查記錄應加以維持。

6. 顧客滿意

6.1 內部溝通

6.1.1 公司經營者應將顧客需求，書面傳達員工了解，讓員工有以顧客滿意為導向的服務精神。

6.2 顧客服務

6.2.1 公司得應建立顧客服務體系，以有效掌握目標顧客群，並藉以提供服務之參考依據。

6.2.2 公司應設置消費者服務中心或080免費顧客服務專線，提供諮詢服務。

6.2.3 政府訂有定型化契約範本的業種，相關業者宜參考使用該範本。

6.3 客訴處理

6.3.1 公司對所販售之商品及所提供的服務，應建立「客訴處理制度」，對顧客所提出書面或口頭建議，均應作成記錄，並註明事由、原因、處理日期及最終處理方式；該記錄應定期統計檢討，並作為日後改進之依據。

6.4 異常處理

6.4.1 公司內部對於所提供商品（服務）發現有異常狀況時，應建立「異常處理制度」，找出矯正及預防措施，並作成記錄。

7. 資訊分析

7.1 商業自動化

- 7.1.1 公司得視業務需要，有計畫積極導入資訊科技（e化），如內部網路（Intranet），銷售點管理（POS）等，以能快速蒐集並反應商情，提升管理效率及滿足消費者多樣化需求。

8. 人力資源

8.1 人員與資格

- 8.1.1 管理負責人及各部門幹部，應有相關經營管理經驗，且不定期視工作需要參加專業訓練並持有結業證明。
- 8.1.2 中央主管機關有規定從事某項工作，必須有政府核發之合格證照者，應依規定辦理。

8.2 教育與訓練

- 8.2.1 公司應視業務需求，決定必要的訓練課程，特別是GSP、消防保安、食品衛生、專業技能等課程。
- 8.2.2 公司對於必要的訓練課程，應訂定年度教育訓練計畫表，確實執行且評估訓練結果對於員工營運目標達成之貢獻度及有效性。
- 8.2.3 公司對於所有的教育、訓練、貢獻度及有效性均應維持適當記錄。

8.3 員工管理

- 8.3.1 公司應建立合宜的員工管理辦法，規範員工之出勤、獎懲、升遷、任免等考核辦法。

8.4 員工健康與保險

- 8.4.1 公司應依主管機關之規定參加勞工保險，全民健保或參與各類職業保險。
- 8.4.2 新進人員應做健康檢查，合格後始得任用，其後並應每年辦理健康檢查一次。

9. 設備與機具管理

9.1 設計與材質

9.1.1 營業場所使用之設備與機具，其設計及構築材料應考量安全、防火及易清理等原則。

9.2 設備與機具之裝置

9.2.1 營業場所應依營運需要裝置設備、機具及檢驗設施，以有效維持販售商品及提供服務之品質。

9.3 設備與機具之操作、維護、校正及安全

9.3.1 凡會影響服務品質及安全衛生之設備機具及檢驗量測儀器，應制定相關之操作、維護及校正等作業標準；相關設備機具及檢驗量測儀器的維護及校正，均應維持適當記錄。

9.3.2 使用之設備與機具，如具有危害安全之顧慮者，應備有安全使用作業之有關規定。

9.3.3 對於各項設備機具保養、維修之協力廠商，應建立管理制度，以有效掌握保養維修之品質與效率。

9.4 環保回收設施

9.4.1 公司應主動配合政府主管機關所規定之環保措施，對於一般廢容器（液）之回收應依規定辦理，並留存記錄。

10. 環境、設施、衛生、安全管理

10.1 營業場所環境及設施

10.1.1 營業場所之建築物，工作場所及相關之公共設施應堅固耐用，易於維修及維持乾淨，如設置在公寓大廈，應符合公寓大廈管理條例之相關規定。

10.1.2 賣場應依業種及業態特性，裝設適當之照明或採光，必要時宜於燈具外加裝安全防護，以確保販售商品之安全。

10.1.3 依業種業態之特性及需求，賣場宜維持安寧及適宜的溫溼度，以確保購物環境之舒適，使用擴音設備時不得對外廣播，避免所發出之聲音超過噪音管制標準。

10.1.4 商品之儲藏或前置處理場所等應通風良好，必要時宜裝設有效之換氣及溫度調節裝置，以保持室內空氣之新鮮及穩定商品之品質。

- 10.1.5 營業場所對外通風或排氣口宜裝設防止外物侵入之裝置，並避免外界之異味引入賣場。
- 10.1.6 營業場所如有騎樓，應維護整潔、通暢、以方便消費者通行，不得陳列商品或作為倉儲等用途，且如有機車停放、標示牌、盆景、坐椅等設置，應予以規劃，不得妨礙公共便利。
- 10.1.7 營業場所如附設有停車場，宜予以規劃、劃線定位，並設置殘障車位指引車輛遵行方向，且不得以任何物品或設施佔用公設之停車空間。
- 10.1.8 營業場所內部有關資訊公告、商品介紹等文件資料，宜整體考量佈置美觀。如設有雜誌、刊物、報紙，宜另設置物架，使顧客易於閱讀，且擺設整齊，避免雜亂。

10.2 營業場所衛生

- 10.2.1 營業場所及其固定物與相關設施，應確實整理、整頓、清掃、清潔，以避免商品遭受污染，讓消費者有衛生清爽的消費環境。
- 10.2.2 商品之貯放應依特性、類別，置放整齊且應離牆、離地，並按先進先出原則提領貨品。
- 10.2.3 營業場所內之供水設施，應定期維護並保留相關記錄，且應依業種、業態提供適當之水質、水量，必要時得裝設儲水設備，濾水設備或供應適當溫度之溫、熱水；與食品相關行業之用水，應符合飲用水水質標準。
- 10.2.4 營業場所禁止飼養禽畜。

10.3 消防及保安應變處理

- 10.3.1 營業場所之消防安全設施應配合內政部頒布的「各類場所消防安全設備設置標準」及「建築技術規則」等相關規定，並依防火管理規定，訂定消防防護作業緊急應變處理標準作業程序；且進行年度演練，拍照記錄備查。
- 10.3.2 營業場所應依實際狀況，編製合宜的保安應變處理小組，以預防搶劫、竊盜、擾亂、恐嚇、詐騙、停電、火災、颱風、地震、協助殘障者避難等保安業務，並明列應變處理標準作業程序；且進行年度演練，拍照記錄備查。

10.3.3 營業場所應設置緊急逃生出口及緊急照明系統，並在疏散平面圖上，清楚標示，且張貼明顯處；出口保持暢通不得堆積物品。

10.3.4 營業場所應備有急救箱，並有足夠有效期限內之藥品，以供緊急醫療之用。

10.3.5 營業場所之各項供電、電器設施，均應依電力主管機關之規定設置，並將各供配電系統加以適當之標示。

11. 服務流程管理

11.1 服務標準作業

11.1.1 公司應依工作特性制定各階層從事人員服務標準作業程序，並落實執行。

11.1.2 對於商品折扣或其他促銷活動期間，有關服務提供或商品特性之內涵，應明文告知從業人員及顧客。

11.1.3 對於從業人員之服裝儀容、服務態度、專業技能與商品知識等，公司應明文訂定合宜的規定及提供必要的訓練。

11.2 商品進貨作業

11.2.1 公司應制定合宜的採購或訂貨流程及相關管理規定。

11.2.2 公司應建立有效之管理資訊系統，以掌握流通商品之動態，並能適時反應滯銷之陳列商品，及監控新商品之銷售情況，及時採取有效應變措施。

11.2.3 公司應依據顧客需求及市場競爭需要，制定市場資訊反應系統及新產品研發程序。

11.2.4 公司對於供應商品之協力廠商，應建立管理程序，以有效掌握供應商所供應商品之品目、品質、交期、交易價格、配送效率、退換貨處理效率等。

11.2.5 公司應建立合宜的商品驗收制度，以有效管制進貨商品數量、規格、衛生、品質等，並確實執行驗收，留存記錄備查。

11.3 商品銷售作業

11.3.1 販賣之商品應依其特性及使用關聯性分類，並予以編碼使之系統化，可採國際條碼或店內碼方式，以方便商品之管理。

- 11.3.2 對於所販售商品之品質、衛生、安全、保存及使用特性，應分別制定及執行必要的作業程序。
- 11.3.3 販賣商品包裝上之表徵、內容物之標示應符合公平交易法、商品標示法、消費者保護法及食品衛生管理法等相關法令，並應依其主管機關規定。
- 11.3.4 公司所製作之宣傳、廣告、海報及其他廣宣活動對於服務或商品特性之陳述亦應符合11.3.3之規定，並秉持誠信原則，以維顧客權益。
- 11.3.5 公司所販賣之商品或服務的定價，除應符合11.3.3之規定外；倘因特殊狀況需執行折扣減價或加價時，應將其幅度及範圍標示公告。
- 11.3.6 商品陳列應依商品之特性、關聯性，考慮貨架的適當高度、寬度、整齊、清爽及安全，有系統地配置陳列並標示，以方便顧客取得商品；且商品之陳列位置應以陳列配置表來管理。
- 11.3.7 賣場如有銷售管制性商品，應規劃專區陳列標示之。
- 11.3.8 對於污染品、破損品、變質品及過期品應明文訂出處理方式，並記錄備查且不得陳列販售。
- 11.3.9 公司應建立商品回收制度，於經政府主管機關公告必須回收或經供應商告知回收之商品，應及時予以公告回收並自陳列之貨架上撤走。

11.4 商品貯存作業

- 11.4.1 商品之倉儲場所應依商品之特性及貯藏條件需求，確實控制貯藏場所之溫度溼度。
- 11.4.2 商品倉儲過程，應依商品特性加以適當標示區隔，且離牆離地放置。
- 11.4.3 倉儲過程中應定期檢視商品狀況，如有異狀應立即處理，且有記錄備查。
- 11.4.4 倉儲作業應遵行先進先出原則，並確實記錄。

11.5 收銀管理作業

- 11.5.1 公司應訂定收銀管理作業標準，明列收銀工作流程、金錢管理、禮儀服務、錯誤作業處理及收銀稽核等作業。
- 11.5.2 依法應使用統一發票者，應依照「統一發票使用辦法」規定開立發票；免用統一發票者，應張貼免用統一發票之標示。
- 11.5.3 公司得視業務需要申請加入信用卡特約商店，接受顧客使用信用卡簽帳交易。交易發生時，應嚴格遵守「簽帳交易作業程序」與「特約商店義務」，以維護交易雙方合法權益。

11.6 財務管理作業

- 11.6.1 公司應建立合宜的財務管理制度，以有效執行及控制出納、會計等業務。

12. 社會責任

12.1 社會經營

- 12.1.1 公司經營者得積極扮演分擔社區責任的角色，並投入資源於社區活動，提供適切的服務來造福鄰里。

12.2 行動計畫

- 12.2.1 公司相關部門應秉持上述12.1.1之理念，規劃年度相關活動計畫，並留存參與活動之記錄。

13. 內部稽核

13.1 文件及記錄管理

- 13.1.1 公司應建立適切之文件及記錄管理辦法，以有效管制本規範中各項文件或記錄之編製、審核、分發、使用、修改、分類、索引、歸檔、保存、維護等作業。
- 13.1.2 負責文件及記錄之製作、審查、核准等人員，應確實按規定以簽名或蓋章方式對文件或記錄負責。
- 13.1.3 各項作業文件應依實際狀況，且將新版文件分發有關人員使用，並將原來之作業之文件收回。
- 13.1.4 各項作業文件的異動過程，均應留下記錄，以確保所使用之文件為最新規定。
- 13.1.5 各項作業文件的保存期限，應視相關法令規定及公司需要訂定保存期限。

13.2 內部稽核作業

- 13.2.1 公司應建立適切之內部稽核作業辦法，以確保服務作業品質與規劃之水準相符合，確保GSP規範被有效執行。
- 13.2.2 內部稽核之結果應作成書面記錄，並送請受檢單位負責人簽章確認；以便使受檢單位了解缺點，並採行矯正預防措施。
- 13.2.3 受檢單位所提出之矯正預防措施，應依據內政部稽核作業辦法之規定，進行改善跟催及確認作業。
- 13.2.4 內部稽核之查核結果應作成記錄及分析報告，並送請管理負責人簽章確認，以促進服務作業品質之提升及落實GSP規範之要求。

14. 營運績效

14.1 績效衡量

- 14.1.1 公司應訂定合宜的營運績效評估作業辦法，以能有效展現營運成果及顧客滿意狀況。
- 14.1.2 營運成果的展現可由顧客滿意度、產品及服務品質績效、財務績效、人力資源、供應商的合作程度、及自認對公司有利成果等相關資料、記錄來證明。

14.2 改善措施

- 14.2.1 公司對於依上述14.1.2所展現之營運成果如未達成預期目標時，應透過前述5.3管理審查之機制，確實檢討找出矯正及預防措施。
- 14.2.2 公司應藉由經營理念、經營政策、經營計畫、行動目標、顧客滿意度、矯正預防措施、以及管理審查之運用，持續改進優良服務作業規範GSP）之有效性。

15. 專則

優良零售服務業者除應符合本通則上述之規定外，個別行業依其專業需要，訂定專則如下：

15.1 護膚美容業

15.1.1 適用範圍

從事與護膚、彩妝及有關美容商品之買賣或服務為主要業務；但不得從事涉及換膚更皮術、健胸、豐乳、全身漂白、減肥、脫毛、割雙眼皮、紋眉、拉皮、小針美容、隆鼻等舉凡能影響身體、身體健康結構及生理機能之醫療行為及其廣告業務。

15.1.2 人員與資格

護膚美容從業人員應依中央主管機關規定，取得政府核發之合格證照。

15.1.3 員工健康檢查

護膚美容從業人員應每年辦理健康檢查一次，且檢查項目應包括A型肝炎、胸部X光（肺結核）及血液檢查（梅毒或淋病）。

15.1.4 設備與機具之裝置

15.1.4.1 美容椅

宜考量人體工學設計。

15.1.4.2 美容推車

美容用推車可擺置服務消費者所需設備及美容商品。

15.1.4.3 真空高溫殺菌箱

作為毛巾消毒用，溫度應超過120℃；開啟前應注意溫度歸零，並設置必要防護具。

15.1.4.4 紫外線殺菌箱

作為毛巾儲存，應保持清潔。

15.1.5 營業場所環境及設施

15.1.5.1 美容護膚區，宜以營造場內氣氛，凸顯專業美容特色為原則。

15.1.5.2 美容護膚區，應維持整齊、清潔，使用之美容護膚器具應保持乾淨無污損，並於顧客離店後立即清理，以維護營業場所形象。

15.1.6 營業場所衛生

賣場所使用於直、間接接觸顧客皮膚、器官之器具，如梳子、毛巾、剪刀等，應符合相關衛生法令清洗、消毒、使用及保養，以維護顧客之安全、衛生。

15.1.7 商品銷售作業

15.1.7.1 如有販賣健康保養食品，應符合健康食品管理法之有關規定。

15.1.7.2 販賣商品包裝上之表徵、內容物之標示應符合化妝品衛生管理條例及其相關法令規定暨11.3.3之規範。

15.2 理髮美髮業

15.2.1 適用範圍

從事與洗髮、剪髮、燙髮、染髮及護髮有關之商品買賣或服務為主要業務。

15.2.2 人員與資格

理髮美髮從業人員應依中央主管機關規定，取得政府核發之合格證照。

15.2.3 員工健康檢查

理髮美髮從業人員應每年辦理健康檢查一次，且檢查項目應包括A型肝炎、胸部X光（肺結核）及血液檢查（梅毒或淋病）。

15.2.4 設備與機具之裝置

15.2.4.1 理髮、美髮用座椅

宜考量人體工學設計。

15.2.4.2 推車

可擺置服務消費者所需理髮、燙髮、剪髮及美髮器具之可移動式設備。

15.2.4.3 蒸氣消毒箱

作為毛巾消毒用，箱內中心點溫度應超過80℃；開啟前應注意溫度歸零，並設置必要防護具。

15.2.4.4 紫外線殺菌箱

作為修飾髮膚或修飾容貌的器具殺菌儲存使用，應保持清潔。

15.2.4.5 梳子、刮鬍刀等相關整理儀容器具應依適當的物理或化學消毒法，確實執行消毒工作。

15.2.5 營業場所環境及設施

15.2.5.1 賣場之照明或採光，得在曲線照度200米燭光以上。

15.2.5.2 理髮、美髮區，宜以營造場內氣氛，凸顯專業特色為原則。

15.2.5.3 理髮、美髮區，應維持整齊、清潔，使用之理髮、美髮器具應保持乾淨無污損，並於顧客離店後立即清理，以維護賣場形象。

15.2.6 營業場所衛生

15.2.6.1 賣場所使用於直、間接接觸顧客皮膚之器具如梳子、毛巾、剪刀等，應符合相關衛生法令清洗、消毒、使用及保養，以維護顧客之衛生、安全。

15.2.6.2 燙、染髮劑應考慮顧客之體質妥善選擇，不得有害健康。

15.3 婚紗攝影業

15.3.1 適用範圍

從事與婚紗攝影相關商品買賣或服務為主要業務。

15.3.2 設備與機具之裝置

15.3.2.1 攝影設備

攝影設備（例：攝影棚、燈光及攝影用之相關器材）基於營運之需要而設置者，得固定保養維修，並紀錄備查。

15.3.2.2 外景車

外景車為營運之需要，得固定保養維修，並紀錄備查，以確保使用安全為目的。

15.3.3 營業場所環境及設施

15.3.3.1 商店應依攝影作品及禮服造型設計之種類特性，裝設適當之照明或採光，但需注意與禮服及造型物品之距離，以防受損。

15.3.3.2 更衣室應有二至三間以提供顧客更衣之需要，且需內設試衣鏡，而採光通風良好。

15.3.4 營業場所衛生

對於新娘化妝所用相關器具及所租借禮服等，應符合相關衛生法令清洗、消毒、使用及保養，以維護顧客之衛生、安全。

15.3.5 服務標準作業

商店應提供服務契約，以供顧客購買服務或委任攝影公司時，能確保雙方之交易關係；其契約內容宜參考政府公告之「婚紗攝影（禮服租售及拍照）定型化契約範本」。

15.3.6 商品銷售作業

15.3.6.1 禮服應依特性、色系、類別之關連性，適當的分開吊掛整齊於貨架上；攝影作品之樣本，應依各式規格，分掛在四周牆面；各式相片應排列整齊，以方便顧客參觀，並隨時更換。

15.3.6.2 定期更換模特兒禮服樣品及攝影作品樣品，以保持商店新鮮感，以便吸引顧客來店參觀及消費。

15.3.7 商品貯存作業

15.3.7.1 如有攝影作品所需各式包裝器材，如相本、相框、卡紙等應分類儲存及保持一定之安全存量，並紀錄備查。

15.3.7.2 倉庫宜依營運而設立進貨、出貨、盤點作業流程並紀錄備查，以便保持貨物順暢流通及避免堆積過多之貨品。

15.4 快速沖印業

15.4.1 適用範圍

從事有關沖洗軟片、沖印相片、數位影像處理、現場銷售軟片及照相、攝影、光學相關器材之買賣、修理或服務為主要業務。

15.4.2 設備與機具之裝置

賣場得視營業型態，裝置如下設備與機具

15.4.2.1 射印機

泛指設備能處理彩色照片之曝光呈像、化學沖洗，而最終獲得彩色不同尺寸之照片。

15.4.2.2 沖片機

泛指設備能處理客戶已拍照過之軟片，經化學沖洗而得到具有影像的底片，以便於在射印機上製作相片。

15.4.2.3 攝影棚

配備有專屬相機、閃光燈、布幕做室內人像或靜物近攝等活動之場所。

15.4.2.4 各專業設備、機具放置場所，應通風良好、附空調設備、光線充足，但不應有灰塵、雨水侵入之虞。

15.4.3 營業場所環境與設施

15.4.3.1 賣場之照明或採光，得在曲線照度700米燭光以上；營業時間內全面照明、陳列重點加設投射燈光。

15.4.4 服務標準作業

15.4.4.1 如設有影印、相機修理之服務時，均應維護服務品質，以保持商店信譽，並應明文揭示服務項目及收費標準。

15.4.4.2 如係連鎖體系商店，應使用統一之收件袋及相本，並標明服務實際狀況；必要時，顧客要求加蓋店章對商品及服務負責時，應予以同意。

15.5 書籍文具教育用品業

15.5.1 適用範圍

從事有關書籍、教育用品、文具零售或服務為主要業務。

15.5.2 營業場所環境及設施

15.5.2.1 賣場之照明或採光，得在曲線照度700米燭光以上。

15.5.2.2 賣場樓板的使用，其承載重量應在每平方公尺400公斤以上，不得超載堆放，以免影響賣場的安全。

15.5.3 服務標準作業

商店應致力於提升服務品質，並明文訂定其作業程序，例如：代客查詢、代客訂購、代客郵寄或設置兒童讀物專區等，以提供顧客消費之方便。

15.6 餐飲業

15.6.1 適用範圍

從事有關各式餐飲型態以供應餐食及服務為主要業務。

15.6.2 人員資格

15.6.2.1 應設置食品衛生負責人，負責衛生管理工作，且應確實執行自主檢查工作，並留存記錄。

15.6.2.2 餐飲從業人員應依中央主管機關規定，取得政府核發之合格證照。

15.6.3 員工健康檢查

餐飲從業人員應每年辦理健康檢查一次，且檢查項目應包括A型肝炎、胸部X光（肺結核）及血液檢查（梅毒或淋病）。

15.6.4 設備與機具之裝置

15.6.4.1 工作檯

食品之製作、調理等程序均須於在工作檯上作業，工作檯得使用不鏽鋼材質。

15.6.4.2 冷凍及冷藏設備

食品及原料之貯存設備應設置冰箱及冷凍櫃，必要時視需要設置冷凍庫及冷藏庫，且冷凍食品應保持在 - 18℃ 以下，冷藏食品為7℃ 以下至凍結點以上。

15.6.4.3 設備規劃與設置

各式食品料理烹調設備、排油煙機、電器、給水及排水等設備均應依作業流程作合理之規劃、設置（宜設置空調設備），且各式食品料理烹調設備宜加以標示。

15.6.4.4 洗滌設備

餐具及器具洗滌場所須有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及殺菌之三槽式餐具洗滌殺菌設備，宜設置洗碗機。

15.6.4.5 洗手設備

食品料理調理場所應設置洗手設備，並備置清潔劑及乾手等設備。

15.6.4.6 污水排放

餐廳排放之廢水於50CMD（每天50立方公尺）以上者，應符合放流水標準，或納入公共污水下水道系統。

15.6.5 營業場所環境及設施

- 15.6.5.1 一般作業場所光度在100米燭光以上，工作檯面或調理檯光度在200米燭光以上，櫃檯平面光度在700米燭光以上。
- 15.6.5.2 餐廳應設有「禁菸區」，以維護消費者之健康。
- 15.6.5.3 調理場所內排水系統應暢通完整，出口設置防止病媒侵入設施。
- 15.6.5.4 調理場所應有足夠數量洗手設備，水龍頭應使用避免清洗後再度遭受污染者。
- 15.6.5.5 切、剝之刀及砧板應具備二組以上，並加以標示，分別使用於生、熟食品的處理。
- 15.6.5.6 冷凍、冷藏櫃裝置時，應選擇通風良好的地方，不得靠近熱源的位置及避免日光直射，並應定期清潔維護保養及紀錄備查。
- 15.6.5.7 營業場所內之桌椅得採用易於維護、清理之材料，並隨時保持乾淨清潔。
- 15.6.5.8 營業場所之廚房及設施，應符合「食品良好衛生規範」之相關規定。

15.6.6 營業場所衛生

- 15.6.6.1 營業場所應定期實施噴藥消毒，以防蚊蟲病媒滋生。
- 15.6.6.2 垃圾殘渣和製造過程中的廢物，在搬運、集中處理（垃圾區）時，必須防止病媒及微生物造成食品之污染，並防範污染及惡臭之產生。另餐廳廚餘應予以回收，並妥善處理。
- 15.6.6.3 油炸器具每日結束後，應將油汲出，再使用符合中國國家標準之食品級清潔劑徹底清潔洗淨。
- 15.6.6.4 瓦斯爐與快速爐冷卻後，如有重油質，應使用符合中國國家標準之食品級清潔劑擦淨；若火焰長度參差不齊，可將爐嘴卸下，用鐵刷刷除鐵鏽或用細針穿通焰孔，以維護烹調作業之穩定。
- 15.6.6.5 烤箱與微波爐於烹調完畢後，若需使用清潔劑進行清洗作業時，應使用沾有符合中國國家標準之食品級清潔劑的泡棉或抹布去除污漬，且烤箱及微波爐外部亦應保持清潔狀態。
- 15.6.6.6 餐飲食品之製作調理過程應注意衛生，並避免遭受污染。

- 15.6.6.7 餐廳之從業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套或手部徹底洗淨及消毒，在必要場所並需戴帽、戴口罩，以維護衛生。接觸生食之後，應洗淨雙手或穿戴消毒清潔手套始得接觸熟食。
- 15.6.6.8 每一餐飲食品應有其標準製作流程與烹調步驟，以維護食品品質之穩定。
- 15.6.6.9 調理過程中如有需解凍處理者，應明訂其解凍條件及衛生管理措施。
- 15.6.6.10 餐飲製作用之器材及用具必須隨時保持乾淨，並定期消毒，避免細菌之污染。
- 15.6.6.11 倉庫必須適度規劃與管理，以方便清理與檢視。
- 15.6.6.12 損壞品應儘速與其他物品分開，並儘速處理。
- 15.6.6.13 餐飲食品之處理及搬運設備應隨時保持清潔，並定期維護。
- 15.6.6.14 當從袋子、桶子倒出配料時，必須防止污染。
- 15.6.6.15 不可食用之原料（化學品或營運之物料）應分開儲存，以避免污染。
- 15.6.6.16 凡與食品直接接觸的工作人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配帶飾物等。並不得使用塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品、食品接觸面。
- 15.6.6.17 工作中不得有吸煙、嚼檳榔或口香糖、飲料等可能污染食品之行為。
- 15.6.6.18 員工之衣著應隨時保持清潔衛生，並定期清洗。
- 15.6.6.19 從業人員在A型肝炎、手部皮膚病出疹、膿瘡、外傷、結核病、性病、眼疾或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。
- 15.6.7 消防及保安應變處理
- 15.6.7.1 營業場所之各項供電設施、消防設施、緊急用電及瓦斯管線應設專人每日檢查、維護，並注意使用之安全性，營

業結束時應予關閉，並實施安全檢查。

15.6.7.2 排油煙機宜加裝高溫自動切斷電源及風管之裝置，以防止火苗蔓延。

15.6.7.3 若使用升降梯協助餐飲食品之搬運時，應有安全防護措施。

15.6.8 服務標準作業

15.6.8.1 餐前服務準備

15.6.8.1.1 餐廳餐桌佈置及環境整理。

15.6.8.1.2 餐桌佈置及餐具擺設並應注意餐具或檯布不得有缺角或污損。

15.6.8.1.3 人員勤務分配、服裝儀容檢查及實施勤前教育。

15.6.8.2 餐中服務程序

商店應明文訂定符合其經營型態所需的，迎接顧客及提供服務之作業程序，一般服務作業程序如下：（參考用）

領檯員迎接賓客入座 - > 呈上菜單及飲料單 - > 茶水服務 - > 接受點菜 - > 複誦菜單 - > 調整餐桌擺設 - > 飲料服務 - > 餐食服務 - > 清理桌面 - > 甜點服務 - > 茶或咖啡服務 - > 呈上帳單 - > 送客 - > 重新餐桌擺設。

15.6.8.3 餐後整理

15.6.8.3.1 清理餐具、布巾、整理餐桌及場地。

15.6.8.3.2 關閉機具電源及環境安全檢查，熄燈及門窗關鎖。

15.6.9 商品銷售作業

15.6.9.1 商品之品質規格

各式餐飲食品之製作應明文訂定其用料明細、數量及調理過程，並得以照片或圖樣表現餐飲之內容及特色。

15.6.9.2 商品之標示

各式餐飲食品之提供得以菜單型式與顧客進行溝通，惟菜單若附有照片或圖樣者，其供應予顧客食用之餐飲內容應與其一致。

15.6.10 商品貯存作業

15.6.10.1 商品之倉貯與保管

商品貯放場所應依商品之特性及儲藏需求，確實控制儲存場所之衛生、溫度、溼度（冷凍食品中心溫度應保持攝氏零下18 以下，冷藏食品中心溫度應保持攝氏7 以下至凍結點以上），並依商品特性、類別加以區隔整齊置放，且應離牆、離地至少5公分，並加以適當的標示及按先進先出原則出貨。

15.6.10.2 冷凍冷藏食品包裝

冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或以橡皮圈等物來固定包裝封袋口，以維護衛生安全。

15.7 便利商店業

15.7.1 適用範圍

從事有關食品、一般日常用品零售或服務為主要業務，且其營運特色如下：

15.7.1.1 賣場坪數介於20坪至100坪之間。

15.7.1.2 商品結構中食品占全店銷售品項的百分之五十以上且一定要賣速食食品，非食品則須是一般日常用品及服務性商品。

15.7.1.3 銷售方式則採顧客自助取用。

15.7.1.4 營業時間須長時間營業，或是24小時營業且全年無休（或幾乎無休）。

15.7.2 名詞定義

15.7.2.1 服務性商品

指服務顧客，非以營利為主要目的之商品，例如電話卡、郵票、代售入場券等。

15.7.3人員與資格

如為連鎖體系商店型態，其總部應建立及執行有關店長（或店管理負責人）養成之教育訓練計畫，並紀錄備查；對通過訓練者應給予資格證明。

15.7.4 設備與機具之裝置

15.7.4.1 一般生財設備例如：微波爐、保溫箱、烤箱、茶葉蛋鍋、關東煮機、熱狗機、保溫調理機、熱罐機、影印機、傳真機、爆米花機、咖啡機、雪泥機、霜淇淋機、碳酸飲料機、製冰機及冷凍冷藏櫃等，若為賣場營運所需而設置時，均應日常清潔維護保養。

15.7.4.2 輔助設備例如：收銀機、保險櫃或保險庫、自動門、空氣簾、除濕機、冷氣機、抽排風機、加壓泵、濾水器、發電機、緊急照明設備、電腦終端機設備及監視錄影設備等，若為店內營運所需而設置時，均應定期維護保養，以確保其運作功能。

15.7.4.3 店內宜設立兩台收銀機以備不時之需，以維護發票開立品質。

15.7.4.4 冷凍、冷藏展示櫃係為供應販售各種罐裝、瓶裝、鋁箔、塑膠包裝等容器供食用之商品，該設備之選擇應採用合格冷凍設備製造商生產之產品，裝置時應選擇通風良好的地方，不得靠近熱源的位置及避免日光直射，並應定期清潔維護保養及紀錄備查。

15.7.4.5 冷凍、冷藏展示櫃之儲存溫度得控制如下：

冷藏櫃：攝氏7 以下至凍結點以上。

冷凍櫃：攝氏零下18 以下。

並應設置溫度計管理及定期紀錄備查。

15.7.5 營業場所環境及設施

15.7.5.1 賣場之櫃台其平面照度應在700米燭光以上。

15.7.5.2 冷凍、冷藏展示櫃櫃門之橡皮應保持清潔及無破損；且櫃內不得留有積水，以避免細菌滋生及產生異味。

15.7.5.3 貨架要經常擦拭保持亮麗，以襯托所陳列商品價值，而貨架上不可陳列外包裝有髒、破損或過期之商品。

15.7.5.4 若販賣熟食商品，其溫度控制不得低於60 。

15.8 超級市場業

15.8.1 適用範圍

從事有關生鮮農、畜、水產品及冷凍、冷藏調理食品、一般食品等食品相關商品暨家庭雜貨與居住相關商品之販賣或服務為主要業務，且其賣場坪數介於100坪至1200坪之間。

15.8.2 名詞定義

15.8.2.1 生鮮農、畜、水產品

新鮮之蔬菜、水果、家禽、魚介、貝類、奶品等經過簡單的處理、包裝標價在冷藏冷凍櫃販賣之商品。

15.8.2.2 冷凍食品

以農、畜、水產原料，經加工調理、急速冷凍及嚴密包裝在 - 18 以下儲存及販賣之食品。

15.8.2.3 冷藏調理食品

以農、畜、水產原料，經加工調理、急速冷卻及完整包裝後在7 以下凍結點以上儲存販賣之食品。

15.8.3 員工健康檢查

超級市場在內場從事食品調理、包裝等會接觸到食品本身的從業人員，應每年辦理健康檢查一次，且檢查項目包括A型肝炎、胸部X光（肺結核）及血液檢查（梅毒或淋病）。

15.8.4 設備與機具之裝置

- 15.8.4.1 處理生鮮食品用之刀具、機器或工作檯等與生鮮食品之接觸面均需使用不鏽鋼材質製造。
- 15.8.4.2 後場之生鮮處理場所之地板，應使用易清潔、不透水之材質。
- 15.8.4.3 冷藏（凍）展示櫃與冷藏（凍）庫應設有溫度自動控制暨顯示系統，以維護正常之溫度。
- 15.8.4.4 應備有自場檢驗之檢驗儀器，並有檢驗紀錄備查；且應使用經檢驗合格之磅秤，並應每日校正誤差。
- 15.8.4.5 應備有冷凍、冷藏車及冷凍、冷藏展示櫃（庫）來運送、陳列及儲存冷凍、冷藏食品。
- 15.8.4.6 若有熱櫃販賣熱食品，其溫度控制不得低於60 。
- 15.8.4.7 得視需要設置有中央控制之擴音設備。

15.8.5 營業場所環境及設施

- 15.8.5.1 賣場商品之陳列面亮度應維持在700米燭光以上。
- 15.8.5.2 賣場通道之設計宜有主動線與輔助動線之區分，主動線寬度宜維持在1.5公尺以上，輔助動線宜維持在0.9公尺以上，收銀台通道宜維持在0.5公尺以上。
- 15.8.5.3 賣場間樓梯之層階設計，其寬度宜維持在3.2公尺以上，其階梯應加設扶手及防滑裝置，以維護顧客之安全。
- 15.8.5.4 營業場所之門口處應設置「禁止寵物入內」之標誌，以免寵物上之病媒污染商品，影響衛生。
- 15.8.5.5 營業場所之門口處應設置「禁止抽煙」之標誌，以維護員工及消費者之身體健康。

15.8.6 商品進貨作業

- 15.8.6.1 超級市場應確實查驗廠商退貨商品之數量與規格，並查驗送貨人員攜帶之物品。
- 15.8.6.2 超級市場商品驗收人員於每日進貨時，應將廠商名稱、商品名稱、進貨數量、交易金額等列表紀錄備查。

15.8.7 商品銷售作業

- 15.8.7.1 賣場陳列之商品，宜以縱向做有系統之陳列，以便消費者選購。
- 15.8.7.2 賣場同一系列之商品宜在一起陳列，以免消費者遺忘，而增加購買機會。
- 15.8.7.3 貨架或展示櫃之邊緣為防止商品滑落，應以前檔網護住以維護消費者安全。
- 15.8.7.4 商品為方便顧客取貨應依大且重之商品陳列於底層，輕與小的商品陳列於上層，以維護消費者之安全。
- 15.8.7.5 賣場之陳列架上方，應懸掛商品分類之垂吊板，以便顧客選購。
- 15.8.7.6 賣場陳列之各項商品，應製作貨架卡或手繪海報（POP）分別標明商品名稱、規格及售價。
- 15.8.7.7 賣場之商品應依商標面向消費者之原則陳列，讓顧客容易了解商品之內容。
- 15.8.7.8 賣場商品之標價其標籤之位置要一致，以標在商品正上方為原則，但不得標在商品之有效期限標示上。
- 15.8.7.9 賣場販賣商品標價不得有遮蓋瑕疵之行為。
- 15.8.7.10 平面冷藏、冷凍展售櫃之貨品，推置不得超過裝載線。
- 15.8.7.11 貨架或展示櫃上之商品，宜以隔板或隔網定位，以便掌握商品缺貨狀況。

15.8.8 商品貯存作業

- 15.8.8.1 超級市場進貨之商品，倘在賣場無法陳列完畢者，應依其特性貯存於倉貯場所。
- 15.8.8.2 存放於倉貯場所之商品應有系統的整齊排列及品名標示，並避免重且大之商品放於上層，以免損害商品品質，且應依先進先出法出貨。
- 15.8.8.3 冷凍、冷藏庫每天應巡視溫度二次以上，並有紀錄備查。
- 15.8.8.4 倉貯場所為防止病媒侵入應定期消毒，並有紀錄備查。
- 15.8.8.5 營業場所之不良品與過期品，於處理或銷毀前應選擇適當地點貯存，並明顯標示之。
- 15.8.8.6 營業場所應視實際需要設置發電機，以因應緊急停電時能維持冷凍(藏)

設備之正常運轉；發電機之功率，並能有足夠之能量供給賣場1/3以上照明電力。

15.8.8.7 應配有丙級以上之電工操作人員，或由專業廠商負責維護之合約，以維護設備之安全。

15.9 糕餅零售業

15.9.1 適用範圍

從事有關麵包、蛋糕、中點、西點、餅乾、糖果之零售或服務為主要業務。

15.9.2 人員與資格

應設置食品衛生負責人，負責衛生管理工作，且應確實執行自主檢查工作，並留存記錄。

15.9.3 員工健康檢查

糕餅零售從業人員（包含後場從事糕餅製作包裝等人員），應每年辦理健康檢查一次，且檢查項目包括A型肝炎、胸部X光（肺結核）及血液檢查（梅毒或淋病）。

15.9.4 設備與機具之裝置

15.9.4.1 磅秤應使用經濟部標準檢驗局許可製造合格廠商之產品，其校正應符合9.3.1之規範。

15.9.4.2 包裝設備因商品特性、保鮮、美觀或攜帶方便之要求所裝置者應符合9.1之規範。

15.9.4.3 飲料販賣機或熟食類設備為增加商品種類、滿足客戶需求而設置者，在材質、維護及安全方面應符合9.1及9.3.1之規範。

15.9.5 營業場所環境及設施

15.9.5.1 出入口應設置紗門或自動門（空氣簾）等防止病媒侵入設施，並隨時保持密閉。

15.9.5.2 工作檯及烘焙器具應隨時保持清潔，且得使用不鏽鋼之材質。

15.9.5.3 所有的原物料、半成品、成品等應放置棧板上，離地面及牆壁5公分以上，以利清掃並保持通風。

15.9.5.4 如有冷凍、冷藏庫應設有溫度指示器且按規定溫度執行保存。

15.9.5.5 服務台或收銀台放置包裝或裝飾材料宜分類放置，可能接觸食品者，應注意清潔及貯存條件避免污染。

15.9.5.6 洽談區為接待客戶訂購節慶或喜餅禮盒而設置之區域，對於專屬商品宜佈置高雅、品項價格標示明顯、潔淨美觀、並凸顯商品特色及商店形象。

15.9.5.7 賣場之商品托盤及商品展示用之貨架、櫃檯等應清潔、乾淨。

15.9.5.8 賣場通道為方便顧客選購，其寬度規劃宜在一公尺以上，使兩人交肩可通行為原則。

15.9.6 商品貯存作業

15.9.6.1 易腐性商品之儲存

易腐性商品應依其特性，妥當控制商品儲存條件且每日至少點檢一次，若超過保存期限應予報廢處理。

15.9.6.2 商品儲存條件

為確保商品品質，商品倉儲保存條件可參考下表：

	常溫保存	冷藏保存	冷凍保存	
	22~28	3~8	- 18 ±2	
巧克力類	16~20			無包裝者應注意溼度在50 % 內
蛋糕類	22~28			對冷藏保存溼度70 % - 85 %
漢（西） 餅 類	22~28	3~8	- 18 ±2	應有包裝

漢（西） 餅類	22~28	3~8	- 18 ±2	應有包裝 不宜裸露
糖果	22~28			

15.10 茶零售業

15.10.1 適用範圍

從事有關茶葉、茶食、茶具、其他茶藝文物及其相關商品買賣或服務為主要業務。

15.10.2 名詞定義

15.10.2.1 茶葉

指利用茶葉芽葉（茶菁）加工，供人飲用或供作食品加工原料者。

15.10.2.2 茶食

泛指品茗、喝茶時配佐之食品，係以增加品茗、喝茶情趣，且不破壞茶湯特色為原則。

15.10.2.3 茶具（器）

泛指用於品茗、喝茶之器具，如茶壺、茶荷、茶盅、茶船、茶杯、杯托、電茶壺、泡茶檯等均屬茶具（器）。

15.10.2.4 茶藝

是泛指茶葉產、製、銷的技藝與飲茶生活藝術中泡茶動作、茶器、品茗環境、茶葉本身色香味和外形欣賞的融合等。因此，茶藝是農業、藝術、文學的結合。

15.10.2.5 其他茶藝文物

泛指除茶具（器）以外，與泡茶實務和品茗環境有關的器具文物，如茶書、字畫、燈具、香道器具及香料等茶掛，均屬茶藝文物。

15.10.3 設備與機具之裝置

15.10.3.1 磅秤應使用度量衡主管機關檢驗合格之機具，並宜使用感度至少達一公克、能自動計價、台制公制換算，且具有蓄電池之電子秤，並應符合9.3.1之規定及紀錄備查。

15.10.3.2 冰茶機係為供應販賣商店自製各種茶類飲料之設備，其使用材質應符合9.1之規範。

15.10.3.3 冷藏展示櫃係為供應販售各種罐裝、瓶裝等容器供飲之食品飲料，該設備之選擇應採用合格電器廠商生產之產品，裝置時應選擇通風良好的地方，不得靠近熱源的位置及避免日光直射，及應注意水平與散熱問題，以維護設備的能源效率與壓縮機的生命；並應定期清潔維護保養及紀錄備查。

15.10.4 營業場所環境及設施

15.10.4.1 品茗區佈置應以營造賣場氣氛，凸顯茶藝文化特色為原則。

15.10.4.2 品茗區應維持整齊、清潔，使用之茶具應保持乾淨無破損，並於顧客離店後立即處理，以維護商店形象。

15.10.4.3 茶具洗滌區應以不銹鋼或瓷材等不透水材質構築，其設計和構造應不易藏污納垢易於清洗，設置深度應以使用時不濺出水花，影響賣場整潔與服務人員儀容為原則。

15.10.4.4 茶具洗滌區應有妥善處理茶渣之器具，以免阻塞或污染排水系統。

15.10.4.5 茶具洗滌區使用之器具應陳放整齊，已清潔或消毒過之茶具和用具，應放在能防止其再受污染之適當場所，並保持適用狀態。

15.10.5 營業場所衛生

15.10.5.1 凡用於茶葉沖泡之用水，應符合飲用水水質標準。

15.10.5.2 散裝茶葉

15.10.5.2.1 散裝茶葉儲存應隨時保持密封狀態，以防止受潮及香味散失，含水分應符合中國國家標準，烏龍茶、包種茶及混合茶不得超過5.5 %；薰香茶、紅茶、綠茶不得超過6 %。

15.10.5.2.2 散裝茶葉儲存不得直接放置地面，並且不得與其他食品或原料一同儲存，以確保衛生、防止受潮，及防止異味、雜味侵入，影響茶葉品質。

15.10.5.2.3 散裝茶葉儲存時應有明顯等級標示，於倒入散裝桶時，應核對等級。

15.10.5.2.4 冰茶機所販售商品之製造應有嚴格配方管理與製程管理，使用之水、冰塊應符合飲用水水質標準。使用之原料如係外購時，應選擇優良合格之製造廠商。

15.10.5.2.5 冰茶機所販售商品製造之器具，不得供作其他用途，並應於使用後立即以清水清洗。

15.10.5.2.6 冰茶機應每日清潔容器、管路與噴嘴，清洗時以飲用水為原則，如需使用清潔、消毒劑，以雙氧水為原則，並於乾燥後始能再充填供售商品，防止異味、有害微生物侵入、孳生，影響衛生與品質。

15.10.5.2.7 製造冰茶機所販售商品之區域應特別加強防火設施，並防止有害動物與灰塵進入危害商品之衛生與安全。

15.10.5.2.8 冰茶機所販售商品應符合茶葉商店經營業態，不得販售屬於行政院衛生署規定應列為藥品管理之商品，或使用與飲料無關，或涉及藥品管理範疇之標示與宣傳來吸引顧客。

15.10.6 服務標準作業

茶具等易碎商品售出，於包裝入袋前應請顧客親自檢查無破損後，再當顧客面前進行包裝，以減少或消除與商品完整有關之客訴事件。

15.11 鞋零售業

15.11.1 適用範圍

從事有關皮革、橡膠、塑膠或其他材料製成之鞋類及其他配件零售或服務為主要業務。

15.11.2 設備與機具之裝置

賣場須配置適量的試穿座椅及空間。

15.11.3 服務標準作業

店內從業人員接待顧客及顧客應對過程，應尊重顧客選購及試穿商品之權利。

15.11.4 商品銷售作業

15.11.4.1 賣場得依營運需要，增加鞋品保養或足部保健用品之商品陳列，以提高服務層面。

15.11.4.2 為提供顧客選購之方便及店內商品管理之利便；得於鞋盒包裝上或鞋店明顯處顯示鞋類國際尺碼對照表。

15.12 服飾零售業

15.12.1 適用範圍

從事有關布料、衣服及其配件與裝飾品之買賣或服務為主要業務。

15.12.2 營業場所環境與設施

15.12.2.1 賣場應依服飾商品種類及特性，裝設適當之照明或採光，但需注意與商品之距離，以防止商品受損。

15.12.2.2 賣場應視需要於適當地點設置試穿間或試穿區，且需內設試衣鏡，而採光及通風應良好。

15.12.3 服務標準作業

15.12.3.1 為尊重顧客選購及試穿之過程與權利，宜在顯眼處張貼或告知「歡迎試穿、顧客至上」及「試穿不滿意、無須購買」等標語。

15.12.4 商品銷售作業

15.12.4.1 為提供顧客選購之方便及店內商品管理之便利，得提供衣服尺寸對照表以供顧客參考。

15.12.4.2 若有提供尺寸修改之售後服務時，應明確標示及主動告知顧客；該項服務若要收取費用時，應明文訂定收費標準。

15.13 通訊、資訊及家電零售業

15.13.1 適用範圍

從事有關通訊、資訊及家電商品買賣或服務為主要業務，且其賣場坪數在1200坪以下者。

15.13.2 名詞定義

15.13.2.1 通訊（Communication）商品泛指可以互通音訊的商品，例：電話機、傳真機、呼叫器及行動電話（大哥大）等。

15.13.2.2 資訊（Computer）商品泛指可以處理資料的商品，例：翻譯機（電腦辭典）、桌上型電腦、筆記型電腦、數據機、掃描器、印表機、滑鼠、電腦軟體及其耗材等。

15.13.2.3 家電（Consumer Electronics）商品泛指個人及家庭日常生活用之電器商品，例：影視商品（電視、錄放影機、攝影機、光碟機、照相機）、影音商品（音響組合、隨身聽、CD隨身聽、CD手提音響、電鋼琴）、小家電（電磁爐、電子鍋、吸塵器、電暖器、電風扇、熱水瓶）、重家電（微波爐、冰箱、冷氣機、除濕機、洗衣機、乾衣機）等。

15.13.3 服務標準作業

15.13.3.1 商店對所販賣的商品，應建立維修服務制度。

15.13.3.2 商店應提供商品功能測試服務，以保證商品品質。

15.13.4 商品銷售作業

15.13.4.1 商店對商品之運送、安裝等額外服務要收費時，應訂定收費標準，並主動告知顧客。

15.13.4.2 對消費者保證商品或服務之品質時，應主動出具書面保證書。

15.13.4.3 商店宜提供買賣契約，以確保與顧客之交易關係；其契約內容宜參考政府公告之「電氣買賣定型化契約範本」。

15.14 家電、廚具、衛具、寢具、燈具及室內裝設品零售業

15.14.1 適用範圍

從事家具、廚具、衛具、寢具、燈具及相關辦公室桌椅等，不論其製程或材料之相關商品買賣或服務提供為主要業務。

15.14.2 設備與機具之裝置

15.14.2.1 測試插座

15.14.2.1.1 燈具販賣應設置測試插座，便於協助顧客測試。

15.14.2.1.2 測試插座應有防止觸電之安全措施。

15.14.3 營業場所衛生

15.14.3.1 有鋪設地毯之賣場，應定期消毒，並留存記錄。

15.14.4 服務標準作業

15.14.4.1 商店應致力於提昇服務品質，並明文訂定其作業程序，例如：代客搬運、代客安裝、售後服務及提供專業用電常識教育等，以保證商品品質的完整性。

15.14.4.2 商店對商品之搬運、安裝及售後服務等要收取費用時，應明訂收費標準，並主動告知顧客。

15.14.5 商品銷售作業

商品應依使用功能作群組式排列整齊，以方便顧客參觀選購。

15.14.6 商品貯存作業

如有設置倉庫，宜依營運之需要，維持適當之庫存量，以便保持貨物之順暢流通及避免堆積過多之貨品。

15.15 雕刻、手工藝品零售業

15.15.1 適用範圍

從事雕刻、手工藝品相關商品買賣或服務提供為主要業務。

15.15.2 名詞定義

15.15.2.1 雕刻、手工藝品

係指以木材、石材、玻璃、竹材、壓克力、陶瓷、金屬、皮革等材料所雕製、塑形、編織之人物、花卉、動物或其他象形圖騰之成品。

15.15.3 設備與機具之裝置

15.15.3.1 手工工具

旨在使材料形成粗胚，再製造成品之工具。

15.15.3.2 電動工具

旨在使粗胚表面精細化之工具。

15.15.3.3 油漆工具

屬表面修飾用之工具。

15.15.4 營業場所環境及設施

15.15.4.1 商店應依商品特性，裝設適當之照明或採光，以凸顯藝（商）品之特性。

15.15.5 營業場所衛生

15.15.5.1 有鋪放地毯之賣場，應定期消毒。

15.15.6 服務標準作業

15.15.6.1 商店應致力於提昇服務品質，明文訂定包裝、裝箱、搬運作業流程以保障商品之完整。

製 煉 品 之 器

紙 川 十 十 糸

紙 二 器

十 。

15.15.6.2 商店對商品之搬運、安裝及售後服務等要收取費用（含訂金）時，應明訂收費標準，並主動告知顧客。

15.15.7 商品銷售作業

商品應明確標示售價、材質、以便消費者選購。

15.16 首飾及貴重金屬零售業

15.16.1 適用範圍

從事有關首飾珠寶、黃金條塊等相關商品買賣或回收服務提供為主要業務；且其營運特色如下：

15.16.1.1 商店以經營金銀珠寶、鑽石首飾等珍貴商品之銷售、回收、鑲製及翻造為主要業務。

15.16.1.2 商店陳列之商品具天然、珍貴、稀有及可回收等特性，可滿足人類追求真、善、美及永恆之需求。

15.16.2 名詞定義

15.16.2.1 首飾及貴重金屬

泛指黃金、鉑金、K金、鑽石、天然寶石、珍珠翠玉等珍貴首飾商品而言。

15.16.3 設備與機具之裝置

15.16.3.1 磅秤

黃金、鉑金、寶石等商品之重量判定工具；應使用經檢驗合格之磅秤，並隨時校正誤差。

15.16.3.2 維修器具組

服務客戶需求之器具，例如：燒熔工具、超音波清洗機、點焊機等。

15.16.3.3 檢驗儀器

應備有自場檢驗之檢驗儀器。

15.16.3.4 監視設備

防搶、防偷、防盜、警民連線之自保自衛監視錄影設備。

15.16.4 營業場所環境及設施

賣場應依商品特性裝設適當之照明或採光，以凸顯商品之特性。

15.16.5 服務標準作業

15.16.5.1 店內除陳列相關商品外，應定期或不定期提供國內外最新流行資訊，以增加服務層面。

15.16.5.2 店內人員應有良好的服務態度，且誠實提供商品的價格、產地、特性、重量、成份等相關資訊之服務。

15.16.6 商品銷售作業

15.16.6.1 對店內所販售的商品，應主動出具書面保證書。

15.16.6.2 對所販售的商品，店內應建立維修、保新及回收服務制度。

15.17 洗衣業

15.17.1 適用範圍

從事衣服、床罩、被單、窗簾等服飾織品之洗滌服務為主要業務。

15.17.2 設備與機具之裝置

15.17.2.1 吊掛衣架宜採用不銹鋼材料為原則，並每日保持清潔亮麗。

15.17.2.2 收受可能有傳染病源、污染源等特殊行業來源（如：醫療院所、旅舍、飯店、個人貼身內衣、褲、襪等）之衣物時，應具備有隔離處理、殺菌或去除污染源之專業設備，並單獨包裝處理，以維護其他消費者不被污染的權益。

15.17.3 營業場所環境及設施

15.17.3.1 賣場營業時間內應全面照明。

15.17.3.2 洗滌、整燙後衣物應加保護套以防塵染，或其他防止遭受塵染之措施。

15.17.3.3 業者進行洗衣作業時應遵循環保署所頒佈之『乾洗業空氣污染管制排放標準』實施。

15.17.3.4 商店宜宣導鼓勵顧客將衣架等可再利用之完整耗材送回商店回收，以利資源再利用。

15.17.4 服務標準作業

15.17.4.1 商店應提供服務契約，以供顧客送洗衣物時，能確保雙方之交易關係；其契約內容應遵照政府公告之「洗衣業定型化契約」。

15.17.4.2 商店應定期教育門市人員對於事故衣物處理態度及衣物保養的專業知識並制定作業流程，使消費者權益獲得保障。

15.17.5 商品銷售作業

商店從事促銷時，應強調『環保洗衣』、『洗衣意外理賠承諾』、『衣物保養要領』的訴求，方能取得消費者的信賴。

15.18 花卉園藝零售業

15.18.1 適用範圍

從事花卉、盆栽、人造花、花籃、花圈及園藝相關商品買賣或服務提供為主要業務。

15.18.2 設備與機具之裝置

15.18.2.1 運送工具

因應營業需要而設置之運送工具，得定期保養維修，並紀錄備查，以確保使用安全為目的。

15.18.2.2 冷藏設備

以鮮花為主的花店，為延長花卉瓶插壽命，應設置保鮮櫃或冷藏櫃，以作為貯存花卉之用。

15.18.2.3 陳列架（檯）

用以陳列花卉、盆景之陳列架（檯），應考慮造型及整齊大方。

15.18.3 營業場所環境及設施

15.18.3.1 花藝造型之工作場所要寬敞，須能配合設計工作流程方便，且要有足夠空間擺設完成之作品。

15.18.3.2 苗圃應妥善規劃育苗生產區及生產輔助區，使能合理利用土地，發揮生產資源，提高生產效率。

15.18.4 營業場所衛生

15.18.4.1 營業場所採用可盛水之花器裝置花卉時，花器內之水，應定期更換，以避免產生不良異味及污染環境。

15.18.4.2 營業場所之各式盆景，應每天清理，以杜絕滋生蚊蟲。

15.18.4.3 若有使用肥料以營養植物生長時，應能防止蚊蟲及臭味之產生，以確保營業場所之衛生。

15.18.5 商品銷售作業

15.18.5.1 花藝作品的交易過程，應事先瞭解顧客的需求並充分溝通設計上的考慮要素，例如：對象、理由、時機、場合、花材、配飾及表達方式等，以能提供正確之服務。

15.18.5.2 應主動教導顧客如何維護花卉之保鮮度與持久性。

15.18.5.3 賣場商品的陳列，得讓顧客入店後一目瞭然，清楚的看到鮮花區、盆景區、包裝區、緞帶花區，且花材要齊全。

15.18.5.4 陳列架（檯）擺設花卉、盆景時，應力求簡單明亮。

15.18.5.5 盆景若生長發育不良時，應予以淘汰或重新照顧，禁止陳列。

15.18.6 商品貯存作業

若有使用保鮮劑調節花卉的生理作用（即遲緩花卉的新陳代謝）時，店內應備有保鮮劑的正確使用方法及稀釋倍數規定。

15.19 運動用品、器材零售業

15.19.1 適用範圍

製 糖 品 及 雜

紙 川 十 十 紙

紙 二 器

十 川

從事與運動商品有關之買賣或服務提供為主要業務。

15.19.2 營業場所環境及設施

15.19.2.1 賣場應依運動商品種類及特性裝設適當之照明或採光，但需注意與商品之距離，以防止商品受損。

15.19.2.2 賣場須適當規劃足夠的商品試用區或試穿室。

15.19.3 服務標準作業

15.19.3.1 店內人員應有良好的服務態度協助顧客試用或試穿商品，且可透過張貼標語，鼓勵顧客試用或試穿商品。

15.19.3.2 店內除陳列相關運動商品外，應定期或不定期提供國內外最新流行資訊，以增加服務層面。

15.19.4 商品銷售作業

15.19.4.1 應於店內明顯處張貼商品相關尺碼（寸）「對照表，方便顧客選購。

15.19.4.2 商店對所販售之商品，應提供維修之售後服務。

15.20 鐘錶零售業

15.20.1 適用範圍

從事有關鐘錶商品買賣或服務提供為主要業務。

15.20.2 人員與資格

從事維修服務人員宜參加相關技術訓練並持有結業證明。

15.20.3 設備與機具之裝置

15.20.3.1 清洗機具

清洗鐘錶所使用之工具，例：清洗機心的洗錶機、清洗外觀的超音波機等。

15.20.3.2 砂輪機

鐘錶拋光所使用之工具。

15.20.3.3 測錶機具

測定鐘錶準確之校正機具，分為電子式與機械式等。

15.20.3.4 防水測試機

測試鐘錶防水性能之機具。

15.20.3.5 底蓋開錶器

打開鐘錶底蓋所使用之工具。

15.20.3.6 維修檯

主要功能為鐘錶維修之用。

15.20.4 營業場所環境及設施

賣場應依商品特性裝設適當之照明或採光，且於營業時間內全面照明。

15.20.5 商品銷售作業

15.20.5.1 店內應建立維修服務制度，提供維修檢測服務。

15.20.5.2 店內所販售的所有鐘錶，均應主動出具保證書。

15.21 食品零售業

15.21.1 適用範圍

從事冷凍食品、醃漬食品、乾燥食品、肉品加工食品及水產加工食品等一般食品零售為主要業務。

15.21.2 名詞定義

15.21.2.1 冷凍食品

把品質良好又新鮮的食品經過加工處理，放在極低的溫度下，很快的讓它凍結，以抑制或減緩食物中的酵素作用，化學變化和微生物的繁殖，使它保持在凍結狀態的一種食品。

15.21.2.2 醃漬食品

指以各種農、畜、水產動植物為主要原料，利用各種加工技術，加入食鹽、調味料或香辛料等，經過醃漬、發酵、熟成等加工過程後，所製成的一種具有特殊風味的食品。

15.21.2.3 乾燥食品

指以各種農、畜、水產動植物為主要原料，利用各種加工技術，如自然風乾、熱風乾燥、真空乾燥、冷凍乾燥等除掉水份，以防止由微生物及酵素所引起的腐敗及變質，賦予食品較佳之輸送性及貯藏性。

15.21.2.4 肉品加工食品

指以畜產動物肉為主要原料，利用各種加工技術，加入必要合法的食品添加物，使它保存在冷藏或常溫的加工肉品。

15.21.2.5 水產加工食品

指以水產動植物肉為主要原料，利用各種加工技術，加入必要合法的食品添加物，使它保存在冷凍（藏）或常溫的水產品加工食品。

15.21.3 人員與資格

如設有調理場，應設置食品衛生負責人，接受衛生講習訓練並負責店內衛生管理工作，且應確實執行自主檢查工作，並有紀錄備查。

15.21.4 員工健康與保險

如設有調理場，其內部工作人員應每年辦理健康檢查一次，且檢查項目應包括A型肝炎、胸部X光（肺結核）及血液

檢查（梅毒或淋病）。

15.21.5 設備與機具之裝置

15.21.5.1 包裝設備

包裝設備若因商品特性、保鮮、美觀或攜帶方便之需要而有所裝置者，應符合9.1及9.2之規範。

15.21.5.2 冷凍及冷藏設備

店內所販售食品應視儲存特性，設置冷凍櫃及冷藏櫃，且冷凍櫃應保持在 - 18℃ 以下，冷藏櫃為7℃ 以下至凍結點以上，並應設置有溫度自動控制暨顯示系統。

15.21.5.3 冷凍、冷藏櫃裝置時，應選擇通風良好的地方，不得靠近熱源的位置及避免日光直射，並應定期清潔維護保養且有紀錄備查。

15.21.5.4 店內相關冷、熱及煮食設備，其使用材質應符合9.1之規範。

15.21.6 營業場所環境及設施

15.21.6.1 賣場櫃檯其平面照度應在700米燭光以上。

15.21.6.2 賣場不得堆放未經包裝商品或雜物，待售商品亦不得堆置地面。

15.21.6.3 洽談區為接待客戶而設置，宜佈置高雅、品項價格標示明顯、潔淨美觀、並凸顯商品特色及商店形象。

15.21.6.4 冷凍、冷藏櫃櫃門之橡皮墊圈應保持清潔無破損，且櫃內不得有積冰（水），以免孳生細菌及產生異味。

15.21.6.5 冷飲機應每日清潔容器、管路與噴嘴，以防止異味、有害微生物侵入、孳生，影響衛生與品質；清洗時以飲用水為原則，如需使用清潔、消毒劑，以雙氧水為原則，並於乾燥後始能再充填供售商品。

15.21.6.6 營業場所相關食品調理設施應符合「食品良好衛生規範」之相關規定。

15.21.7 商品進貨作業

商品進貨時，宜採用品質規格或成份標示清楚之商品。

15.21.8 商品銷售作業

15.21.8.1 商店必要時，宜主動提供試飲、試吃或試食用等服務。

15.21.8.2 商店必要時，宜主動提供食品之正確食用方法。

15.21.8.3 冷凍、冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物來固定包裝封袋口，以維護衛生安全。

15.21.9 商品貯存作業

15.21.9.1 商品應依其特性，妥當控制各類食品儲存條件且應每日至少檢查兩次，若超過保存期限應予報廢處理。

15.21.9.2 為保持商品品質穩定，以維護消費者權益，各類食品儲存條件如下：

儲存					
	蜂蜜	22~28			應避免陽光直射
	蜂花粉		3~8		
	蜂王乳			- 18 ↓	
冷凍食品				- 18 ↓	
醃漬食品		22 ↓	10 ↓		
乾燥食品		22 ↓			應避免陽光直射
肉品加工食品			5 ↓	- 18 ↓	

肉品加工食品		5 ↓	- 18 ↓	
水產加工食品		5 ↓	- 18 ↓	

15.22 綜合零售業-百貨公司

15.22.1 適用範圍

涵蓋具有不同的業種別，如服飾、家庭用品、生鮮食品、餐飲、文具圖書、家具電腦等的大規模經營(不含購物中心)，而每一業種別均為獨立營運之部門採用專櫃出租或抽成、直營方式經營。

15.22.2 人員與資格

15.22.2.1 應配有丙級以上之電工操作人員或由專業廠商負責維護之合約，以維護設備之安全。

15.22.3 營業場所環境及設施

15.22.3.1 賣場商品之照明亮度應維持在800~1000米燭光以上。

15.22.3.2 賣場通道之設計宜有主動線與輔助動線之區分，主動線寬度宜維持在2.0公尺以上，輔助動線宜維持在1.0公尺以上，收銀台通道宜維持在0.9公尺以上。

15.22.3.3 賣場間樓梯之層階設計，於不同之賣場，不同的面積區劃，依建築技術規則設置，其階梯應加設扶手及防滑裝置，以維護顧客之安全。

15.22.3.4 營業場所之門口處應設置「禁止寵物入內」之標誌（導盲犬除外），以免寵物上之病媒污染商品，影響衛生。

15.22.3.5 營業場所之門口應有「本場所全面禁煙」之標誌，以維護員工及消費者之身體健康，宜另設置抽煙處所，及獨立之空調系統。

15.22.3.6 營業場所應視實際之需要設置發電機，以因應緊急停電時，能維持冷凍、冷藏設備及消防系統之正常運轉；發電

機之功率並能再有足夠之能量供給賣場三分之一以上之照明的電力。

15.22.4 營業場所衛生

15.22.4.1 營業場所應設置足夠之清潔人員，以隨時維持營業場所之清潔。

15.22.4.2 販售生鮮、調理相關食品，所使用處理設備及機具的管理應符合食品良好衛生作業規範（ Good Hygienic Practices ）
簡稱GHP規定。

15.22.5 消防及保安應變處理

15.22.5.1 營業場所應設置足夠之保全人員，以隨時維持營業場所之安全；並保存保全紀錄，包括監視錄影帶，至少2週以上。

15.22.5.2 舉辦促銷或大型活動時應事先做好來客數預估、周圍交通之維持，必要時宜做適當的入店人數流量管制，以利緊急狀況發生時，得以做良好的人員疏散。

15.22.6. 商品進貨作業

15.22.6.1 應確實查驗廠商退貨商品之數量與規格，並查驗送貨人員攜帶之物品。

15.22.6.2 商品驗收人員於每日進貨時，應將廠商名稱、商品名稱、進貨數量、交易金額等列表紀錄備查。

15.22.7 商品銷售作業

15.22.7.1 營業場所之商品應分類、分樓層陳列。

15.22.7.2 賣場同一系列之商品宜在一起陳列，以便消費者選購，而增加購買機會。

15.22.7.3 貨架或展示櫃之商品擺放高度不宜超過2.2公尺，以防止滑落以維護消費者安全。

15.22.7.4 商品為方便顧客取貨應依大且重之商品陳列於低層，輕與小的商品陳列於上層，以維護消費者之安全。

15.22.7.5 賣場之各樓層，應在明顯處告示專櫃位置圖，以指引顧客選購。

15.22.7.6 賣場之陳列架上方，應懸掛品牌名稱，以便顧客選購。

15.22.7.7 賣場陳列之各項商品，宜製作貨架卡或手繪海報（ P O P ）分別標明商品名稱、規格及售價。

15.22.7.8 賣場之商品應依商標面向消費者之原則陳列，讓顧客容易了解商品之內容。

15.22.7.9 賣場商品之標價其標籤之位置要一致，以標在商品正上方為原則，但不得標在商品之有效期限標示上。

15.22.7.10賣場販賣商品標價不得有遮蓋瑕疵之行為。

15.22.7.11易腐性之食品應以適當之冷凍、冷藏櫃陳列以維持商品之鮮度。

15.22.7.12平面冷藏、冷凍展售櫃之貨品，堆置不得超過裝載線。

15.22.7.13貨架或展示櫃上之商品，宜以隔板或隔網定位，以便掌握商品缺貨狀況。

15.22.8 商品貯存作業

15.22.8.1 進貨之商品，倘在賣場無法陳列完畢者，應依其特性儲存於倉貯場所。

15.22.8.2 存放於倉儲場所之商品應有系統的整齊排列及品名標示，並避免重且大之商品放於上層，以免損害商品品質，且應依先進先出法出貨。

15.22.8.3 從業人員補貨時，以不佔用通道、非營業時間為原則，如有廢容器，應即去除以免阻塞通道。

15.22.8.4 推車補貨時，應以曳引方式為之，以免撞擊到消費者。

15.22.8.5 冷凍、冷藏庫每天應巡視溫度二次以上，並有紀錄備查。

15.22.8.6 倉儲場所為防止病媒侵入應定期消毒，並有紀錄備查。

15.22.8.7 營業場所之不良品與過期品，於處理或銷毀前應選擇適當地點儲存，並明顯標示之。

15.22.9 其他

15.22.9.1 各專櫃或場所販售之商品，於其他專則有所規範時，則適用該專則的條款。

15.23 綜合零售業-量販店

15.23.1 適用範圍

泛指大型賣場內所販售商品種類眾多，從事一般食品、冷凍(藏)食品、生鮮食品等相關食品及(或)家居用品、雜貨與居住相關商品之販賣或服務為主要業務，消費者可作多樣性選購。

15.23.2 人員與資格

15.23.2.1 應配有丙級以上之電工操作人員或由專業廠商負責維護之合約，以維護設備之安全。

15.23.3 營業場所環境及設施

15.23.3.1 賣場通道之設計宜有主動線與輔助動線之區分(不寒特殊展示區)，主動線寬度宜維持在2.0公尺以上，輔助動線宜維持在1.0公尺以上，收銀台通道宜維持在0.9公尺以上。

15.23.3.2 營業場所之門口處應設置「禁止寵物入內」之標誌(導盲犬除外)，以免寵物上之病媒污染商品，影響衛生。

15.23.3.3 營業場所之門口處應有「本場所全面抽煙」之標誌，以維護員工及消費者之身體健康，宜另設置抽煙處所，及獨立之空調系統(煙害防治法)。

15.23.4 營業場所衛生

15.23.4.1 營業場所應設置足夠之清潔人員，以隨時維持營業場所之清潔。

15.23.4.2 販售生鮮、調理相關食品，其後場所使用處理設備及機具的管理應符合食品良好衛生作業規範(Good Hygienic practices)簡稱GHP之規定。

15.23.5 消防及保安應變處理

15.23.5.1 賣場所使用之堆高機等相關運搬設備，應由合格証照人員或訓練有素人員操作，且應明訂操作保養步驟及安全注意事項。

15.23.5.2 營業場所應設置足夠之保全或服務人員，以隨時維持營業場所之安全；並保存保全紀錄，包括監視錄影帶，至少

二週以上。

15.23.6 服務標準作業

15.23.6.1 如有販售DIY之相關商品，應提供顧客簡單明瞭之組裝方式說明書，顧客如有疑問應善盡諮詢協助之責。

15.23.6.2 應明文訂定代客搬運、代客組裝、售後服務之作業程序，並明訂收費方式，主動告知顧客。

15.23.7 商品進貨作業

15.23.7.1 商品驗收人員於每日進貨時，應將廠商名稱、商品名稱、進貨數量、交易金額等列表紀錄備查。

15.23.8 商品銷售作業

15.23.8.1 賣場同一系列之商品宜在一起陳列。

15.23.8.2 商品為方便顧客取貨宜依大且重之商品陳列於低層，輕與小的商品陳列於上層，以維護消費者之安全。

15.23.8.3 賣場陳列之各項商品，應製作標價卡或海報(POP)分別標明商品名稱、規格及售價。

15.23.8.4 賣場之商品宜依商標面向消費者之原則陳列，讓顧客容易了解商品之內容。

15.23.8.5 易腐性之食品應以適當之冷凍、冷藏櫃陳列以維持商品之鮮度。

15.23.8.6 平面冷藏、冷凍展售櫃之貨品，推置不得超過裝載線。

15.23.8.7 貨架或展示櫃上之商品，宜以隔板或隔網定位，以便掌握商品缺貨狀況。

15.23.9 商品貯存作業

15.23.9.1 進貨之商品，倘在賣場無法陳列完畢者，應依其特性貯存於倉貯場所。

15.23.9.2 存放於倉貯場所之商品應有系統的整齊排列及品名標示，且應依先進先出法出貨。

15.23.9.3 營業場所之不良品與過期品，於處理或銷毀前應選擇適當地點貯存，並明顯標示之。

15.23.9.4 從業人員補貨時，以不佔用通道為原則，如有廢容器，應即去除以免阻塞通道。

15.23.9.5 冷凍、冷藏設備每天應巡視溫度二次以上，並有紀錄備查。

15.23.9.6 倉貯場所為防止病媒侵入應定期消毒，並有紀錄備查。

15.23.10其他

15.23.10.1各專櫃或場所所販售的商品，於其他專則有所規範時，則適用於該專則的條款。

15.24 文教康樂用品業

15.24.1 適用範圍

從事娛樂文化用品或樂器用品相關商品買賣、出租或服務為主要業務。

15.24.2 名詞定義

15.24.2.1 娛樂文化用品

娛樂用品泛指個人或家庭正當娛樂之用品例：唱片、CD、VCD、DVD、玩具、錄音帶、錄影帶、棋類用品、電子遊樂器、娛樂用光碟 等。

15.24.2.2 樂器用品

樂器用品泛指可演奏音樂之用品。

15.24.3 設備與機具之裝置

賣場視需要得設置試音室、試聽區、試視區、練習室。

15.24.4 營業場所環境及設施

樂器用品賣場應視業務需要，設置良好通風設備，賣場內溫濕度控制在相對濕度75RH%以下。

15.24.5 服務標準作業

15.24.5.1 應尊重顧客選購及試聽、試音、試視、試奏之過程。

15.24.5.2 售後服務要收費時應主動告知顧客，且應明文訂定收費標準。

15.25附則

本通專則自公告日起實施。

單店業者優良服務作業規範(GSP)通專則

1. 目的

本通專則為規範商業服務業者在顧客服務過程及硬體設施及設備均符合良好條件之專業指引，並藉由系統之有效應用，朝向提高顧客滿意度，包括系統過程之持續改進及符合顧客與適用法規之要求，以提供消費者安心、信賴、滿意的消費環境，促進整體商業之健全發展。

2. 適用範圍

本通專則適用於合法登記並領有營利事業登記證之商業服務業者。

3. 名詞定義

3.1 營業場所

指營業所在建築物本體內部及外部營業區域；如騎樓、賣場、後場、倉庫、辦公室、廁所、停車場及其他與營業活動有關之區域等。

3.2 賣場

指提供顧客消費之營業區域。

3.3 後場

指支援賣場營運所需之作業區域，如前置處理、原料及加工處理及包裝等場所。

3.4 倉庫

指儲存販售商品及其相關材料與設施之場所。

4. 組織領導

4.1 經營理念政策目標

4.1.1 經營領導者應視公司規模與作業型態，確實掌握目標顧客群的需求，提出合宜的經營理念。

4.1.2 依據經營理念的最高指導原則，提出適切的政策作法，且該政策能符合顧客為重，持續改進的承諾。

4.1.3 經營領導者應依照所提出的政策，督促各部門建立營運目標，且目標應可量測，並與政策一致。

4.2 組織與職掌

4.2.1 依所需達成之營運目標與職務需求，建立合宜的組織架構，指派人員辦理，並設置職務代理人，以利業務推展。

5. 策略管理

5.1 經營計畫

5.1.1 公司經營者或相關部門應衡量市場競爭態勢，提出適切的公司長、中、短程的發展策略及經營計畫。

5.2 行動目標

5.2.1 公司應依據發展策略及經營計畫，提出各部門的行動目標。

5.3 管理審查

5.3.1 公司相關部門應每3個月舉行一次管理審查會議，由經營者或高階主管主持，審查公司服務品質管理系統運作，以確保其持續的適用、適切及有效性。

5.3.2 管理審查內容應包括顧客回饋、政策目標變更需求、服務與績效符合性、預防矯正措施之狀況、跟催措施及改進建議與時機的評估，及內部稽核結果等，且審查記錄應加以維持。

6. 顧客滿意

6.1 內部溝通

6.1.1 公司經營者應將顧客需求，適時傳達員工了解，讓員工有以顧客滿意為導向的服務精神。

6.2 顧客服務

6.2.1 公司得視需要建立顧客服務體系，以有效掌握目標顧客群，並藉以提供服務之參考依據。

6.2.2 公司應設置消費者服務中心或080免費顧客服務專線，提供諮詢服務。

6.2.3 政府訂有定型化契約範本的業種，相關業者宜參考使用該範本。

6.3 客訴處理

6.3.1 公司對所販售之商品及所提供的服務，若有顧客提出書面或口頭建議，應作成記錄，並註明事由、原因、處理日期及最終處理方式；該記錄宜定期統計檢討，並作為日後改進之依據。

6.4 異常處理

6.4.1 公司內部對於所提供商品（服務）發現有異常狀況時，應註明、事由、原因、時間、地點，並找出矯正及預防措施，作成記錄。

7. 資訊分析

7.1 商業自動化

7.1.1 公司為能快速蒐集並反應商情，提升管理效率及滿足消費者多樣化需求，應積極運用資訊科技(E化)的觀念，選擇適用的工具來管理。

8. 人力資源

8.1 人員與資格

8.1.1 管理負責人及各部門幹部，應有相關經營管理經驗，且不定期視工作需要參加專業訓練並持有結業證明。

8.1.2 中央主管機關有規定從事某項工作，必須有政府核發之合格證照者，應依規定辦理。

8.2 教育與訓練

8.2.1 公司應視業務需求，決定必要的訓練課程，特別是GSP、消防保安、食品衛生、專業技能等課程。

8.2.2 公司對於必要的訓練課程應確實執行，且評估訓練結果對於員工營運目標達成之貢獻度及有效性。

8.2.3 公司對於所有的教育、訓練、貢獻度及有效性均應維持適當記錄。

8.3 員工管理

8.3.1 公司得視需要建立合宜的員工管理辦法，規範員工之出勤、獎懲、升遷、任免等考核辦法。

8.4 員工健康與保險

8.4.1 公司應依主管機關之規定參加勞工保險，全民健保或參與各類職業保險。

8.4.2 新進人員應做健康檢查，合格後始得任用，其後並應每年辦理健康檢查一次。

9. 設備與機具管理

9.1 設計與材質

9.1.1 營業場所使用之設備與機具，其設計及構築材料應考量安全、防火及易清理等原則。

9.2 設備與機具之裝置

9.2.1 營業場所應依營運需要裝置設備、機具及檢驗設施，以有效維持販售商品及提供服務之品質。

9.3 設備與機具之操作、維護、校正及安全

9.3.1 凡會影響服務品質及安全衛生之設備機具及檢驗量測儀器，應制定相關之操作、維護及校正等作業標準；相關設備機具及檢驗量測儀器的維護及校正，均應維持適當記錄。

9.3.2 使用之設備與機具，如具有危害安全之顧慮者，應備有安全使用作業之有關規定。

9.3.3 對於各項設備機具保養、維修之協力廠商，宜建立管理制度，以有效掌握保養維修之品質與效率。

9.4 環保回收設施

9.4.1 公司應主動配合政府主管機關所規定之環保措施，對於一般廢容器（液）之回收應依規定辦理，並留存記錄。

10. 環境、設施、衛生、安全管理

10.1 營業場所環境及設施

10.1.1 營業場所之建築物，工作場所及相關之公共設施應堅固耐用，易於維修及維持乾淨，如設置在公寓大廈，應符合公寓大廈管理條例之相關規定。

10.1.2 賣場應依業種及業態特性，裝設適當之照明或採光，必要時宜於燈具外加裝安全防護，以確保販售商品之安全。

10.1.3 依業種業態之特性及需求，賣場宜維持安寧及適宜的溫溼度，以確保購物環境之舒適，使用擴音設備時不得對外廣播，避免所發出之聲音超過噪音管制標準。

10.1.4 商品之儲藏或前置處理場所等應通風良好，必要時宜裝設有效之換氣及溫度調節裝置，以保持室內空氣之新鮮及穩定商品之品質。

10.1.5 營業場所對外通風或排氣口宜裝設防止外物侵入之裝置，並避免外界之異味引入賣場。

10.1.6 營業場所如有騎樓，應維護整潔、通暢、以方便消費者通行，不得陳列商品或作為倉儲等用途，且如有機車停放、標示牌、盆景、坐椅等設置，應予以規劃，不得妨礙公共便利。

10.1.7 營業場所如附設有停車場，宜予以規劃、劃線定位，並設置殘障車位指引車輛遵行方向，且不得以任何物品或設施佔

製 製 品 之 牌

紙 川 十 長 柳

紙 之 器

之 。

用公設之停車空間。

- 10.1.8 營業場所內部有關資訊公告、商品介紹等文件資料，宜整體考量佈置美觀。如設有雜誌、刊物、報紙，宜另設置物架，使顧客易於閱讀，且擺設整齊，避免雜亂。

10.2 營業場所衛生

- 10.2.1 營業場所及其固定物與相關設施，應確實整理、整頓、清掃、清潔，以避免商品遭受污染，讓消費者有衛生清爽的消費環境。
- 10.2.2 商品之貯放應依特性、類別，置放整齊且應離牆、離地，並按先進先出原則提領貨品。
- 10.2.3 營業場所內之供水設施，應定期維護並保留相關記錄，且應依業種、業態提供適當之水質、水量，必要時得裝設儲水設備，濾水設備或供應適當溫度之溫、熱水；與食品相關行業之用水，應符合飲用水水質標準。
- 10.2.4 營業場所禁止飼養禽畜。

10.3 消防及保安應變處理

- 10.3.1 營業場所之消防安全設施應配合內政部頒布的「各類場所消防安全設備設置標準」及「建築技術規則」等相關規定，並依防火管理規定，訂定消防防護作業緊急應變處理標準作業程序；且進行年度演練，拍照記錄備查。
- 10.3.2 營業場所應依實際狀況，針對預防搶劫、竊盜、擾亂、恐嚇、詐騙、停電、火災、颱風、地震、協助殘障者避難等保安業務，明列應變處理標準作業程序；且進行年度演練，拍照記錄備查。
- 10.3.3 營業場所應設置緊急逃生出口及緊急照明系統，並在疏散平面圖上，清楚標示，且張貼明顯處；出口保持暢通不得堆積物品。
- 10.3.4 營業場所應備有急救箱，並有足夠有效期限內之藥品，以供緊急醫療之用。
- 10.3.5 營業場所之各項供電、電器設施，均應依電力主管機關之規定設置，並將各供配電系統加以適當之標示。

11. 服務流程管理

11.1 服務標準作業

- 11.1.1 公司應依工作特性制定各階層從事人員服務標準作業程序，並落實執行。
- 11.1.2 對於商品折扣或其他促銷活動期間，有關服務提供或商品特性之內涵，應明文告知從業人員及顧客。
- 11.1.3 對於從業人員之服裝儀容、服務態度、專業技能與商品知識等，公司得視需要來規定及提供必要的訓練。

11.2 商品進貨作業

- 11.2.1 公司對於採購及訂貨作業方式，應有權責規定，且留存記錄。
- 11.2.2 公司宜建立有效之管理資訊系統，以掌握流通商品之動態，並能適時反應滯銷之陳列商品，及監控新商品之銷售情況，及時採取有效應變措施。
- 11.2.3 公司宜依據顧客需求及市場競爭需要，制定市場資訊反應系統及新產品研發程序。
- 11.2.4 公司對於供應商品之協力廠商，應有管理表單，以有效掌握供應商所供應商品之品目、品質、交期、交易價格、配送效率、退換貨處理效率等。
- 11.2.5 公司應有合宜的商品驗收規定，以有效管制進貨商品數量、規格、衛生、品質等，並確實執行驗收，留存記錄備查。

11.3 商品銷售作業

- 11.3.1 販賣之商品宜依其特性及使用關聯性分類，並予以編碼使之系統化，可採國際條碼或店內碼方式，以方便商品之管理。
- 11.3.2 對於所販售商品之品質、衛生、安全、保存及使用特性，應分別制定及執行必要的作業程序。
- 11.3.3 販賣商品包裝上之表徵、內容物之標示應符合公平交易法、商品標示法、消費者保護法及食品衛生管理法等相關法令，並應依其主管機關規定。
- 11.3.4 公司所製作之宣傳、廣告、海報及其他廣宣活動對於服務或商品特性之陳述亦應符合11.3.3之規定，並秉持誠信原則，

以維顧客權益。

- 11.3.5 公司所販賣之商品或服務的定價，除應符合11.3.3之規定外；倘因特殊狀況需執行折扣減價或加價時，應將其幅度及範圍標示公告。
- 11.3.6 商品陳列應依商品之特性、關聯性，考慮貨架的適當高度、寬度、整齊、清爽及安全，有系統地配置陳列並標示，以方便顧客取得商品；且商品之陳列位置應以陳列配置表來管理。
- 11.3.7 賣場如有銷售管制性商品，應規劃專區陳列標示之。
- 11.3.8 對於污染品、破損品、變質品及過期品應明文訂出處理方式，並記錄備查且不得陳列販售。
- 11.3.9 公司應有商品回收規定，於經政府主管機關公告必須回收或經供應商告知回收之商品，應及時予以公告回收並自陳列之貨架上撤走。

11.4 商品貯存作業

- 11.4.1 商品之倉儲場所應依商品之特性及貯藏條件需求，確實控制貯藏場所之溫度溼度。
- 11.4.2 商品倉儲過程，應依商品特性加以適當標示區隔，且離牆離地放置。
- 11.4.3 倉儲過程中應定期檢視商品狀況，如有異狀應立即處理，且有記錄備查。
- 11.4.4 倉儲作業應遵行先進先出原則，並確實記錄。

11.5 收銀管理作業

- 11.5.1 公司應有收銀管理作業規定，並有每日收支狀況記錄。
- 11.5.2 依法應使用統一發票者，應依照「統一發票使用辦法」規定開立發票；免用統一發票者，應張貼免用統一發票之標示。
- 11.5.3 公司得視業務需要申請加入信用卡特約商店，接受顧客使用信用卡簽帳交易。交易發生時，應嚴格遵守「簽帳交易作業程序」與「特約商店義務」，以維護交易雙方合法權益。

11.6 財務管理作業

11.6.1 公司應有財務管理作業規定，以有效執行及控制出納、會計等業務，並留存記錄。

12. 社會責任

12.1 社會經營

12.1.1 公司經營者得積極扮演分擔社區責任的角色，並投入資源於社區活動，提供適切的服務來造福鄰里。

12.2 行動計畫

12.2.1 公司相關部門應秉持上述12.1.1之理念，積極配合社區相關活動，並留存參與活動之記錄。

13. 內部稽核

13.1 文件及記錄管理

13.1.1 公司應依業務需要建立適切之文件及記錄管理辦法，以展現管理狀況。

13.1.2 負責文件及記錄之製作、審查、核准等人員，應確實按規定以簽名或蓋章方式對文件或記錄負責。

13.1.3 各項作業文件應依實際狀況，且將新版文件分發有關人員使用，將新版文件分發有關人員使用，並將原來之作業之文件收回。

13.1.4 各項作業文件的異動過程，均應留下記錄，以確保所使用之文件為最新規定。

13.1.5 各項作業文件的保存期限，應視相關法令規定及公司需要訂定保存期限。

13.2 內部稽核作業

13.2.1 公司應依組織狀況實施內部稽核作業，以確保服務作業品質與規劃之水準相符合，確保GSP規範被有效執行。

13.2.2 內部稽核之結果應作成書面記錄，並送請受檢單位負責人簽章確認；以便使受檢單位了解缺點，並採行矯正預防措施。

13.2.3 受檢單位所提出之矯正預防措施，應由管理負責人進行改善跟催及確認作業。

13.2.4 內部稽核之查核結果應作成記錄及分析報告，並送請管理負責人簽章確認，以促進服務作業品質之提升及落實GSP規範之要求。

14. 營運績效

14.1 績效衡量

14.1.1 公司應視業種、業態及業務需要進行營運績效評估作業，以能有效展現營運成果及顧客滿意狀況。

14.1.2 營運成果的展現可由顧客滿意度、產品及服務品質績效、財務績效、人力資源、供應商的合作程度、及自認對公司有利成果等相關資料、記錄來證明。

14.2 改善措施

14.2.1 公司對於依上述14.1.2所展現之營運成果如未達成預期目標時，應透過前述5.3管理審查之機制，確實檢討找出矯正及預防措施。

14.2.2 公司應藉由經營理念、經營政策、經營計畫、行動目標、顧客滿意度、矯正預防措施、以及管理審查之運用，持續改進優良服務作業規範GSP)之有效性。

15. 專則

優良零售服務業者除應符合本通則上述之規定外，個別行業依其專業需要，訂定專則如下：

15.1 護膚美容業

15.1.1 適用範圍

從事與護膚、彩妝及有關美容商品之買賣或服務為主要業務；但不得從事涉及換膚更皮術、健胸、豐乳、全身漂白、減肥、脫毛、割雙眼皮、紋眉、拉皮、小針美容、隆鼻等舉凡能影響身體、身體健康結構及生理機能之醫療行為及其廣告業務。

15.1.2 人員與資格

護膚美容從業人員應依中央主管機關規定，取得政府核發之合格證照。

15.1.3 員工健康檢查

護膚美容從業人員應每年辦理健康檢查一次，且檢查項目應包括A型肝炎、胸部X光（肺結核）及血液檢查（梅毒或淋病）。

15.1.4 設備與機具之裝置

15.1.4.1 美容椅

宜考量人體工學設計。

15.1.4.2 美容推車

美容用推車可擺置服務消費者所需設備及美容商品。

15.1.4.3 真空高溫殺菌箱

作為毛巾消毒用，溫度應超過120℃；開啟前應注意溫度歸零，並設置必要防護具。

15.1.4.4 紫外線殺菌箱

作為毛巾儲存，應保持清潔。

15.1.5 營業場所環境及設施

15.1.5.1 美容護膚區，宜以營造場內氣氛，凸顯專業美容特色為原則。

15.1.5.2 美容護膚區，應維持整齊、清潔，使用之美容護膚器具應保持乾淨無污損，並於顧客離店後立即清理，以維護營業場所形象。

15.1.6 營業場所衛生

賣場所使用於直、間接接觸顧客皮膚、器官之器具，如梳子、毛巾、剪刀等，應符合相關衛生法令清洗、消毒、使用及保養，以維護顧客之安全、衛生。

15.1.7 商品銷售作業

15.1.7.1 如有販賣健康保養食品，應符合健康食品管理法之有關規定。

15.1.7.2 販賣商品包裝上之表徵、內容物之標示應符合化妝品衛生管理條例及其相關法令規定暨11.3.3之規範。

15.2 理髮美髮業

15.2.1 適用範圍

從事與洗髮、剪髮、燙髮、染髮及護髮有關之商品買賣或服務為主要業務。

15.2.2 人員與資格

理髮美髮從業人員應依中央主管機關規定，取得政府核發之合格證照。

15.2.3 員工健康檢查

理髮美髮從業人員應每年辦理健康檢查一次，且檢查項目應包括A型肝炎、胸部X光（肺結核）及血液檢查（梅毒或淋病）。

15.2.4 設備與機具之裝置

15.2.4.1 理髮、美髮用座椅

宜考量人體工學設計。

15.2.4.2 推車

可擺置服務消費者所需理髮、燙髮、剪髮及美髮器具之可移動式設備。

15.2.4.3 蒸氣消毒箱

作為毛巾消毒用，箱內中心點溫度應超過80℃；開啟前應注意溫度歸零，並設置必要防護具。

15.2.4.4 紫外線殺菌箱

作為修飾髮膚或修飾容貌的器具殺菌儲存使用，應保持清潔。

15.2.4.5 梳子、刮鬍刀等相關整理儀容器具應依適當的物理或化學消毒法，確實執行消毒工作。

15.2.5 營業場所環境及設施

15.2.5.1 賣場之照明或採光，得在曲線照度200米燭光以上。

15.2.5.2 理髮、美髮區，宜以營造場內氣氛，凸顯專業特色為原則。

15.2.5.3 理髮、美髮區，應維持整齊、清潔，使用之理髮、美髮器具應保持乾淨無污損，並於顧客離店後立即清理，以維護賣場形象。

15.2.6 營業場所衛生

15.2.6.1 賣場所使用於直、間接接觸顧客皮膚之器具如梳子、毛巾、剪刀等，應符合相關衛生法令清洗、消毒、使用及保養，以維護顧客之衛生、安全。

15.2.6.2 燙、染髮劑應考慮顧客之體質妥善選擇，不得有害健康。

15.3 婚紗攝影業

15.3.1 適用範圍

從事與婚紗攝影相關商品買賣或服務為主要業務。

15.3.2 設備與機具之裝置

15.3.2.1 攝影設備

攝影設備（例：攝影棚、燈光及攝影用之相關器材）基於營運之需要而設置者，得固定保養維修，並紀錄備查。

15.3.2.2 外景車

外景車為營運之需要，得固定保養維修，並紀錄備查，以確保使用安全為目的。

15.3.3 營業場所環境及設施

15.3.3.1 商店應依攝影作品及禮服造型設計之種類特性，裝設適當之照明或採光，但需注意與禮服及造型物品之距離，以防受損。

15.3.3.2 更衣室應有二至三間以提供顧客更衣之需要，且需內設試衣鏡，而採光通風良好。

15.3.4 營業場所衛生

對於新娘化妝所用相關器具及所租借禮服等，應符合相關衛生法令清洗、消毒、使用及保養，以維護顧客之衛生、安全。

15.3.5 服務標準作業

商店應提供服務契約，以供顧客購買服務或委任攝影公司時，能確保雙方之交易關係；其契約內容宜參考政府公告之「婚紗攝影（禮服租售及拍照）定型化契約範本」。

15.3.6 商品銷售作業

15.3.6.1 禮服應依特性、色系、類別之關連性，適當的分開吊掛整齊於貨架上；攝影作品之樣本，應依各式規格，分掛在四周牆面；各式相片應排列整齊，以方便顧客參觀，並隨時更換。

15.3.6.2 定期更換模特兒禮服樣品及攝影作品樣品，以保持商店新鮮感，以便吸引顧客來店參觀及消費。

15.3.7 商品貯存作業

15.3.7.1 如有攝影作品所需各式包裝器材，如相本、相框、卡紙等應分類儲存及保持一定之安全存量，並紀錄備查。

15.3.7.2 倉庫宜依營運而設立進貨、出貨、盤點作業流程並紀錄備查，以便保持貨物順暢流通及避免堆積過多之貨品。

15.4 快速沖印業

15.4.1 適用範圍

從事有關沖洗軟片、沖印相片、數位影像處理、現場銷售軟片及照相、攝影、光學相關器材之買賣、修理或服務為主要業務。

15.4.2 設備與機具之裝置

賣場得視營業型態，裝置如下設備與機具

15.4.2.1 射印機

泛指設備能處理彩色照片之曝光呈像、化學沖洗，而最終獲得彩色不同尺寸之照片。

15.4.2.2 沖片機

泛指設備能處理客戶已拍照過之軟片，經化學沖洗而得到具有影像的底片，以便於在射印機上製作相片。

15.4.2.3 攝影棚

配備有專屬相機、閃光燈、布幕做室內人像或靜物近攝等活動之場所。

15.4.2.4 各專業設備、機具放置場所，應通風良好、附空調設備、光線充足，但不應有灰塵、雨水侵入之虞。

15.4.3 營業場所環境與設施

15.4.3.1 賣場之照明或採光，得在曲線照度700米燭光以上；營業時間內全面照明、陳列重點加設投射燈光。

15.4.4 服務標準作業

15.4.4.1 如設有影印、相機修理之服務時，均應維護服務品質，以保持商店信譽，並應明文揭示服務項目及收費標準。

15.4.4.2 如係連鎖體系商店，應使用統一之收件袋及相本，並標明服務實際狀況；必要時，顧客要求加蓋店章對商品及服務負責時，應予以同意。

15.5 書籍文具教育用品業

15.5.1 適用範圍

從事有關書籍、教育用品、文具零售或服務為主要業務。

15.5.2 營業場所環境及設施

15.5.2.1 賣場之照明或採光，得在曲線照度700米燭光以上。

15.5.2.2 賣場樓板的使用，其承載重量應在每平方公尺400公斤以上，不得超載堆放，以免影響賣場的安全。

15.5.3 服務標準作業

商店應致力於提升服務品質，並明文訂定其作業程序，例如：代客查詢、代客訂購、代客郵寄或設置兒童讀物專區等，以提供顧客消費之方便。

15.6 餐飲業

15.6.1 適用範圍

從事有關各式餐飲型態以供應餐食及服務為主要業務。

15.6.2 人員資格

15.6.2.1 應設置食品衛生負責人，負責衛生管理工作，且應確實執行自主檢查工作，並留存記錄。

15.6.2.2 餐飲從業人員應依中央主管機關規定，取得政府核發之合格證照。

15.6.3 員工健康檢查

餐飲從業人員應每年辦理健康檢查一次，且檢查項目應包括A型肝炎、胸部X光（肺結核）及血液檢查（梅毒或淋病）。

15.6.4 設備與機具之裝置

15.6.4.1 工作檯

食品之製作、調理等程序均須於在工作檯上作業，工作檯得使用不鏽鋼材質。

15.6.4.2 冷凍及冷藏設備

食品及原料之貯存設備應設置冰箱及冷凍櫃，必要時視需要設置冷凍庫及冷藏庫，且冷凍食品應保持在 - 18℃ 以下，冷藏食品為 7℃ 以下至凍結點以上。

15.6.4.3 設備規劃與設置

各式食品料理烹調設備、排油煙機、電器、給水及排水等設備均應依作業流程作合理之規劃、設置（宜設置空調設備），且各式食品料理烹調設備宜加以標示。

15.6.4.4 洗滌設備

餐具及器具洗滌場所須有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及殺菌之三槽式餐具洗滌殺菌設備，宜設置洗碗機。

15.6.4.5 洗手設備

食品料理調理場所應設置洗手設備，並備置清潔劑及乾手等設備。

15.6.4.6 污水排放

餐廳排放之廢水於 50CMD（每天 50 立方公尺）以上者，應符合放流水標準，或納入公共污水下水道系統。

15.6.5 營業場所環境及設施

15.6.5.1 一般作業場所光度在 100 米燭光以上，工作檯面或調理檯光度在 200 米燭光以上，櫃檯平面光度在 700 米燭光以上。

15.6.5.2 餐廳應設有「禁菸區」，以維護消費者之健康。

15.6.5.3 調理場所內排水系統應暢通完整，出口設置防止病媒侵入設施。

15.6.5.4 調理場所應有足夠數量洗手設備，水龍頭應使用避免清洗後再度遭受污染者。

15.6.5.5 切、剝之刀及砧板應具備二組以上，並加以標示，分別使用於生、熟食品的處理。

15.6.5.6 冷凍、冷藏櫃裝置時，應選擇通風良好的地方，不得靠近熱源的位置及避免日光直射，並應定期清潔維護保養及紀錄備查。

15.6.5.7 營業場所內之桌椅得採用易於維護、清理之材料，並隨時保持乾淨清潔。

15.6.5.8 營業場所之廚房及設施，應符合「食品良好衛生規範」之相關規定。

15.6.6 營業場所衛生

15.6.6.1 營業場所應定期實施噴藥消毒，以防蚊蟲病媒滋生。

15.6.6.2 垃圾殘渣和製造過程中的廢物，在搬運、集中處理（垃圾區）時，必須防止病媒及微生物造成食品之污染，並防範污染及惡臭之產生。另餐廳廚餘應予以回收，並妥善處理。

15.6.6.3 油炸器具每日結束後，應將油汲出，再使用符合中國國家標準之食品級清潔劑徹底清潔洗淨。

15.6.6.4 瓦斯爐與快速爐冷卻後，如有重油質，應使用符合中國國家標準之食品級清潔劑擦淨；若火焰長度參差不齊，可將爐嘴卸下，用鐵刷刷除鐵鏽或用細針穿通焰孔，以維護烹調作業之穩定。

15.6.6.5 烤箱與微波爐於烹調完畢後，若需使用清潔劑進行清洗作業時，應使用沾有符合中國國家標準之食品級清潔劑的泡棉或抹布去除污漬，且烤箱及微波爐外部亦應保持清潔狀態。

15.6.6.6 餐飲食品之製作調理過程應注意衛生，並避免遭受污染。

15.6.6.7 餐廳之從業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套或手部徹底洗淨及消毒，在必要場所並需戴帽、戴口罩，以維護衛生。接觸生食之後，應洗淨雙手或穿戴消毒清潔手套始得接觸熟食。

15.6.6.8 每一餐飲食品應有其標準製作流程與烹調步驟，以維護食品品質之穩定。

15.6.6.9 調理過程中如有需解凍處理者，應明訂其解凍條件及衛生管理措施。

15.6.6.10 餐飲製作用之器材及用具必須隨時保持乾淨，並定期消毒，避免細菌之污染。

15.6.6.11 倉庫必須適度規劃與管理，以方便清理與檢視。

15.6.6.12 損壞品應儘速與其他物品分開，並儘速處理。

15.6.6.13 餐飲食品之處理及搬運設備應隨時保持清潔，並定期維護。

15.6.6.14 當從袋子、桶子倒出配料時，必須防止污染。

15.6.6.15 不可食用之原料（化學品或營運之物料）應分開儲存，以避免污染。

15.6.6.16 凡與食品直接接觸的工作人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配帶飾物等。並不得使用塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品、食品接觸面。

15.6.6.17 工作中不得有吸煙、嚼檳榔或口香糖、飲料等可能污染食品之行為。

15.6.6.18 員工之衣著應隨時保持清潔衛生，並定期清洗。

15.6.6.19 從業人員在A型肝炎、手部皮膚病出疹、膿瘡、外傷、結核病、性病、眼疾或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。

15.6.7 消防及保安應變處理

15.6.7.1 營業場所之各項供電設施、消防設施、緊急用電及瓦斯管線應設專人每日檢查、維護，並注意使用之安全性，營業結束時應予關閉，並實施安全檢查。

15.6.7.2 排油煙機宜加裝高溫自動切斷電源及風管之裝置，以防止火苗蔓延。

15.6.7.3 若使用升降梯協助餐飲食品之搬運時，應有安全防護措施。

15.6.8 服務標準作業

15.6.8.1 餐前服務準備

15.6.8.1.1 餐廳餐桌佈置及環境整理。

15.6.8.1.2 餐桌佈置及餐具擺設並應注意餐具或檯布不得有缺角或污損。

15.6.8.1.3 人員勤務分配、服裝儀容檢查及實施勤前教育。

15.6.8.2 餐中服務程序

商店應明文訂定符合其經營型態所需的，迎接顧客及提供服務之作業程序，一般服務作業程序如下：（參考用）

領檯員迎接賓客入座 - > 呈上菜單及飲料單 - > 茶水服務 - > 接受點菜 - > 複誦菜單 - > 調整餐桌擺設 - > 飲料服務 - > 餐食服務 - > 清理桌面 - > 甜點服務 - > 茶或咖啡服務 - > 呈上帳單 - > 送客 - > 重新餐桌擺設。

15.6.8.3 餐後整理

15.6.8.3.1 清理餐具、布巾、整理餐桌及場地。

15.6.8.3.2 關閉機具電源及環境安全檢查，熄燈及門窗關鎖。

15.6.9 商品銷售作業

15.6.9.1 商品之品質規格

各式餐飲食品之製作應明文訂定其用料明細、數量及調理過程，並得以照片或圖樣表現餐飲之內容及特色。

15.6.9.2 商品之標示

各式餐飲食品之提供得以菜單型式與顧客進行溝通，惟菜單若附有照片或圖樣者，其供應予顧客食用之餐飲內容應與其一致。

15.6.10 商品貯存作業

15.6.10.1 商品之倉貯與保管

商品貯放場所應依商品之特性及儲藏需求，確實控制儲存場所之衛生、溫度、溼度（冷凍食品中心溫度應保持攝氏零下18℃以下，冷藏食品中心溫度應保持攝氏7℃以下至凍結點以上），並依商品特性、類別加以區隔整齊置放，且應離牆、離地至少5公分，並加以適當的標示及按先進先出原則出貨。

15.6.10.2 冷凍冷藏食品包裝

冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或以橡皮圈等物來固定包裝封袋口，以維護衛生安全。

15.7 便利商店業

15.7.1 適用範圍

從事有關食品、一般日常用品零售或服務為主要業務，且其營運特色如下：

15.7.1.1 賣場坪數介於20坪至100坪之間。

15.7.1.2 商品結構中食品占全店銷售品項的百分之五十以上且一定要賣速食食品，非食品則須是一般日常用品及服務性商品。

15.7.1.3 銷售方式則採顧客自助取用。

15.7.1.4 營業時間須長時間營業，或是24小時營業且全年無休（或幾乎無休）。

15.7.2 名詞定義

15.7.2.1 服務性商品

指服務顧客，非以營利為主要目的之商品，例如電話卡、郵票、代售入場券等。

15.7.3 人員與資格

如為連鎖體系商店型態，其總部應建立及執行有關店長（或店管理負責人）養成之教育訓練計畫，並紀錄備查；對通過訓練者應給予資格證明。

15.7.4 設備與機具之裝置

15.7.4.1 一般生財設備例如：微波爐、保溫箱、烤箱、茶葉蛋鍋、關東煮機、熱狗機、保溫調理機、熱罐機、影印機、傳真機、爆米花機、咖啡機、雪泥機、霜淇淋機、碳酸飲料機、製冰機及冷凍冷藏櫃等，若為賣場營運所需而設置時，均應日常清潔維護保養。

15.7.4.2 輔助設備例如：收銀機、保險櫃或保險庫、自動門、空氣簾、除濕機、冷氣機、抽排風機、加壓泵、濾水器、發電機、緊急照明設備、電腦終端機設備及監視錄影設備等，若為店內營運所需而設置時，均應定期維護保養，以確保其運作功能。

15.7.4.3 店內宜設立兩台收銀機以備不時之需，以維護發票開立品質。

15.7.4.4 冷凍、冷藏展示櫃係為供應販售各種罐裝、瓶裝、鋁箔、塑膠包裝等容器供食用之商品，該設備之選擇應採用合格冷凍設備製造商生產之產品，裝置時應選擇通風良好的地方，不得靠近熱源的位置及避免日光直射，並應定期清潔維護保養及紀錄備查。

15.7.4.5 冷凍、冷藏展示櫃之儲存溫度得控制如下：

冷藏櫃：攝氏7 以下至凍結點以上。

冷凍櫃：攝氏零下18 以下。

並應設置溫度計管理及定期紀錄備查。

15.7.5 營業場所環境及設施

15.7.5.1 賣場之櫃台其平面照度應在700米燭光以上。

15.7.5.2 冷凍、冷藏展示櫃櫃門之橡皮應保持清潔及無破損；且櫃內不得留有積水，以避免細菌滋生及產生異味。

15.7.5.3 貨架要經常擦拭保持亮麗，以襯托所陳列商品價值，而貨架上不可陳列外包裝有髒、破損或過期之商品。

15.7.5.4 若販賣熟食商品，其溫度控制不得低於60℃。

15.8 超級市場業

15.8.1 適用範圍

從事有關生鮮農、畜、水產品及冷凍、冷藏調理食品、一般食品等食品相關商品暨家庭雜貨與居住相關商品之販賣或服務為主要業務，且其賣場坪數介於100坪至1200坪之間。

15.8.2 名詞定義

15.8.2.1 生鮮農、畜、水產品

新鮮之蔬菜、水果、家禽、魚介、貝類、奶品等經過簡單的處理、包裝標價在冷藏冷凍櫃販賣之商品。

15.8.2.2 冷凍食品

以農、畜、水產原料，經加工調理、急速冷凍及嚴密包裝在-18℃以下儲存及販賣之食品。

15.8.2.3 冷藏調理食品

以農、畜、水產原料，經加工調理、急速冷卻及完整包裝後在7℃以下凍結點以上儲存販賣之食品。

15.8.3 員工健康檢查

超級市場在內場從事食品調理、包裝等會接觸到食品本身的從業人員，應每年辦理健康檢查一次，且檢查項目包括A型肝炎、胸部X光（肺結核）及血液檢查（梅毒或淋病）。

15.8.4 設備與機具之裝置

15.8.4.1 處理生鮮食品用之刀具、機器或工作檯等與生鮮食品之接觸面均需使用不鏽鋼材質製造。

15.8.4.2 後場之生鮮處理場所之地板，應使用易清潔、不透水之材質。

15.8.4.3 冷藏（凍）展示櫃與冷藏（凍）庫應設有溫度自動控制暨顯示系統，以維護正常之溫度。

15.8.4.4 應備有自場檢驗之檢驗儀器，並有檢驗紀錄備查；且應使用經檢驗合格之磅秤，並應每日校正誤差。

15.8.4.5 應備有冷凍、冷藏車及冷凍、冷藏展示櫃（庫）來運送、陳列及儲存冷凍、冷藏食品。

15.8.4.6 若有熱櫃販賣熱食品，其溫度控制不得低於60 。

15.8.4.7 得視需要設置有中央控制之擴音設備。

15.8.5 營業場所環境及設施

15.8.5.1 賣場商品之陳列面亮度應維持在700米燭光以上。

15.8.5.2 賣場通道之設計宜有主動線與輔助動線之區分，主動線寬度宜維持在1.5公尺以上，輔助動線宜維持在0.9公尺以上，收銀台通道宜維持在0.5公尺以上。

15.8.5.3 賣場間樓梯之層階設計，其寬度宜維持在3.2公尺以上，其階梯應加設扶手及防滑裝置，以維護顧客之安全。

15.8.5.4 營業場所之門口處應設置「禁止寵物入內」之標誌，以免寵物上之病媒污染商品，影響衛生。

15.8.5.5 營業場所之門口處應設置「禁止抽煙」之標誌，以維護員工及消費者之身體健康。

15.8.6 商品進貨作業

15.8.6.1 超級市場應確實查驗廠商退貨商品之數量與規格，並查驗送貨人員攜帶之物品。

15.8.6.2 超級市場商品驗收人員於每日進貨時，應將廠商名稱、商品名稱、進貨數量、交易金額等列表紀錄備查。

15.8.7 商品銷售作業

15.8.7.1 賣場陳列之商品，宜以縱向做有系統之陳列，以便消費者選購。

15.8.7.2 賣場同一系列之商品宜在一起陳列，以免消費者遺忘，而增加購買機會。

15.8.7.3 貨架或展示櫃之邊緣為防止商品滑落，應以前檔網護住以維護消費者安全。

15.8.7.4 商品為方便顧客取貨應依大且重之商品陳列於底層，輕與小的商品陳列於上層，以維護消費者之安全。

15.8.7.5 賣場之陳列架上方，應懸掛商品分類之垂吊板，以便顧客選購。

15.8.7.6 賣場陳列之各項商品，應製作貨架卡或手繪海報（POP）分別標明商品名稱、規格及售價。

15.8.7.7 賣場之商品應依商標面向消費者之原則陳列，讓顧客容易了解商品之內容。

15.8.7.8 賣場商品之標價其標籤之位置要一致，以標在商品正上方為原則，但不得標在商品之有效期限標示上。

15.8.7.9 賣場販賣商品標價不得有遮蓋瑕疵之行為。

15.8.7.10 平面冷藏、冷凍展售櫃之貨品，推置不得超過裝載線。

15.8.7.11 貨架或展示櫃上之商品，宜以隔板或隔網定位，以便掌握商品缺貨狀況。

15.8.8 商品貯存作業

15.8.8.1 超級市場進貨之商品，倘在賣場無法陳列完畢者，應依其特性貯存於倉貯場所。

15.8.8.2 存放於倉貯場所之商品應有系統的整齊排列及品名標示，並避免重且大之商品放於上層，以免損害商品品質，且應依先進先出法出貨。

15.8.8.3 冷凍、冷藏庫每天應巡視溫度二次以上，並有紀錄備查。

15.8.8.4 倉貯場所為防止病媒侵入應定期消毒，並有紀錄備查。

15.8.8.5 營業場所之不良品與過期品，於處理或銷毀前應選擇適當地點貯存，並明顯標示之。

15.8.8.6 營業場所應視實際需要設置發電機，以因應緊急停電時能維持冷凍(藏)

設備之正常運轉；發電機之功率，並能有足夠之能量供給賣場1/3以上照明電力。

15.8.8.7 應配有丙級以上之電工操作人員，或由專業廠商負責維護之合約，以維護設備之安全。

15.9 糕餅零售業

15.9.1 適用範圍

從事有關麵包、蛋糕、中點、西點、餅乾、糖果之零售或服務為主要業務。

15.9.2 人員與資格

應設置食品衛生負責人，負責衛生管理工作，且應確實執行自主檢查工作，並留存記錄。

15.9.3 員工健康檢查

糕餅零售從業人員（包含後場從事糕餅製作包裝等人員），應每年辦理健康檢查一次，且檢查項目包括A型肝炎、胸部X光（肺結核）及血液檢查（梅毒或淋病）。

15.9.4 設備與機具之裝置

15.9.4.1 磅秤應使用經濟部標準檢驗局許可製造合格廠商之產品，其校正應符合9.3.1之規範。

15.9.4.2 包裝設備因商品特性、保鮮、美觀或攜帶方便之要求所裝置者應符合9.1之規範。

15.9.4.3 飲料販賣機或熟食類設備為增加商品種類、滿足客戶需求而設置者，在材質、維護及安全方面應符合9.1及9.3.1之規範。

15.9.5 營業場所環境及設施

15.9.5.1 出入口應設置紗門或自動門（空氣簾）等防止病媒侵入設施，並隨時保持密閉。

15.9.5.2 工作檯及烘焙器具應隨時保持清潔，且得使用不鏽鋼之材質。

15.9.5.3 所有的原物料、半成品、成品等應放置棧板上，離地面及牆壁5公分以上，以利清掃並保持通風。

15.9.5.4 如有冷凍、冷藏庫應設有溫度指示器且按規定溫度執行保存。

15.9.5.5 服務台或收銀台放置包裝或裝飾材料宜分類放置，可能接觸食品者，應注意清潔及貯存條件避免污染。

15.9.5.6 洽談區為接待客戶訂購節慶或喜餅禮盒而設置之區域，對於專屬商品宜佈置高雅、品項價格標示明顯、潔淨美觀、並凸顯商品特色及商店形象。

15.9.5.7 賣場之商品托盤及商品展示用之貨架、櫃檯等應清潔、乾淨。

15.9.5.8 賣場通道為方便顧客選購，其寬度規劃宜在一公尺以上，使兩人交肩可通行為原則。

15.9.6 商品貯存作業

15.9.6.1 易腐性商品之儲存

易腐性商品應依其特性，妥當控制商品儲存條件且每日至少點檢一次，若超過保存期限應予報廢處理。

15.9.6.2 商品儲存條件

為確保商品品質，商品倉儲保存條件可參考下表：

商品類別	常溫保存	冷藏保存	冷凍保存	備註
	22~28	3~8	- 18 ±2	
巧克力類	16~20			無包裝者應注意溼度在50 % 內
蛋糕類	22~28			對冷藏保存溼度70 % - 85 %
漢（西） 餅 類	22~28	3~8	- 18 ±2	應有包裝 不宜裸露
糖果	22~28			

15.10 茶零售業

15.10.1 適用範圍

從事有關茶葉、茶食、茶具、其他茶藝文物及其相關商品買賣或服務為主要業務。

15.10.2 名詞定義

15.10.2.1 茶葉

指利用茶葉芽葉（茶菁）加工，供人飲用或供作食品加工原料者。

15.10.2.2 茶食

泛指品茗、喝茶時配佐之食品，係以增加品茗、喝茶情趣，且不破壞茶湯特色為原則。

15.10.2.3 茶具（器）

泛指用於品茗、喝茶之器具，如茶壺、茶荷、茶盅、茶船、茶杯、杯托、電茶壺、泡茶檯等均屬茶具（器）。

15.10.2.4 茶藝

是泛指茶葉產、製、銷的技藝與飲茶生活藝術中泡茶動作、茶器、品茗環境、茶葉本身色香味和外形欣賞的融合等。因此，茶藝是農業、藝術、文學的結合。

15.10.2.5 其他茶藝文物

泛指除茶具（器）以外，與泡茶實務和品茗環境有關的器具文物，如茶書、字畫、燈具、香道器具及香料等茶掛，均屬茶藝文物。

15.10.3 設備與機具之裝置

15.10.3.1 磅秤應使用度量衡主管機關檢驗合格之機具，並宜使用感度至少達一公克、能自動計價、台制公制換算，且具有蓄電池之電子秤，並應符合9.3.1之規定及紀錄備查。

15.10.3.2 冰茶機係為供應販賣商店自製各種茶類飲料之設備，其使用材質應符合9.1之規範。

15.10.3.3 冷藏展示櫃係為供應販售各種罐裝、瓶裝等容器供飲之食品飲料，該設備之選擇應採用合格電器廠商生產之產品，

裝置時應選擇通風良好的地方，不得靠近熱源的位置及避免日光直射，及應注意水平與散熱問題，以維護設備的能源效率與壓縮機的生命；並應定期清潔維護保養及紀錄備查。

15.10.4 營業場所環境及設施

15.10.4.1 品茗區佈置應以營造賣場氣氛，凸顯茶藝文化特色為原則。

15.10.4.2 品茗區應維持整齊、清潔，使用之茶具應保持乾淨無破損，並於顧客離店後立即處理，以維護商店形象。

15.10.4.3 茶具洗滌區應以不銹鋼或瓷材等不透水材質構築，其設計和構造應不易藏污納垢易於清洗，設置深度應以使用時不濺出水花，影響賣場整潔與服務人員儀容為原則。

15.10.4.4 茶具洗滌區應有妥善處理茶渣之器具，以免阻塞或污染排水系統。

15.10.4.5 茶具洗滌區使用之器具應陳放整齊，已清潔或消毒過之茶具和用具，應放在能防止其再受污染之適當場所，並保持適用狀態。

15.10.5 營業場所衛生

15.10.5.1 凡用於茶葉沖泡之用水，應符合飲用水水質標準。

15.10.5.2 散裝茶葉

15.10.5.2.1 散裝茶葉儲存應隨時保持密封狀態，以防止受潮及香味散失，含水分應符合中國國家標準，烏龍茶、包種茶及混合茶不得超過5.5 %；薰香茶、紅茶、綠茶不得超過6 %。

15.10.5.2.2 散裝茶葉儲存不得直接放置地面，並且不得與其他食品或原料一同儲存，以確保衛生、防止受潮，及防止異味、雜味侵入，影響茶葉品質。

15.10.5.2.3 散裝茶葉儲存時應有明顯等級標示，於倒入散裝桶時，應核對等級。

15.10.5.2.4 冰茶機所販售商品之製造應有嚴格配方管理與製程管理，使用之水、冰塊應符合飲用水水質標準。使用之原

料如係外購時，應選擇優良合格之製造廠商。

15.10.5.2.5 冰茶機所販售商品製造之器具，不得供作其他用途，並應於使用後立即以清水清洗。

15.10.5.2.6 冰茶機應每日清潔容器、管路與噴嘴，清洗時以飲用水為原則，如需使用清潔、消毒劑，以雙氧水為原則，並於乾燥後始能再充填供售商品，防止異味、有害微生物侵入、孳生，影響衛生與品質。

15.10.5.2.7 製造冰茶機所販售商品之區域應特別加強防火設施，並防止有害動物與灰塵進入危害商品之衛生與安全。

15.10.5.2.8 冰茶機所販售商品應符合茶葉商店經營業態，不得販售屬於行政院衛生署規定應列為藥品管理之商品，或使用與飲料無關，或涉及藥品管理範疇之標示與宣傳來吸引顧客。

15.10.6 服務標準作業

茶具等易碎商品售出，於包裝入袋前應請顧客親自檢查無破損後，再當顧客面前進行包裝，以減少或消除與商品完整有關之客訴事件。

15.11 鞋零售業

15.11.1 適用範圍

從事有關皮革、橡膠、塑膠或其他材料製成之鞋類及其他配件零售或服務為主要業務。

15.11.2 設備與機具之裝置

賣場須配置適量的試穿座椅及空間。

15.11.3 服務標準作業

店內從業人員接待顧客及顧客應對過程，應尊重顧客選購及試穿商品之權利。

15.11.4 商品銷售作業

15.11.4.1 賣場得依營運需要，增加鞋品保養或足部保健用品之商品陳列，以提高服務層面。

15.11.4.2 為提供顧客選購之方便及店內商品管理之利便；得於鞋盒包裝上或鞋店明顯處顯示鞋類國際尺碼對照表。

15.12 服飾零售業

15.12.1 適用範圍

從事有關布料、衣服及其配件與裝飾品之買賣或服務為主要業務。

15.12.2 營業場所環境與設施

15.12.2.1 賣場應依服飾商品種類及特性，裝設適當之照明或採光，但需注意與商品之距離，以防止商品受損。

15.12.2.2 賣場應視需要於適當地點設置試穿間或試穿區，且需內設試衣鏡，而採光及通風應良好。

15.12.3 服務標準作業

15.12.3.1 為尊重顧客選購及試穿之過程與權利，宜在顯眼處張貼或告知「歡迎試穿、顧客至上」及「試穿不滿意、無須購買」等標語。

15.12.4 商品銷售作業

15.12.4.1 為提供顧客選購之方便及店內商品管理之便利，得提供衣服尺寸對照表以供顧客參考。

15.12.4.2 若有提供尺寸修改之售後服務時，應明確標示及主動告知顧客；該項服務若要收取費用時，應明文訂定收費標準。

15.13 通訊、資訊及家電零售業

15.13.1 適用範圍

從事有關通訊、資訊及家電商品買賣或服務為主要業務，且其賣場坪數在1200坪以下者。

15.13.2 名詞定義

15.13.2.1 通訊（Communication）商品泛指可以互通音訊的商品，例：電話機、傳真機、呼叫器及行動電話（大哥大）等。

15.13.2.2 資訊（Computer）商品泛指可以處理資料的商品，例：翻譯機（電腦辭典）、桌上型電腦、筆記型電腦、數據機、

掃描器、印表機、滑鼠、電腦軟體及其耗材等。

15.13.2.3 家電 (Consumer Electronics) 商品泛指個人及家庭日常生活用之電器商品，例：影視商品 (電視、錄放影機、攝影機、光碟機、照相機) 、影音商品 (音響組合、隨身聽、CD隨身聽、CD手提音響、電鋼琴) 、小家電 (電磁爐、電子鍋、吸塵器、電暖器、電風扇、熱水瓶) 、重家電 (微波爐、冰箱、冷氣機、除濕機、洗衣機、乾衣機) 等。

15.13.3 服務標準作業

15.13.3.1 商店對所販賣的商品，應建立維修服務制度。

15.13.3.2 商店應提供商品功能測試服務，以保證商品品質。

15.13.4 商品銷售作業

15.13.4.1 商店對商品之運送、安裝等額外服務要收費時，應訂定收費標準，並主動告知顧客。

15.13.4.2 對消費者保證商品或服務之品質時，應主動出具書面保證書。

15.13.4.3 商店宜提供買賣契約，以確保與顧客之交易關係；其契約內容宜參考政府公告之「電氣買賣定型化契約範本」。

15.14 家電、廚具、衛具、寢具、燈具及室內裝設品零售業

15.14.1 適用範圍

從事家具、廚具、衛具、寢具、燈具及相關辦公室桌椅等，不論其製程或材料之相關商品買賣或服務提供為主要業務。

15.14.2 設備與機具之裝置

15.14.2.1 測試插座

15.14.2.1.1 燈具販賣應設置測試插座，便於協助顧客測試。

15.14.2.1.2 測試插座應有防止觸電之安全措施。

15.14.3 營業場所衛生

15.14.3.1 有鋪設地毯之賣場，應定期消毒，並留存記錄。

15.14.4 服務標準作業

15.14.4.1 商店應致力於提昇服務品質，並明文訂定其作業程序，例如：代客搬運、代客安裝、售後服務及提供專業用電常識教育等，以保證商品品質的完整性。

15.14.4.2 商店對商品之搬運、安裝及售後服務等要收取費用時，應明訂收費標準，並主動告知顧客。

15.14.5 商品銷售作業

商品應依使用功能作群組式排列整齊，以方便顧客參觀選購。

15.14.6 商品貯存作業

如有設置倉庫，宜依營運之需要，維持適當之庫存量，以便保持貨物之順暢流通及避免堆積過多之貨品。

15.15 雕刻、手工藝品零售業

15.15.1 適用範圍

從事雕刻、手工藝品相關商品買賣或服務提供為主要業務。

15.15.2 名詞定義

15.15.2.1 雕刻、手工藝品

係指以木材、石材、玻璃、竹材、壓克力、陶瓷、金屬、皮革等材料所雕製、塑形、編織之人物、花卉、動物或其他象形圖騰之成品。

15.15.3 設備與機具之裝置

15.15.3.1 手工工具

旨在使材料形成粗胚，再製造成品之工具。

15.15.3.2 電動工具

旨在使粗胚表面精細化之工具。

15.15.3.3 油漆工具

屬表面修飾用之工具。

15.15.4 營業場所環境及設施

15.15.4.1 商店應依商品特性，裝設適當之照明或採光，以凸顯藝（商）品之特性。

15.15.5 營業場所衛生

15.15.5.1 有鋪放地毯之賣場，應定期消毒。

15.15.6 服務標準作業

15.15.6.1 商店應致力於提昇服務品質，明文訂定包裝、裝箱、搬運作業流程以保障商品之完整。

15.15.6.2 商店對商品之搬運、安裝及售後服務等要收取費用（含訂金）時，應明訂收費標準，並主動告知顧客。

15.15.7 商品銷售作業

商品應明確標示售價、材質、以便消費者選購。

15.16 首飾及貴重金屬零售業

15.16.1 適用範圍

從事有關首飾珠寶、黃金條塊等相關商品買賣或回收服務提供為主要業務；且其營運特色如下：

15.16.1.1 商店以經營金銀珠寶、鑽石首飾等珍貴商品之銷售、回收、鑲製及翻造為主要業務。

15.16.1.2 商店陳列之商品具天然、珍貴、稀有及可回收等特性，可滿足人類追求真、善、美及永恆之需求。

15.16.2 名詞定義

15.16.2.1 首飾及貴重金屬

泛指黃金、鉑金、K金、鑽石、天然寶石、珍珠翠玉等珍貴首飾商品而言。

15.16.3 設備與機具之裝置

15.16.3.1 磅秤

黃金、鉑金、寶石等商品之重量判定工具；應使用經檢驗合格之磅秤，並隨時校正誤差。

15.16.3.2 維修器具組

服務客戶需求之器具，例如：燒熔工具、超音波清洗機、點焊機等。

15.16.3.3 檢驗儀器

應備有自場檢驗之檢驗儀器。

15.16.3.4 監視設備

防搶、防偷、防盜、警民連線之自保自衛監視錄影設備。

15.16.4 營業場所環境及設施

賣場應依商品特性裝設適當之照明或採光，以凸顯商品之特性。

15.16.5 服務標準作業

15.16.5.1 店內除陳列相關商品外，應定期或不定期提供國內外最新流行資訊，以增加服務層面。

15.16.5.2 店內人員應有良好的服務態度，且誠實提供商品的價格、產地、特性、重量、成份等相關資訊之服務。

15.16.6 商品銷售作業

15.16.6.1 對店內所販售的商品，應主動出具書面保證書。

15.16.6.2 對所販售的商品，店內應建立維修、保新及回收服務制度。

15.17 洗衣業

15.17.1 適用範圍

從事衣服、床罩、被單、窗簾等服飾織品之洗滌服務為主要業務。

15.17.2 設備與機具之裝置

15.17.2.1 吊掛衣架宜採用不銹鋼材料為原則，並每日保持清潔亮麗。

15.17.2.2 收受可能有傳染病源、污染源等特殊行業來源（如：醫療院所、旅舍、飯店、個人貼身內衣、褲、襪等）之衣物時，應具備有隔離處理、殺菌或去除污染源之專業設備，並單獨包裝處理，以維護其他消費者不被污染的權益。

15.17.3 營業場所環境及設施

15.17.3.1 賣場營業時間內應全面照明。

15.17.3.2 洗滌、整燙後衣物應加保護套以防塵染，或其他防止遭受塵染之措施。

15.17.3.3 業者進行洗衣作業時應遵循環保署所頒佈之『乾洗業空氣污染管制排放標準』實施。

15.17.3.4 商店宜宣導鼓勵顧客將衣架等可再利用之完整耗材送回商店回收，以利資源再利用。

15.17.4 服務標準作業

15.17.4.1 商店應提供服務契約，以供顧客送洗衣物時，能確保雙方之交易關係；其契約內容應遵照政府公告之「洗衣業定型化契約」。

15.17.4.2 商店應定期教育門市人員對於事故衣物處理態度及衣物保養的專業知識並制定作業流程，使消費者權益獲得保障。

15.17.5 商品銷售作業

商店從事促銷時，應強調『環保洗衣』、『洗衣意外理賠承諾』、『衣物保養要領』的訴求，方能取得消費者的信賴。

15.18 花卉園藝零售業

15.18.1 適用範圍

從事花卉、盆栽、人造花、花籃、花圈及園藝相關商品買賣或服務提供為主要業務。

15.18.2 設備與機具之裝置

15.18.2.1 運送工具

因應營業需要而設置之運送工具，得定期保養維修，並紀錄備查，以確保使用安全為目的。

15.18.2.2 冷藏設備

以鮮花為主的花店，為延長花卉瓶插壽命，應設置保鮮櫃或冷藏櫃，以作為貯存花卉之用。

15.18.2.3 陳列架（檯）

用以陳列花卉、盆景之陳列架（檯），應考慮造型及整齊大方。

15.18.3 營業場所環境及設施

15.18.3.1 花藝造型之工作場所要寬敞，須能配合設計工作流程方便，且要有足夠空間擺設完成之作品。

15.18.3.2 苗圃應妥善規劃育苗生產區及生產輔助區，使能合理利用土地，發揮生產資源，提高生產效率。

15.18.4 營業場所衛生

15.18.4.1 營業場所採用可盛水之花器裝置花卉時，花器內之水，應定期更換，以避免產生不良異味及污染環境。

15.18.4.2 營業場所之各式盆景，應每天清理，以杜絕滋生蚊蟲。

15.18.4.3 若有使用肥料以營養植物生長時，應能防止蚊蟲及臭味之產生，以確保營業場所之衛生。

15.18.5 商品銷售作業

15.18.5.1 花藝作品的交易過程，應事先瞭解顧客的需求並充分溝通設計上的考慮要素，例如：對象、理由、時機、場合、

花材、配飾及表達方式等，以能提供正確之服務。

15.18.5.2 應主動教導顧客如何維護花卉之保鮮度與持久性。

15.18.5.3 賣場商品的陳列，得讓顧客入店後一目瞭然，清楚的看到鮮花區、盆景區、包裝區、緞帶花區，且花材要齊全。

15.18.5.4 陳列架（檯）擺設花卉、盆景時，應力求簡單明亮。

15.18.5.5 盆景若生長發育不良時，應予以淘汰或重新照顧，禁止陳列。

15.18.6 商品貯存作業

若有使用保鮮劑調節花卉的生理作用（即遲緩花卉的新陳代謝）時，店內應備有保鮮劑的正確使用方法及稀釋倍數規定。

15.19 運動用品、器材零售業

15.19.1 適用範圍

從事與運動商品有關之買賣或服務提供為主要業務。

15.19.2 營業場所環境及設施

15.19.2.1 賣場應依運動商品種類及特性裝設適當之照明或採光，但需注意與商品之距離，以防止商品受損。

15.19.2.2 賣場須適當規劃足夠的商品試用區或試穿室。

15.19.3 服務標準作業

15.19.3.1 店內人員應有良好的服務態度協助顧客試用或試穿商品，且可透過張貼標語，鼓勵顧客試用或試穿商品。

15.19.3.2 店內除陳列相關運動商品外，應定期或不定期提供國內外最新流行資訊，以增加服務層面。

15.19.4 商品銷售作業

15.19.4.1 應於店內明顯處張貼商品相關尺碼（寸）對照表，方便顧客選購。

15.19.4.2 商店對所販售之商品，應提供維修之售後服務。

15.20 鐘錶零售業

15.20.1 適用範圍

從事有關鐘錶商品買賣或服務提供為主要業務。

15.20.2 人員與資格

從事維修服務人員宜參加相關技術訓練並持有結業證明。

15.20.3 設備與機具之裝置

15.20.3.1 清洗機具

清洗鐘錶所使用之工具，例：清洗機心的洗錶機、清洗外觀的超音波機等。

15.20.3.2 砂輪機

鐘錶拋光所使用之工具。

15.20.3.3 測錶機具

測定鐘錶準確之校正機具，分為電子式與機械式等。

15.20.3.4 防水測試機

測試鐘錶防水性能之機具。

15.20.3.5 底蓋開錶器

打開鐘錶底蓋所使用之工具。

15.20.3.6 維修檯

主要功能為鐘錶維修之用。

15.20.4 營業場所環境及設施

賣場應依商品特性裝設適當之照明或採光，且於營業時間內全面照明。

15.20.5 商品銷售作業

15.20.5.1 店內應建立維修服務制度，提供維修檢測服務。

15.20.5.2 店內所販售的所有鐘錶，均應主動出具保證書。

15.21 食品零售業

15.21.1 適用範圍

從事冷凍食品、醃漬食品、乾燥食品、肉品加工食品及水產加工食品等一般食品零售為主要業務。

15.21.2 名詞定義

15.21.2.1 冷凍食品

把品質良好又新鮮的食品經過加工處理，放在極低的溫度下，很快的讓它凍結，以抑制或減緩食物中的酵素作用，化學變化和微生物的繁殖，使它保持在凍結狀態的一種食品。

15.21.2.2 醃漬食品

指以各種農、畜、水產動植物為主要原料，利用各種加工技術，加入食鹽、調味料或香辛料等，經過醃漬、發酵、熟成等加工過程後，所製成的一種具有特殊風味的食品。

15.21.2.3 乾燥食品

指以各種農、畜、水產動植物為主要原料，利用各種加工技術，如自然風乾、熱風乾燥、真空乾燥、冷凍乾燥等除掉水份，以防止由微生物及酵素所引起的腐敗及變質，賦予食品較佳之輸送性及貯藏性。

15.21.2.4 肉品加工食品

指以畜產動物肉為主要原料，利用各種加工技術，加入必要合法的食品添加物，使它保存在冷藏或常溫的加工肉品。

15.21.2.5 水產加工食品

指以水產動植物肉為主要原料，利用各種加工技術，加入必要合法的食品添加物，使它保存在冷凍（藏）或常溫的水產品加工食品。

15.21.3 人員與資格

如設有調理場，應設置食品衛生負責人，接受衛生講習訓練並負責店內衛生管理工作，且應確實執行自主檢查工作，並有紀錄備查。

15.21.4 員工健康與保險

如設有調理場，其內部工作人員應每年辦理健康檢查一次，且檢查項目應包括A型肝炎、胸部X光（肺結核）及血液檢查（梅毒或淋病）。

15.21.5 設備與機具之裝置

15.21.5.1 包裝設備

包裝設備若因商品特性、保鮮、美觀或攜帶方便之需要而有所裝置者，應符合9.1及9.2之規範。

15.21.5.2 冷凍及冷藏設備

店內所販售食品應視儲存特性，設置冷凍櫃及冷藏櫃，且冷凍櫃應保持在 - 18℃ 以下，冷藏櫃為7℃ 以下至凍結點以上，並應設置有溫度自動控制暨顯示系統。

15.21.5.3 冷凍、冷藏櫃裝置時，應選擇通風良好的地方，不得靠近熱源的位置及避免日光直射，並應定期清潔維護保養且有紀錄備查。

15.21.5.4 店內相關冷、熱及煮食設備，其使用材質應符合9.1之規範。

15.21.6 營業場所環境及設施

15.21.6.1 賣場櫃檯其平面照度應在700米燭光以上。

15.21.6.2 賣場不得堆放未經包裝商品或雜物，待售商品亦不得堆置地面。

15.21.6.3 洽談區為接待客戶而設置，宜佈置高雅、品項價格標示明顯、潔淨美觀、並凸顯商品特色及商店形象。

15.21.6.4 冷凍、冷藏櫃櫃門之橡皮墊圈應保持清潔無破損，且櫃內不得有積冰（水），以免孳生細菌及產生異味。

15.21.6.5 冷飲機應每日清潔容器、管路與噴嘴，以防止異味、有害微生物侵入、孳生，影響衛生與品質；清洗時以飲用水為原則，如需使用清潔、消毒劑，以雙氧水為原則，並於乾燥後始能再充填供售商品。

15.21.6.6 營業場所相關食品調理設施應符合「食品良好衛生規範」之相關規定。

15.21.7 商品進貨作業

商品進貨時，宜採用品質規格或成份標示清楚之商品。

15.21.8 商品銷售作業

15.21.8.1 商店必要時，宜主動提供試飲、試吃或試食用等服務。

15.21.8.2 商店必要時，宜主動提供食品之正確食用方法。

15.21.8.3 冷凍、冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物來固定包裝封袋口，以維護衛生安全。

15.21.9 商品貯存作業

15.21.9.1 商品應依其特性，妥當控制各類食品儲存條件且應每日至少檢查兩次，若超過保存期限應予報廢處理。

15.21.9.2 為保持商品品質穩定，以維護消費者權益，各類食品儲存條件如下：

儲存 方式 類別		常溫保存	冷藏保存	冷凍保存	備註
蜂 蜜 食 品	蜂蜜	22~28			應避免陽光直射
	蜂花粉		3~8		
	蜂王乳			- 18 ↓	
冷凍食品				- 18 ↓	
醃漬食品		22 ↓	10 ↓		
乾燥食品		22 ↓			應避免陽光直射
肉品加工食品			5 ↓	- 18 ↓	
水產加工食品			5 ↓	- 18 ↓	

15.22 綜合零售業-百貨公司

15.22.1 適用範圍

涵蓋具有不同的業種別，如服飾、家庭用品、生鮮食品、餐飲、文具圖書、家具電腦等的大規模經營(不含購物中心)，而每一業種別均為獨立營運之部門採用專櫃出租或抽成、直營方式經營。

15.22.2 人員與資格

15.22.2.1 應配有丙級以上之電工操作人員或由專業廠商負責維護之合約，以維護設備之安全。

15.22.3 營業場所環境及設施

15.22.3.1 賣場商品之照明亮度應維持在800~1000米燭光以上。

15.22.3.2 賣場通道之設計宜有主動線與輔助動線之區分，主動線寬度宜維持在2.0公尺以上，輔助動線宜維持在1.0公尺以上，收銀台通道宜維持在0.9公尺以上。

15.22.3.3 賣場間樓梯之層階設計，於不同之賣場，不同的面積區劃，依建築技術規則設置，其階梯應加設扶手及防滑裝置，以維護顧客之安全。

15.22.3.4 營業場所之門口處應設置「禁止寵物入內」之標誌（導盲犬除外），以免寵物上之病媒污染商品，影響衛生。

15.22.3.5 營業場所之門口應有「本場所全面禁煙」之標誌，以維護員工及消費者之身體健康，宜另設置抽煙處所，及獨立之空調系統。

15.22.3.6 營業場所應視實際之需要設置發電機，以因應緊急停電時，能維持冷凍、冷藏設備及消防系統之正常運轉；發電機之功率並能再有足夠之能量供給賣場三分之一以上之照明的電力。

15.22.4 營業場所衛生

15.22.4.1 營業場所應設置足夠之清潔人員，以隨時維持營業場所之清潔。

15.22.4.2 販售生鮮、調理相關食品，所使用處理設備及機具的管理應符合食品良好衛生作業規範（Good Hygienic Practices）簡稱GHP規定。

15.22.5 消防及保安應變處理

15.22.5.1 營業場所應設置足夠之保全人員，以隨時維持營業場所之安全；並保存保全紀錄，包括監視錄影帶，至少2週以上。

15.22.5.2 舉辦促銷或大型活動時應事先做好來客數預估、周圍交通之維持，必要時宜做適當的入店人數流量管制，以利緊

急狀況發生時，得以做良好的人員疏散。

15.22.6. 商品進貨作業

15.22.6.1 應確實查驗廠商退貨商品之數量與規格，並查驗送貨人員攜帶之物品。

15.22.6.2 商品驗收人員於每日進貨時，應將廠商名稱、商品名稱、進貨數量、交易金額等列表紀錄備查。

15.22.7 商品銷售作業

15.22.7.1 營業場所之商品應分類、分樓層陳列。

15.22.7.2 賣場同一系列之商品宜在一起陳列，以便消費者選購，而增加購買機會。

15.22.7.3 貨架或展示櫃之商品擺放高度不宜超過2.2公尺，以防止滑落以維護消費者安全。

15.22.7.4 商品為方便顧客取貨應依大且重之商品陳列於低層，輕與小的商品陳列於上層，以維護消費者之安全。

15.22.7.5 賣場之各樓層，應在明顯處告示專櫃位置圖，以指引顧客選購。

15.22.7.6 賣場之陳列架上方，應懸掛品牌名稱，以便顧客選購。

15.22.7.7 賣場陳列之各項商品，宜製作貨架卡或手繪海報（ P O P ）分別標明商品名稱、規格及售價。

15.22.7.8 賣場之商品應依商標面向消費者之原則陳列，讓顧客容易了解商品之內容。

15.22.7.9 賣場商品之標價其標籤之位置要一致，以標在商品正上方為原則，但不得標在商品之有效期限標示上。

15.22.7.10賣場販賣商品標價不得有遮蓋瑕疵之行為。

15.22.7.11易腐性之食品應以適當之冷凍、冷藏櫃陳列以維持商品之鮮度。

15.22.7.12平面冷藏、冷凍展售櫃之貨品，堆置不得超過裝載線。

15.22.7.13貨架或展示櫃上之商品，宜以隔板或隔網定位，以便掌握商品缺貨狀況。

15.22.8 商品貯存作業

15.22.8.1 進貨之商品，倘在賣場無法陳列完畢者，應依其特性儲存於倉貯場所。

15.22.8.2 存放於倉儲場所之商品應有系統的整齊排列及品名標示，並避免重且大之商品放於上層，以免損害商品品質，且應依先進先出法出貨。

15.22.8.3 從業人員補貨時，以不佔用通道、非營業時間為原則，如有廢容器，應即去除以免阻塞通道。

15.22.8.4 推車補貨時，應以曳引方式為之，以免撞擊到消費者。

15.22.8.5 冷凍、冷藏庫每天應巡視溫度二次以上，並有紀錄備查。

15.22.8.6 倉儲場所為防止病媒侵入應定期消毒，並有紀錄備查。

15.22.8.7 營業場所之不良品與過期品，於處理或銷毀前應選擇適當地點儲存，並明顯標示之。

15.22.9 其他

15.22.9.1 各專櫃或場所販售之商品，於其他專則有所規範時，則適用該專則的條款。

15.23 綜合零售業-量販店

15.23.1 適用範圍

泛指大型賣場內所販售商品種類眾多，從事一般食品、冷凍(藏)食品、生鮮食品等相關食品及(或)家居用品、雜貨與居住相關商品之販賣或服務為主要業務，消費者可作多樣性選購。

15.23.2 人員與資格

15.23.2.1 應配有丙級以上之電工操作人員或由專業廠商負責維護之合約，以維護設備之安全。

15.23.3 營業場所環境及設施

15.23.3.1 賣場通道之設計宜有主動線與輔助動線之區分(不寒特殊展示區)，主動線寬度宜維持在2.0公尺以上，輔助動線宜維持在1.0公尺以上，收銀台通道宜維持在0.9公尺以上。

15.23.3.2 營業場所之門口處應設置「禁止寵物入內」之標誌(導盲犬除外)，以免寵物上之病媒污染商品，影響衛生。

15.23.3.3 營業場所之門口處應有「本場所全面抽煙」之標誌，以維護員工及消費者之身體健康，宜另設置抽煙處所，及獨立之空調系統(煙害防治法)。

15.23.4 營業場所衛生

15.23.4.1 營業場所應設置足夠之清潔人員，以隨時維持營業場所之清潔。

15.23.4.2 販售生鮮、調理相關食品，其後場所使用處理設備及機具的管理應符合食品良好衛生作業規範(Good Hygienic practices)簡稱GHP之規定。

15.23.5 消防及保安應變處理

15.23.5.1 賣場所使用之堆高機等相關運搬設備，應由合格証照人員或訓練有素人員操作，且應明訂操作保養步驟及安全注意事項。

15.23.5.2 營業場所應設置足夠之保全或服務人員，以隨時維持營業場所之安全；並保存保全紀錄，包括監視錄影帶，至少二週以上。

15.23.6 服務標準作業

15.23.6.1 如有販售DIY之相關商品，應提供顧客簡單明瞭之組裝方式說明書，顧客如有疑問應善盡諮詢協助之責。

15.23.6.2 應明文訂定代客搬運、代客組裝、售後服務之作業程序，並明訂收費方式，主動告知顧客。

15.23.7 商品進貨作業

15.23.7.1 商品驗收人員於每日進貨時，應將廠商名稱、商品名稱、進貨數量、交易金額等列表紀錄備查。

15.23.8 商品銷售作業

15.23.8.1 賣場同一系列之商品宜在一起陳列。

15.23.8.2 商品為方便顧客取貨宜依大且重之商品陳列於低層，輕與小的商品陳列於上層，以維護消費者之安全。

15.23.8.3 賣場陳列之各項商品，應製作標價卡或海報(POP)分別標明商品名稱、規格及售價。

15.23.8.4 賣場之商品宜依商標面向消費者之原則陳列，讓顧客容易了解商品之內容。

15.23.8.5 易腐性之食品應以適當之冷凍、冷藏櫃陳列以維持商品之鮮度。

15.23.8.6 平面冷藏、冷凍展售櫃之貨品，推置不得超過裝載線。

15.23.8.7 貨架或展示櫃上之商品，宜以隔板或隔網定位，以便掌握商品缺貨狀況。

15.23.9 商品貯存作業

15.23.9.1 進貨之商品，倘在賣場無法陳列完畢者，應依其特性貯存於倉貯場所。

15.23.9.2 存放於倉貯場所之商品應有系統的整齊排列及品名標示，且應依先進先出法出貨。

15.23.9.3 營業場所之不良品與過期品，於處理或銷毀前應選擇適當地點貯存，並明顯標示之。

15.23.9.4 從業人員補貨時，以不佔用通道為原則，如有廢容器，應即去除以免阻塞通道。

15.23.9.5 冷凍、冷藏設備每天應巡視溫度二次以上，並有紀錄備查。

15.23.9.6 倉貯場所為防止病媒侵入應定期消毒，並有紀錄備查。

15.23.10其他

15.23.10.1 各專櫃或場所所販售的商品，於其他專則有所規範時，則適用於該專則的條款。

15.24文教康樂用品業

15.24.1 適用範圍

從事娛樂文化用品或樂器用品相關商品買賣、出租或服務為主要業務。

15.24.2 名詞定義

15.24.2.1 娛樂文化用品

娛樂用品泛指個人或家庭正當娛樂之用品例：唱片、CD、VCD、DVD、玩具、錄音帶、錄影帶、棋類用品、電子遊樂器、娛樂用光碟 等。

15.24.2.2 樂器用品

樂器用品泛指可演奏音樂之用品。

15.24.3 設備與機具之裝置

賣場視需要得設置試音室、試聽區、試視區、練習室。

15.24.4 營業場所環境及設施

樂器用品賣場應視業務需要，設置良好通風設備，賣場內溫濕度控制在相對濕度75RH%以下。

15.24.5 服務標準作業

15.24.5.1 應尊重顧客選購及試聽、試音、試視、試奏之過程。

15.24.5.2 售後服務要收費時應主動告知顧客，且應明文訂定收費標準。

15.25附則

本通專則自公告日起實施。

公告

水利

經濟部 令

中華民國九十三年二月十二日
經授水字第09320202410號

主 旨：公告變更屏東縣枋寮漁港區範圍內北勢寮海堤為事業性海堤，同時廢止其原有一般性海堤區域。

依 據：海堤管理辦法第八條。

公告事項：

- 一、屏東縣枋寮漁港區範圍內北勢寮海堤由一般性海堤變更為事業性海堤其原有一般性海堤區域同時廢止。
- 二、廢止原台灣省政府七十六年八月二十八日府建水字第一五五三。一號公告之屏東縣海堤圖籍第三十八、三十九、四十號計三張。
- 三、本公告圖籍及清冊存置屏東縣政府及本部水利署第七河川局備閱。

礦 業

經濟部 公告

部長 林 義 夫

本案授權水利署逕行

中 華 民 國 九 十 三 年 二 月 十 二 日
經 授 務 字 第 。 九 三 二 。 一 。 三 五 二 。 號

主 旨：註銷高秉權所領台濟採字第四二二二號火黏土、硫磺礦採礦權。

依 據：礦業法第三十九條第一項第四款。、

公告事項：

- 一、該礦業權礦區位於台北市士林區大油坑七股、台北縣金山鄉頂中股地方，計面積二三九公頃一五公畝七四平方公尺，礦業權至民國九十年元月三十日屆滿，所請展限礦業權經本部九十年四月十日經九〇礦局字第〇九〇二〇一〇四〇五〇號行政處分書予以不准，其礦業權當然消滅。原發台濟採字第四二二二號採礦權執照、礦區印圖及礦政採字第九二六

號礦場登記證一併註銷。

- 一、該礦業權礦區自九十三年三月十五日起視為未設權區域。

部長 林 義 夫

本案授權礦務局決行

經 濟 部 公 告

主 旨：公告「矽砂礦設權基準」。

依 據：「礦業法」第三條第二項。

公告事項：詳如附「矽砂礦設權基準」。

矽砂礦設權基準

中 華 民 國 九 十 三 年 二 月 十 九 日
經 礦 字 第 。 九 三 。 二 七 。 四 。 一 。 號

部 長 林 義 夫 公 出

政 務 次 長 陳 瑞 隆 代 行

- 一、為認定砂礦礦業申請地內所賦存礦質產出方式、品位、粒徑及規範其取樣作業與鑑定方式，訂定本基準。
- 二、設定砂礦礦業權應符合下列各款規定：
 - (一)以沉積作用產出者。
 - (二)原砂礦樣品經化驗平均化學成分需含二氧化矽在百分之八十五以上，且原砂礦樣品經解除膠結狀態(非以研磨方式)後，原始顆粒之篩分析，其粒徑在試驗篩四·七五公厘CNS 386至試驗篩○·七五公厘CNS 386間者，需占百分之八十以上。
- 三、砂礦礦業權設權之取樣作業方式如下：
 - (一)所採取之樣品應足以代表全礦體為原則。
 - (二)取樣方式以採用剝採法並依礦床之賦存狀況，每一露頭均需採樣。如礦脈之厚度在二公尺以上者，其垂直距離上、中、下位置平均採取一公斤以上之樣品，其走向延長距離以一百公尺為準。
- 四、依前點所採取之樣品經混合後，應以中國國家標準(CNS)規定之方式化驗及篩分析鑑定。

經濟部 公告

中華民國九十三年二月十二日
經授務字第。九三二。一。三四九。號

主旨：為紓解國內短期砂石供需失衡，本部九十三年一月十七日經授務字第0九三二0—0—三七0號公告自國外地區進口碎石

(C.C.C. Code:2517.10.90.00-1) 三百萬公噸限額內 每公噸補助新台幣一百五十元 進口到國內港口日期續延至三月十五日止。

部長 林 義 夫

本案授權礦務局決行

經濟部 公告

中 華 民 國 九 十 三 年 二 月 十 八 日
經 礦 字 第 。 九 三 。 二 七 。 四 。 九 。 號

主 旨：公告指定臺灣省新竹縣關西鎮馬武督、六畜地方，面積五六公頃六九公畝九。平方公尺為「石灰石」礦業保留區。

依 據：「礦業法」第二十九條及「礦業施行細則」第十三條第一項。

公告事項：

- 一、礦業保留區範圍內，礦業申請案不予受理。
- 二、礦業保留區範圍內礦業權期滿前繼續有效，礦業權期限屆滿後不予展限。
- 三、關於「礦業保留區」即為「礦業法」九十二年十二月三十一日修正公布前之「國家保留區」。
- 四、檢附旨揭石灰石礦業保留區圖一份。

部長 林 義 夫

經濟部公文勘誤表		發 文 日 期	中華民國九十三年二月十三日
		發 文 字 號	經授務字第。九三一。一。三七六。號
		原 發 文 日 期	中華民國九十三年二月十二日
		原 發 文 字 號	經授務字第。九三一。一。三四九。號
受 文 者	本部秘書室		
正 本	本部公告欄、本部秘書室（請刊登經濟部公報）、礦務局秘書室（張貼公告欄）		
副 本	本部礦務局土石組		
錯誤部分	主旨：為紓解國內短期砂石供需失衡，本部九十三年一月十七日經授務字第0九三二0一0一三「七」0號公告自國外地區進口碎石…………。		
更正事項	主旨：為紓解國內短期砂石供需失衡，本部九十三年一月十七日經授務字第0九三二0一0一三「六」0號公告自國外地區進口碎石…………。		

表列事項煩請

惠予更正

經 濟 部
本案授權礦務局決行

商 業

經濟部 公告

中 華 民 國 九 十 三 年 二 月 二 十 日
經 商 字 第 。 九 三 。 二 。 二 二 八 二 。 號

主 旨：公告「優良服務作業規範（G S P）認證連鎖體系申請書」、「優良服務作業規範（G S P）認證單店申請書」、「優良服務作業規範（G S P）認證合約書」、「優良服務作業規範（G S P）認證證書連鎖體系總部式樣」、「優良服務作業規範（G S P）認證證書單店業者式樣」等五種規範。

公告事項：附「優良服務作業規範（G S P）認證連鎖體系申請書」、「優良服務作業規範（G S P）認證單店申請書」、「優良服務作業規範（G S P）認證合約書」、「優良服務作業規範（G S P）認證證書連鎖體系總部式樣」、「優良服務作業規範（G S P）認證證書單店業者式樣」等五種規範範種規範全文各一份。

部 長 林 義 夫 公 出
政 務 次 長 陳 瑞 隆 代 行

優良服務作業規範(GSP)認證連鎖體系申請書

經濟部公報

第三十六卷

第八期

一三三一

連鎖體系負責人：_____
連鎖體系公司名稱：_____
連鎖體系公司地址：_____
認證申請人：_____
申請認證業別：_____

編號：_____
(由經濟部商業司編號)

一、基本資料(總部)

申請認 證業者	名稱		電話()
			F A X()
	營利事業統一編號		E-MAIL
	地址		
負責人姓名		職稱	
連絡人姓名		職稱	
營業項目			
實收資本額		設立日期	年 月 日
店數	直營店——；特許加盟店——；授權加盟店——		合計：——店
營業時間	L.A.M ~ P.M 2. 小時		
曾 獲 獎 或 認 證 事	獲獎(認證)名稱	頒 授 單 位	年 月

二、組織圖

1. 公司行政組織圖（總部）
（請加註各單位主管姓名）

2. 分公司或門市組織圖

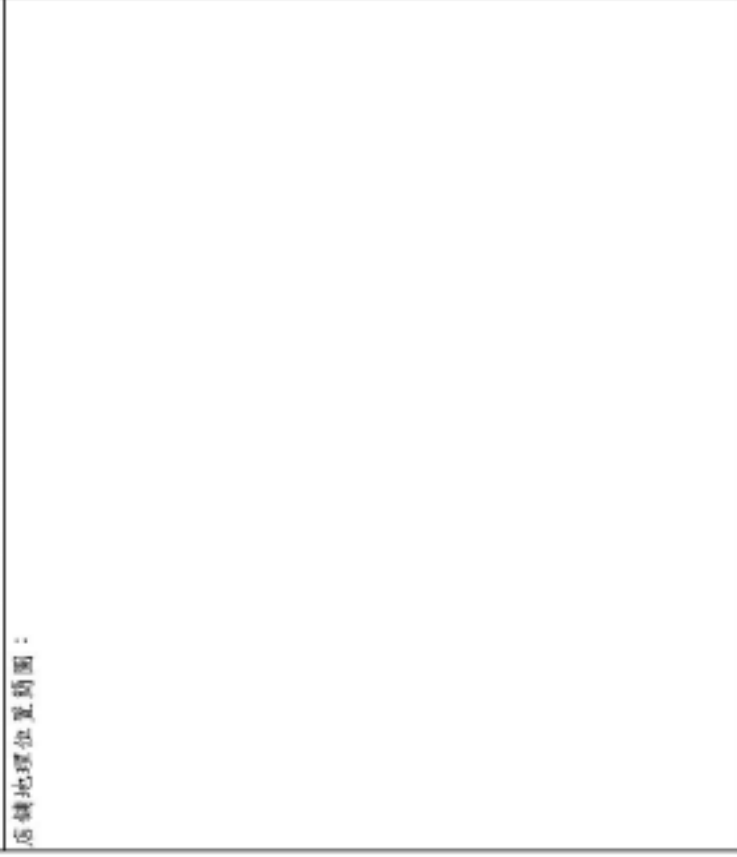
三、專門技術人員履歷表（分公司或門市）

姓名與住址	姓名	出生年月日		
學歷	現住址			
	畢業學校名稱			
	(最高學歷)地址			
	系(學位)			
專訓業練	畢業年月日			
	訓練機構	期別	受訓證書字號	年 月 日
經歷				
註：1.本表請按優良服務(GSP)認證通專則相關規定填付。 2.表格不敷使用時，可自行影印使用。				

店舖正面全景照片：



店舖地理位置圖：



六、附件(請提供下列資料，並依序排列裝訂)

1. 合法登記證文件影本。
2. 曾獲獎(證)之影本各乙份。
3. 專門技術人員證照影本乙份。
4. 店鋪正面全景照片及地理位置簡圖乙份。
5. 連鎖體系申請店名單及基本資料一覽表
6. 符合通則及專則所規定之服務手冊。
7. 連鎖體系申請店名單及基本資料一覽表。

優良服務作業規範(GSP)認證單店申請書

單店名稱：_____

單店地址：_____

認證申請人：_____

申請認證業別：_____

編號：_____

(由經濟部商業司編號)

一、基本資料

申請認 證業者	名稱		電話()	
			F A X()	
			E-MAIL	
	營利事業統一編號			
	地址			
負責人姓名		職稱		
連絡人姓名		職稱		
營業項目				
實收資本額		設立日期	年 月 日	
營業時間	1.AM ~ PM	2. 小時		
曾 獲 獎 或 認 證 事	獲獎(認證)名稱	頒 授 單 位	年 月	

二、公司行政組織圖
(請加註各單位主管姓名)



三、負責人或管理者代表學、經歷表

姓名與住址	姓名		出生 月 日	年 月 日
	現在住址			
學歷	畢業學校名稱及地址	畢業學校名稱		
		地址		
	科系(學位)			
	畢業年月日			
專訓	訓練機構	期別	受訓證書字號	年 月 日
經歷				
註：1.本表請按優良服務(GSP)認證通專則相關規定填付。 2.表格不敷使用時，可自行影印使用。				

四、專門技術人員履歷表

姓名與住址	姓名	出生年月日		
現住址				
學歷	畢業學校名稱及地址	畢業年月日		
	最高學歷名稱及地址	畢業年月日		
	系(學)科(學位)	畢業年月日		
專訓業練	訓練機構	訓練期別	受訓證書字號	年 月 日
經歷				
註：1.本表請按優良服務(GSP)認證通專則相關規定填付。 2.表格不敷使用時，可自行影印使用。				

店舖正面全景照片：



店舖地理位置圖：



五、附件(請提供下列資料，並依序排列裝訂)

1. 合法登記證文件影本。
2. 曾獲獎(證)之影本各乙份。
3. 負責人或管理者代表學、經歷表
4. 專門技術人員證照影本乙份。
5. 店鋪正面全景照片及地理位置簡圖乙份。
6. 符合通則及專則所規定之服務手冊。

優良服務作業規範(GSP)認證合約書

執行機構
權認定

(甲方)經「經濟部優良服務作業規範推行會報」校

(乙方)

為 GSP 認證業者經雙方同意簽訂本合約，其條款如下：

一、合約有效期間三年，自民國__年__月__日起至__年__月__日止。

二、甲方於合約有效期間內，授權乙方使用 GSP 證明標章(以下簡稱本標章)，並提供 GSP 認證之相關諮詢服務。

三、乙方於取得甲方授權使用本標章，應確實遵守經濟部優良服務作業規範推行會報(以下簡稱本會報)所訂定之「優良服務作業規範 GSP 認證實施規章」(以下簡稱本規章)及所訂之各項規定。

四、乙方同意隨時接受甲方之追蹤管理，不得以任何理由拒絕。甲方如發現乙方有不符合本規章之各項規定，經甲方以書面通知限期改善無效時，甲方得即時終止本合約，並取消乙方之 GSP 認證資格及繼續使用本標章之權利。

五、乙方保證本標章僅限於 GSP 認證店或連鎖體系及其所屬分公司或門市使用，亦不得以取得本標章作為其他之店之宣傳、廣告或促銷之用。

六、乙方使用本標章期間，應確保其提供之商品或服務，無安全或衛生之危險，如因商品或服務品質之不良或其他安全、衛生等因素，致生損害於消費者之生命、身體、健康或權益或有害之虞時，應速予妥適處理，並自負法律責任。

七、於合約有效期間，乙方如有違約行為時，甲方得取消乙方使用本標章之權利，乙方絕無異議。

八、乙方經甲方於取消本標章使用權後，其 GSP 認證證書及本標章識別標誌自通知文到日起七日內應由乙方繳回甲方，逾期還由甲方追繳，並公告之。

九、乙方於合約有效期間內，如因總部負責人變更或單店負責人變更或停止經營或遷移新址時，應於三日內通知技術諮詢執行小組；當本標章使用權自然取消並終止認證合約時，應於通知文到日起七日內，繳回認證證書及登錄原址商店內外一切與本標章有關之圖形、文字。

十、乙方同意如因違反本合約或各有關規定而損害甲方權益時，乙方願負完全賠償責任。

十一、本合約書壹式兩份，由甲、乙雙方各執壹份為憑。

立合約書人

甲	方：	(簽章)
負責人：		
地址：		
電話：		
乙	方：	(簽章)
負責人：		
地址：		
電話：		

中華民國 年 月 日

優良服務作業規範(GSP)認證證書連鎖體系總部位式樣



中華民國		年		月	
經濟部部長					
茲據 申請優良服務作業規範(GSP)認證，經核與「優良服務作業規範(GSP)認證實施 規章」之規定相符，特予認證，並開列認證事項如左： 一、公司地址： 二、負責人： 三、認證類別： 四、有效期間：自民國 年 月 日至 民國 年 月 止					
優良服務作業規範(GSP)認證證書					

優良服務作業規範(GSP)認證證書單店業者式樣



中華民國		年	月
經濟部部長			
茲據			
申請優良服務作業規範(GSP)認證，經核與「優良服務作業規範(GSP)認證實施規章」之規定相符，特予認證，並頒發認證事項如左：			
一、營業地址：			
二、負責人：			
三、認證類別：			
四、有效期間：自民國 年 月 至			
民國 年 月 止			
優良服務作業規範(GSP)認證證書			

經濟部 公告

中華民國九十三年二月十一日
經商字第。九三。二。一四八六。號

主 旨：公告「公司行號營業項目代碼表」計增列、修正各一項代碼。

公告事項：公司行號營業項目代碼表增修代碼內容（如附件）。

部長 林 義 夫

依照分層負責規定授權單位主管代行

公司行號營業項目代碼表增修代碼內容

壹、增列部分

項次	營業項目代碼及業務別	定義及內容
1	H703110老人住宅業	依建築技術規則建築設計施工編及老人住宅綜合管理要點之規定，經營年滿六十歲以上且生活可自理老人之住宅租賃業務，並提供下列服務項目： 一、環境清潔之維護。

		二、水電器材及房舍之維護維修。 三、門禁安全及緊急呼叫之受信及聯繫。 四、文康休閒活動服務。 五、社區參與活動服務。 六、餐飲服務。 七、其他必要之住宅管理及依住民需求提供或協助引進之服務。
--	--	--

貳、修正部分

項次	營業項目代碼及業務別	定義及內容
1	H703100不動產租賃業	從事老人住宅以外之不動產出租業務。如土地、住宅、廠房、倉庫、辦公大樓、攤位、會議室、錄音室或其他不動產之出租。

經濟部 函

中華民國九十三年二月十八日
經商字第09302024360號

主 旨：檢送本部訂定「經濟部二〇〇八台灣博覽會推動小組設置要點」一份（如附件），請查照。

經濟部二〇〇八台灣博覽會推動小組設置要點

一、經濟部為協調推動「挑戰二〇〇八國家發展重點計畫」之觀光客倍增計畫、二〇〇八台灣博覽會，並配合執行「行政院二〇〇八台灣博覽會推動委員會」之策略指導，特設二〇〇八台灣博覽會推動小組（以下簡稱本小組）。

二、本小組之任務如下：

- （一）協調研擬各項二〇〇八台灣博覽會發展策略與措施。
- （二）協調推動二〇〇八台灣博覽會各項工作。
- （三）協調推動「行政院二〇〇八台灣博覽會推動委員會」之決議事項。
- （四）協調推動其他有關二〇〇八台灣博覽會之事項。

三、本小組置召集人、副召集人及執行秘書一人，召集人由經濟部部長兼任，副召集人由經濟部次長兼任，執行秘書由經濟部指派相關人員兼任；委員三十三人至三十九人，除召集人、副召集人為當然委員外，其餘委員由經濟部遴聘下列人員組成：

- （一）內政部地政司司長。
- （二）內政部營建署署長。
- （三）外交部國際組織司司長。
- （四）財政部關政司司長。
- （五）財政部國庫署署長。

- (六) 財政部關稅總局局長。
- (七) 財政部賦稅署署長。
- (八) 教育部高教司司長。
- (九) 經濟部商業司司長。
- (十) 經濟部技術處處長。
- (十一) 經濟部工業局局長。
- (十二) 經濟部國際貿易局局長。
- (十三) 經濟部智慧財產局局長。
- (十四) 經濟部標準檢驗局局長。
- (十五) 經濟部中小企業處處長。
- (十六) 交通部觀光局局長。
- (十七) 交通部高速鐵路局局長。
- (十八) 行政院新聞局處長一人。
- (十九) 行政院衛生署處長一人。
- (二十) 行政院環境保護署處長一人。
- (二十一) 行政院大陸委員會處長一人。
- (二十二) 行政院經濟建設委員會處長一人。

(二十三) 行政院國家科學委員會處長一人。

(二十四) 行政院農業委員會動植物防疫檢疫局局長。

(二十五) 行政院文化建設委員會處長一人。

(二十六) 設展縣(市)副縣(市)長二人。

(二十七) 學者專家四人至十人。

委員之任期為至二〇〇八台灣博覽會結算工作完成止。

四、本小組之幕僚作業，由經濟部商業司辦理或委託相關專業機構辦理。

五、本小組之召集人、副召集人、執行秘書及委員均為無給職，但得依規定支給兼職費。

六、本小組會議視業務推動情形召集之，會議主席由召集人擔任；召集人因故不克出席時，由副召集人擔任；召集人、副召集人均因故不克出席時，由召集人指定委員一人為主席。

七、本小組運作所需經費，由二〇〇八台灣博覽會計畫相關預算支應。

標準檢驗

經濟部 公告

中 華 民 國 九 十 三 年 二 月 十 三 日
經 標 字 第 。 九 三 。 四 六 。 一 七 七 。 號

主 旨：公告商品分類號列「六三〇七・九〇・九〇・〇〇—〇D其他製成之紡織品（限檢驗：背負式安全帶）」之商品為應施進口及
國內市場檢驗品目，並自九十三年九月一日起實施。

依 據：「商品檢驗法」第三條、第五條及第十條。

公告事項：如附「經濟部實施背負式安全帶進口及國內市場商品檢驗明細表」。

部長 林 義 夫

經濟部實施背負式安全帶進口及國內市場商品檢驗明細表

商品分 類號列	品 名	檢驗標準	檢驗方式	逐批檢驗 受理地點	逐批檢 驗期限	檢驗地點（型 式試驗受理地 點）	驗證登錄 受理地點	驗證登錄 審查期限	輸入 規定
------------	-----	------	------	--------------	------------	------------------------	--------------	--------------	----------

6307.90.90.00-0	其他製成之紡織品（限檢驗：背負式安全帶）	種類標示及掛繩相關附件依據 CNS 6701 檢驗，其餘依據 CNS 14253 檢驗。取樣規定：每種款式取樣兩條。	一、逐批檢驗 二、驗證登錄（模式二加四、二加五或二加七）	經濟部標準檢驗局第六組或各分局（依轄區別）	無	七個工作天	經濟部標準檢驗局第六組	無	無	C02
							經濟部標準檢驗局第六組	經濟部標準檢驗局第六組或各分局（依轄區別）	十四個工作天（等待補送資料或樣品之間不計，另抽測樣品者加計七天）	

備註：．

一、表列商品自九十二年九月一日起實施檢驗，檢驗方式採逐批檢驗與驗證登錄（模式二加四、二加五或二加七）兩制度雙軌並行。

二、商品驗證登錄所需技術文件、樣品、型式判定原則及標示等相關管理規定由本部標準檢驗局訂之。

三、表列商品實施逐批檢驗者，其商品檢驗標識由報驗義務人於報驗時申請核發，商品檢驗標識應依商品檢驗標識使用辦法之規定黏貼於商品本體上；實施驗證登錄者，其商品檢驗標識由報驗義務人自行印製，商品檢驗標識應依商品檢驗標識使用辦法之規定標示於商品本體上。

四、受理地點所稱依轄區別之說明如下：．

（一）國內生產者應依轄區別，向檢驗機關提出申請。

(二) 國外生產者由其國內有住所或營業所之代理商或輸入者向其營業所在地之檢驗機關提出申請。

五、型式試驗費依受理單位收費規定收取。

六、表列商品之商品驗證登錄證書有效期間為三年。但於檢驗實施日期前取得驗證登錄者，其證書有效期間為自發證日起至九十六年八月三十一日止。

七、表列商品之各項檢驗規費依商品檢驗規費收費辦法計收。

八、表列商品之檢驗標準以本公告日之最新版次為準，若有修訂版次時，則由本部標準檢驗局另行訂定日期實施之。

經濟部 公告

中華民國九十三年二月二十日
經授標字第09320050050號

主 旨：預告開放業者自行檢定之法定度量衡器種類及範圍。

依 據：依行政程序法第一百五十四條規定辦理。

公告事項：

一、訂定機關：經濟部。

二、訂定依據：度量衡法第二十二條第一項。

三、主要内容：

（一）擬開放業者自行檢定之法定度量衡器種類及範圍如下：

（二）計程車計費表。

（三）電子式非自動衡器：最大秤量為一公斤以上一〇〇公斤以下，且檢定標尺分度值為其最大秤量之千分之一至萬分之一者。

（四）水量計：標稱口徑二三毫公尺以上一〇〇毫公尺以下之渦流型及葉輪型水量計。

四、前揭擬開放業者自行檢定之法定度量衡器，以經型式認證認可且在認可證書有效期間者為限，並擬自九十三年六月一日起受理自行檢定申請與發證。

五、任何人得自本公告刊登之日起十日內，向本部標準檢驗局提供意見。

六、標準檢驗局地址：台北市中正區濟南路一段四號；傳真：（〇二）23960715；聯絡人：陳憲良；電話：（〇二）23963360-721。

部長 林 義 夫

本案授權標準檢驗局決行

能 源

中華民國九十三年二月十八日
經能字第09304601990號

主旨：檢送「違法經營石油案件檢舉人及查緝人員獎勵辦法第四條、第八條修正條文勘誤表」一份如附件，請惠予更正。

說明：「違法經營石油案件檢舉人及查緝人員獎勵辦法」部分條文業經本部九十三年一月二十八日以經能字第。九二。四六一五四四。號令修正發布在案。

違法經營石油案件檢舉人及查緝人員獎勵辦法第四條、第八條修正條文勘誤表

改正後條文	現行條文
第 四 條 檢舉人向主管機關、主辦單位或其他查緝單位提供第二條所列違法案件之違法事實資料因而查獲，於該違法行為經主管機關處罰後，發給獎金新臺幣三萬元。但查獲之石油數量未達一公秉者，獎金減半發給。 除前項之獎金外，經查獲之儲油（氣）槽（含儲油桶）內容積總和達一百公秉或查獲之石油達五十公	第 四 條 檢舉人向主管機關、主辦單位或其他查緝單位提供第二條所列違法案件之違法事實資料因而查獲，於該違法行為經主管機關處罰後，發給獎金新臺幣三萬元。但查獲之石油數量未達一公秉者，獎金減半發給。 除前項之獎金外，經查獲之儲油（氣）槽（含儲油桶）內容積總和達一百公秉或查獲之石油達五十公

秉者，加發獎金新臺幣四萬元。 有下列情事之一者，不予核發獎金： 一、同一違法地點業經他人檢舉者。 二、同一違法地點業經主管機關、主辦單位或其他查緝單位查獲者。 三、檢舉人於檢舉時或經主管機關、主辦單位或其他查緝單位要求，而未提供真實身分資料。	秉者，加發獎金新臺幣四萬元。 但有下列情事之一者，不予核發獎金： 一、同一違法地點業經他人檢舉者。 二、同一違法地點業經主管機關、主辦單位或其他查緝單位查獲者。 三、檢舉人於檢舉時或經主管機關、主辦單位或其他查緝單位要求，而未提供真實身分資料。
第 八 條 前一條之查緝人員獎金分配方式如下： 一、主辦單位十分之三，其中三分之二以上應分配予執行現場取締人員。 二、協助主辦單位調查、蒐證違法案件，並移送其處罰之司法警察單位或其他單位十分之五。 三、協助及會同主辦單位執行取締之有關單位十分之二。 前項分配方式，如有任何一款獎勵對象從缺時，	第 八 條 <u>第六條及前條</u>之查緝人員獎金分配方式如下： 一、主辦單位十分之三，其中三分之二以上應分配予執行現場取締人員。 二、協助主辦單位調查、蒐證違法案件，並移送其處罰之司法警察單位或其他單位十分之五。 三、協助及會同主辦單位執行取締之有關單位十分之二。 前項分配方式，如有任何一款獎勵對象從缺時，

由其他各款依原比例分配之。	由其他各款依原比例分配之。
---------------	---------------

動產擔保交易

經濟部 公告

中 華 民 國 九 十 三 年 二 月 十 一 日
經 授 中 字 第 。 九 三 三 。 九 九 七 。 五 。 號

主 旨：公告三陽國際精機股份有限公司等九六家廠商辦理動產擔保交易登記如附明細表。

依 據：動產擔保交易法第八條和同法施行細則第十九條。

公告事項：

- 一、公告期間：三十日（自本部公告登出日起計算）。
- 二、本公告事項如有錯誤或遺漏，登記申請人應在公告期間內，向本部中部辦公室提出更正，過期不受理。

三、註載標的物名稱、數量、估計價值等明細表張貼在申請人住所或營業所在地的公共場所。

部長 林 義 長

本署授權中部辦公室代行

經濟部中部辦公室動產擔保交易登記明細表

亘陽國際精機股份有限公司	中國國際商業銀行股份有限公司豐原分行	變更
台中縣豐原市豐南街九二巷二。七弄一七號	工（中）動字第。七六八一九號	93/02/03 09305071770
伯軍實業有限公司	康和租賃股份有限公司台北分公司	變更
花蓮縣花蓮市東興路四。五號一樓	工（中）動字第。六四八六一號	93/02/03 09305071830
和鉦金屬工業股份有限公司	康和租賃股份有限公司高雄分公司	變更
高雄縣大社鄉大社村大社路三四九號	工（中）動字第。六三。二三號	93/02/04 09305072000
大統包裝工業股份有限公司	康和租賃股份有限公司高雄分公司	變更
高雄縣橋頭鄉芋寮路南段八號	建一動字第。五五五四七號	93/02/04 09305071990
程氏工程有限公司	康和租賃股份有限公司	變更
台中市北屯區大連路一段一六巷一。號	建一動字第。五三二。七號	93/02/04 09305071980

東世記石業股份有限公司	新豐資產管理股份有限公司	變更
花蓮縣吉安鄉光華村南濱路一段五四八號	建一動字第○四六五三○號	93/02/03 09305071720
財將企業股份有限公司	宏陽工程有限公司	變更
臺北縣三重市永福街七二巷一三弄四號一樓	建一附字第○一四一八九號	93/02/02 09305071260
黃孟文	台新商業銀行股份有限公司	登記
台中市南京東路一段三三七號一一樓	工（中）動字第○七八五三二號	93/02/06 09305073750
宏卉光電科技股份有限公司	華南商業銀行股份有限公司竹北分行	登記
新竹縣竹北市中華路六七六巷一八號	工（中）動字第○七八五三一號	93/02/06 09305073100
振農企業股份有限公司	中租迪和股份有限公司	登記
嘉義縣民雄鄉北斗村成功一街四一號	工（中）動字第○七八五三○號	93/02/06 09305073180
華興材料應用股份有限公司	臺灣工業銀行股份有限公司高雄分行	登記
高雄縣岡山鎮永樂街二巷九九號等處	工（中）動字第○七八五二九號	93/02/06 09305073160
京元電子股份有限公司	新竹國際商業銀行股份有限公司科學園區分行	登記
新竹市埔頂路九九巷一號等處	工（中）動字第○七八五二八號	93/02/06 09305073190
冠弘宇精密股份有限公司	臺灣中小企業銀行股份有限公司樹林分行	登記

興 興 益 益 益

興 川 十 長 興

興 益 益

十 長 川

製 機 器 公 司

銀 川 十 長 鄉

銀 公 司

十 長 區

臺北縣樹林市三俊街六五巷四弄一六號一樓	工（中）動字第○七八五二七號	93/02/06	09305073150
瑞太福科技股份有限公司	台北國際商業銀行股份有限公司桃園分行	登記	
桃園縣蘆竹鄉長榮路一九六號	工（中）動字第○七八五二六號	93/02/06	09305073550
中國巴斯特股份有限公司	臺灣中小企業銀行股份有限公司潭子分行	登記	
台中縣潭子鄉栗林村中山路三段三○五巷八五弄二八號	工（中）動字第○七八五二五號	93/02/06	09305073540
頌德精機股份有限公司	彰化商業銀行股份有限公司淡水分行	登記	
臺北縣淡水鎮下圭柔山二八之二號	工（中）動字第○七八五二四號	93/02/06	09305072630
典洋針織機械股份有限公司	華南商業銀行股份有限公司土城分行	登記	
臺北縣土城市中山路一六號	工（中）動字第○七八五二三號	93/02/06	09305072610
璋燁企業有限公司	臺灣中小企業銀行股份有限公司太平分行	登記	
台中縣太平市中興路一二八巷三五號	工（中）動字第○七八五二二號	93/02/06	09305072620
三凌營造股份有限公司	中租迪和股份有限公司	登記	
台南縣佳里鎮安北路六七號	工（中）動字第○七八五二一號	93/02/06	09305072780
弘林起重工程行	合迪股份有限公司	登記	
桃園縣桃園市大興西路二段五五之一號六樓之三	工（中）動字第○七八五二○號	93/02/06	09305072750

興峯有限公司	彰化商業銀行股份有限公司苑裡分行	登記
苗栗縣苑裡鎮田心里田心八九之八號	工（中）動字第○七八五一九號	93/02/06 09305072710
台洋冷凍食品工業股份有限公司	彰化商業銀行股份有限公司大發分行	登記
高雄縣大寮鄉過溪路一二七號	工（中）動字第○七八五一八號	93/02/06 09305072810
通達馳股份有限公司	中國農民銀行股份有限公司仁德分行	登記
台南縣永康市龍中街三○巷一○號	工（中）動字第○七八五一七號	93/02/06 09305072640
興泓德有限公司	中租迪和股份有限公司	登記
台南縣學甲鎮一秀里一五五號	工（中）動字第○七八五一六號	93/02/06 09305072830
台灣住建科技股份有限公司	中租迪和股份有限公司	登記
台南縣佳里鎮萊芋寮一之三二號	工（中）動字第○七八五一五號	93/02/06 09305072730
楊正股份有限公司	台灣銀行股份有限公司平鎮分行	登記
桃園縣中壢市新北園路一二號	工（中）動字第○七八五一四號	93/02/06 09305072770
國享實業有限公司	臺灣中小企業銀行股份有限公司中壢分行	登記
桃園縣中壢市下內壢一六之五號	工（中）動字第○七八五一三號	93/02/06 09305072700
華祺工業股份有限公司	上海商業儲蓄銀行股份有限公司中壢分行	登記

興 隆 公 司

興 隆 公 司

興 隆 公 司

興 隆 公 司

豐 興 股 份 有 限 公 司

興 三 十 七 號

興 二 號

一 七 七

桃園縣中壢工業區松江北路二九號

工（中）動字第○七八五一二號 93/02/06 09305072800

歐立車材製造股份有限公司

台灣銀行股份有限公司鹿港分行 登記

彰化縣花壇鄉白沙村菊中巷一之七號

工（中）動字第○七八五一號 93/02/05 09305072970

鍊德科技股份有限公司

合作金庫銀行股份有限公司新竹分行 登記

新竹縣湖口鄉中興村光復北路十號等處

工（中）動字第○七八五○號 93/02/05 09305072690

毅晉塑膠企業有限公司

誠泰商業銀行股份有限公司台中分行 登記

台中縣大里市福德路八八巷二號

工（中）動字第○七八五○九號 93/02/05 09305072960

董漢誠

古妙琳 登記

台中縣清水鎮菁埔路一四○號

工（中）動字第○七八五○八號 93/02/05 09305072940

李福見

古妙琳 登記

台中縣烏日鄉五光路五中巷六七號

工（中）動字第○七八五○七號 93/02/05 09305072950

磐昌有限公司

彰化商業銀行股份有限公司樹林分行 登記

臺北縣樹林市博愛街二二七號等處

工（中）動字第○七八五○六號 93/02/04 09305072140

頂智股份有限公司

臺灣中小企業銀行股份有限公司土城分行 登記

臺北縣土城市亞洲路四六巷二○號

工（中）動字第○七八五○五號 93/02/04 09305072080

大成報文化事業股份有限公司	開發工銀資產管理股份有限公司	登記
桃園縣龜山鄉民生北路一段五二八號	工（中）動字第○七八五○四號	93/02/04 09305072130
鼎耀科技股份有限公司	第一商業銀行股份有限公司豐原分行	登記
台中縣神岡鄉北庄村中山路八九三巷七號	工（中）動字第○七八五○三號	93/02/04 09305072150
鑫程齒輪機械股份有限公司	臺灣中小企業銀行股份有限公司西屯分行	登記
台中縣大雅鄉中正路五二號	工（中）動字第○七八五○二號	93/02/04 09305072100
祥聖針織股份有限公司	合作金庫銀行股份有限公司和美分行	登記
彰化縣伸港鄉溪底村興工路四一號	工（中）動字第○七八五○一號	93/02/04 09305072120
信威塑膠業股份有限公司	中租迪和股份有限公司	登記
台中縣霧峰鄉四德村北豐路一二號	工（中）動字第○七八五○○號	93/02/04 09305072020
川勤鋼鐵股份有限公司	臺灣中小企業銀行股份有限公司安平分行	登記
臺南市南區彰南里新平路一○號	工（中）動字第○七八四九九號	93/02/04 09305072070
盛鈺精機有限公司	三信商業銀行股份有限公司營業部	登記
台中縣大里市新仁四街一八號	工（中）動字第○七八四九八號	93/02/04 09305072590
頂倫企業股份有限公司	聯信商業銀行股份有限公司桃園分行	登記

製 藥 品 公 司

銀 川 十 八 號

銀 公 司

一 八 十

豐 興 股 份 有 限 公 司

興 業 有 限 公 司

興 業 有 限 公 司

興 業 有 限 公 司

桃園縣楊梅鎮高山里獅三路二之一號等處

工（中）動字第○七八四九七號 93/02/04 09305072160

和昇工業社

臺灣中小企業銀行股份有限公司永康分行 登記

臺南市安南區安和路一段二一五巷一二號

工（中）動字第○七八四九六號 93/02/04 09305072060

祥聖針織股份有限公司

合作金庫銀行股份有限公司和美分行 登記

彰化縣伸港鄉溪底村興工路四一號

工（中）動字第○七八四九五號 93/02/04 09305072110

趙俊強

台新國際商業銀行股份有限公司北台中分行 登記

彰化縣彰化市平安街二四七巷二號

工（中）動字第○七八四九四號 93/02/04 09305072550

金尚美有限公司

中租迪和股份有限公司 登記

彰化縣溪湖鎮滿底里滿底路五九號

工（中）動字第○七八四九三號 93/02/04 09305072300

美上鎂科技股份有限公司

中租迪和股份有限公司 登記

南投縣南投市南崗三路二五六號

工（中）動字第○七八四九二號 93/02/04 09305072310

晉椿工業股份有限公司

合作金庫銀行股份有限公司東門分行 登記

彰化縣鹿港鎮鹿工路二四號

工（中）動字第○七八四九一號 93/02/04 09305071800

耀發工業社

台灣銀行股份有限公司太平分行 登記

台中縣大里市西湖路二九六號一樓

工（中）動字第○七八四九○號 93/02/03 09305070870

成泰企業股份有限公司	合作金庫銀行股份有限公司三民分行	登記
屏東縣建國路三三二巷三九號	工（中）動字第○七八四八九號	93/02/03 09305071780
豐薏營造有限公司	台新國際商業銀行股份有限公司南京東路分公司	登記
臺北縣蘆洲市信義路三六一巷一○號四樓	工（中）動字第○七八四八八號	93/02/03 09305071580
上春不銹鋼有限公司	華南商業銀行股份有限公司林口分行	登記
桃園縣觀音鄉樹林村工業七路一一號	工（中）動字第○七八四八七號	93/02/03 09305071810
明鐸機械股份有限公司	台灣歐力士股份有限公司	登記
臺北縣樹林市東興街一六巷六弄七號	工（中）動字第○七八四八六號	93/02/03 09305071710
鍊寶科技股份有限公司	台灣銀行股份有限公司新竹分行	登記
新竹縣湖口鄉新竹工業區光復北路一二號	工（中）動字第○七八四八五號	93/02/03 09305071670
韻生實業股份有限公司	台灣歐力士股份有限公司	登記
臺北縣汐止市和平街八號四樓	工（中）動字第○七八四八四號	93/02/03 09305071700
豐薏營造有限公司	台新國際商業銀行南京東路分行	登記
臺北縣蘆洲市信義路三六一巷一○號四樓	工（中）動字第○七八四八三號	93/02/03 09305071820
冠男精密實業有限公司	台新國際商業銀行股份有限公司南京東路分行	登記

豐 薏 營 造 有 限 公 司

錦 川 十 長 綿

錦 一 豐

一 長 尺

豐 興 股 份 有 限 公 司

興 三 十 七 號

興 一 號

一 七 〇

高雄縣湖內鄉中山路一段二九巷一八號

工（中）動字第〇七八四八二號 93/02/03 09305071890

新欣發食品有限公司

臺灣中小企業銀行股份有限公司屏東分行 登記

高雄縣美濃鎮精忠新村七號

工（中）動字第〇七八四八一號 93/02/03 09305071120

民景企業股份有限公司

臺灣中小企業銀行股份有限公司竹南分行 登記

苗栗縣竹南鎮公義路二三〇巷六號

工（中）動字第〇七八四八〇號 93/02/02 09305071230

震虎精密刀具股份有限公司

中國國際商業銀行股份有限公司北台中分行 登記

台中市南屯區工業區二二路二二號

工（中）動字第〇七八四七九號 93/02/02 09305071560

經典企業股份有限公司

王忠信 登記

臺北縣樹林市西圳街一段一一六巷一〇號

工（中）動字第〇七八四七八號 93/02/02 09305071530

農寶企業有限公司

臺灣中小企業銀行股份有限公司頭份分行 登記

苗栗縣竹南鎮和誠街一六、二〇號

工（中）動字第〇七八四七七號 93/02/02 09305071100

聯業工業股份有限公司

聯邦商業銀行股份有限公司健行分行 登記

桃園縣中壢市下內壢八五號之二

工（中）動字第〇七八四七六號 93/02/02 09305071090

巨驊橡膠有限公司

臺灣中小企業銀行股份有限公司龍潭分行 登記

桃園縣龍潭鄉高原村橫岡下七之二號

工（中）動字第〇七八四七五號 93/02/02 09305071200

普誠有限公司	玉山商業銀行股份有限公司桃園分行	登記
桃園縣平鎮市民族路雙連二段一一八巷四九弄一號	工（中）動字第○七八四七四號	93/02/02 09305071180
泛碟科技股份有限公司	華南商業銀行股份有限公司汐止分行	登記
臺北縣汐止市福德一路三五九號二樓	工（中）動字第○七八四七三號	93/02/02 09305071140
鑫國鼎模座股份有限公司	高新商業銀行股份有限公司台北分行	登記
台中縣大雅鄉神林路一段二二五號	工（中）動字第○七八四七二號	93/02/02 09305071500
星憶金屬工業有限公司	復華商業銀行股份有限公司大里分行	登記
苗栗縣後龍鎮頂浮尾七八之三號	工（中）動字第○七八四七一號	93/02/02 09305071520
公準精密工業股份有限公司	合作金庫銀行股份有限公司灣內分行	登記
高雄縣仁武鄉五和村八德二路一六八號	工（中）動字第○七八四七○號	93/02/02 09305070850
東來欣有限公司	台灣歐力士股份有限公司	登記
宜蘭縣羅東鎮敬業路九號一樓	工（中）動字第○七八四六九號	93/02/02 09305070710
合迪股份有限公司	騰峰吊車起重工程行	登記
高雄縣鳳山市五甲二路五二九巷一九號一樓	工（中）附字第○二七七九五號	93/02/06 09305073130
友嘉實業股份有限公司	張正義	登記

製 藥 品 公 司

經 理 十 長 街

經 理 公 司

1 4 1 1

桃園縣平鎮市金陵路三段四二巷一四號

工（中）附字第○二七七九四號 93/02/06 09305073140

合迪股份有限公司

旗健實業有限公司

登記

台中縣大肚鄉沙田路一段三二○巷二一之四號一樓

工（中）附字第○二七七九三號 93/02/06 09305073040

聯邦國際租賃股份有限公司

實榮工業股份有限公司

登記

高雄縣大寮鄉內坑村內坑路九之一一號

工（中）附字第○二七七九二號 93/02/06 09305073070

合迪股份有限公司

弘林起重工程行

登記

桃園縣桃園市大興西路二段五五之一號六樓之三

工（中）附字第○二七七九一號 93/02/05 09305072760

中租迪和股份有限公司

陳世斌

登記

台中縣豐原市水源路一七號

工（中）附字第○二七七九○號 93/02/04 09305072040

中租迪和股份有限公司

快捷利數位影像科技有限公司

登記

臺南市東區中華東路三段四七○號一樓

工（中）附字第○二七七八九號 93/02/04 09305072090

中租迪和股份有限公司

林秀美

登記

台中縣外埔鄉大東村大馬路三六三號

工（中）附字第○二七七八八號 93/02/04 09305072050

一銀租賃股份有限公司

陞展機械有限公司

登記

臺北縣樹林市保安街二段四五巷二九之七號

工（中）附字第○二七七八七號 93/02/04 09305072210

中租迪和股份有限公司	良郁股份有限公司	登記
台中縣大里市長春路六三巷四號一樓	工（中）附字第○二七七八六號	93/02/04 09305071630
一銀租賃股份有限公司	輝亮塑膠股份有限公司	登記
台中縣太平市正光街一九七巷四一號一樓	工（中）附字第○二七七八五號	93/02/04 09305071930
一銀租賃股份有限公司	友秀實業股份有限公司	登記
台中縣大里市中興路一段二六巷三二號	工（中）附字第○二七七八四號	93/02/04 09305071920
中租迪和股份有限公司	堡堂有限公司	登記
台中縣霧峰鄉吉峰村中正路一三四八號	工（中）附字第○二七七八三號	93/02/04 09305072030
中租迪和股份有限公司	詹秋蘭	登記
台中縣豐原市水源路南坑巷二八之一二號	工（中）附字第○二七七八二號	93/02/04 09305072010
建樺群業股份有限公司	金玉堂彩色印刷廠股份有限公司	登記
台中市西屯區甘州四街二號一樓	工（中）附字第○二七七八一號	93/02/03 09305071610
和昭實業股份有限公司	劉來好	登記
高雄縣鳳山市新生街一○六之二號	工（中）附字第○二七七八○號	93/02/03 09305071790
玉山租賃股份有限公司	敬得科技股份有限公司	登記

製 糖 品 公 司

振 川 十 長 藥

振 仁 藥

仁 和 川

製 藥 品 公 司

經 理 十 長 經

經 理 公 司

1 4 5

桃園縣中壢市月眉里一三九之五號等處

工（中）附字第○二七七七九號 93/02/03 09305071660

台灣歐力士股份有限公司

楊福順

登記

台中縣清水鎮三美路一二六之二號

工（中）附字第○二七七七八號 93/02/03 09305071690

瀧鋒科技股份有限公司

楊嘉鋒

登記

台中縣大雅鄉秀山路二七八號

工（中）附字第○二七七七七號 93/02/03 09305071600

天田股份有限公司

廖河源

登記

台中縣東勢鎮東蘭路石排巷四○號

工（中）附字第○二七七七六號 93/02/02 09305071550

天田股份有限公司

欽勝企業股份有限公司

登記

台中縣大肚鄉文昌路二段五八八巷三九弄一號

工（中）附字第○二七七七五號 93/02/02 09305071540

中租迪和股份有限公司

坤威實業有限公司

登記

高雄縣大寮鄉大發工業區田單五街一八號

工（中）附字第○二七七七四號 93/02/02 09305071110

恩德科技股份有限公司

同泰電子科技股份有限公司

登記

台中縣大甲鎮幼三路三號

工（中）附字第○二七七七三號 93/02/02 09305071210

恆昶實業股份有限公司

美佳彩色有限公司

登記

臺南市南門路一一號一樓

工（中）附字第○二七七七二號 93/02/02 09305071000

中央租賃股份有限公司

弘開數位科技股份有限公司

登記

臺北縣深坑鄉北深路三段二六六號七樓

工（中）附字第○二七七七一號 93/02/02 09305071070

公示送達

經濟部 公告

中華民國九十三年二月十二日
經授商字第。九三。一。一九一三。號

主 旨：振鳴營造有限公司經本部於九十二年十二月二十九日經授商字第。九一。一三四四三一。號函退件乙案，惟因無從送達，爰以公告代為送達。

依 據：公司法第二十八條之一。

公告事項：本部九十二年十二月二十九日經授商字第。九一。一三四四三一。號函。

部長 林 義 夫

本案授權商業司代行

本 公 報 展 售 門 市		
書 局 名 稱	地 址	電 話 及 傳 真
三 民 書 局	重南店：·台北市重慶南路一段六一號 復北店：·台北市復興北路三八六號	T：（○二）二三六一—七五一一（重南店） T：（○二）一五〇。一六六。。（復北店） F：（○二）二三六一—七七一一
五 南 文 化 廣 場	台中市中山路六號	T：（○四）二二二六—〇三三。〇 F：（○四）二二二五—八三三四
新 進 圖 書 廣 場	彰化市中正路二段五號	T：（○四）七二五—二七九二 F：（○四）七二一—五八九一
青 年 書 局	高雄市青年一路一四一號三樓	T：（○七）三三三—一四九一。〇 F：（○七）三三三—一八二九
國 家 書 坊 台 視 總 店	台北市八德路三段一。號B 1	T：（○二）二五七八—一五二五 T：（○二）二六五九—八。七四 F：（○二）二五七九—九六二五

政府再造信箱

台北郵政五—四—七號

- 一、買正版，認正牌，你我支持反盜版。
- 二、保護智慧財產權，提升國家競爭力。
- 三、抄襲盜版太缺德，推陳出新才有趣。
- 四、創意無價，盜版無理。
- 五、智慧財產權是智慧的光，創作的原動力。

ISSN 1648-1174



9 771684 117001 4 0

GPN: 2005800004