

餐飲業防疫管理措施指引

為確保相關場所餐飲從業人員與民眾自身與家人之健康，避免新冠肺炎群聚感染、致疫情擴大，台南市政府參照食品藥物管理署公告之指引，擬訂「餐飲業防疫管理措施指引」，提供餐飲業者參考遵循，防疫管理重點如下：

一、人流管制:

1. 出入口管制:營業場所管制主要出入口，並落實實聯制、量體溫、戴口罩，並提供顧客酒精消毒等防疫作為。
2. 內用人數降載:入口應確實進行容留人數管理，共同用餐區容留人數以總座位數 1/2 為上限。若逾容留人數時則暫緩入內，限制排隊人數及保持社交距離，並限制消費時間。
3. 其他可採取之人流控管或總量控管措施(例如預約制或延長營業時間等，分流顧客避免人潮擁擠或群聚)。

二、餐飲從業人員衛生行為:

1. 加強餐飲從業人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手；外場人員須落實二罩一套(口罩、面罩(或眼罩)，得視需要戴手套)，內場人員口罩加帽子；保持從業人員用餐距離，除飲食外，其餘仍須全程戴口罩。
2. 落實實聯制，並提供酒精消毒設備供從業人員使用；員工用餐區可設置消毒設備或洗手專區，方便從業人員使用。
3. 餐飲從業人員用餐環境維持良好通風，不同桌之人員間保持 1.5 公尺以上間距、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌者採梅花座安排座位且使用隔板，禁止併桌。
4. 健康管理：盤點相關工作人員及造冊，每日體溫量測及指派專人負責記錄監測結果並確實列冊管理。餐飲從業人員若出現發燒或其他疑似 COVID-19 症狀，應儘速就醫接受評估及處置。

5. 鼓勵訂定餐飲從業人員分流上班計畫。
6. 可視需要，自行規劃餐飲從業人員定期辦理 SARSCoV-2 抗原快篩或核酸檢測(包括家用型快篩或實驗室機型檢測)。
7. 出現確診者應變措施：餐飲從業人員確診，確認病例及可能接觸人員暫停工作、環境清消、暫停營業至少 3 日、密切接觸病患者應居家隔離及採檢；顧客確診，環境清消、暫停營業至少 3 日；恢復營業 11 日內，暫停內用，改採外帶。
8. 加強非密切接觸者之造冊列管人員相關健康監測，且應至少監測至最後一名確定病例離開該場所後次日起 14 日止，並鼓勵其若於監測期間內有出現相關疑似症狀，應主動向衛生主管機關之聯繫窗口進行通報。
9. 其他依衛生主管機關指示之應配合事項。

三、餐飲場所用餐環境管理:

1. 每日定期清潔及消毒場所用餐環境、增加廁所衛生清潔及消毒頻率。
2. 自助餐型態之餐廳或即時性食物等，應有適當之阻隔(例如遮罩)，顧客取餐時應佩戴口罩，避免食物遭顧客飛沫污染。
3. 婚宴應遵守每一隔間室內 50 人、室外 100 人上限，並不得逐桌敬酒。

四、百貨賣場美食街用餐防疫措施：

1. 服務人員除需全程配戴口罩、面罩、手套，亦需每日健康檢測並確實記錄。
2. 訂定人流數管理計畫，出入口加強人流管理，透過營業坪數控管人流，以一人一坪為原則，如有超過上限，應於入場處以一出二進的方式採取人流管制。
3. 共同用餐區容留人數以總座位數 1/2 為上限。
4. 各點餐櫃位需遵循防疫相關規定每日定期消毒，並於櫃上設置消毒設備供消費者使用。

5. 美食街座位區應設置消毒設備或洗手專區，供顧客可消毒清潔使用。
6. 美食街用餐座位需採梅花座間隔方式，同時設置隔板，並確保 1.5 公尺安全防疫距離。
7. 餐點以個人套餐或盒餐方式提供，不共食，並禁止提供酒精飲料。
8. 美食街禁止試吃及禁止邊走邊吃。
9. 超商熟食區禁止開放。

五、顧客用餐管理:

1. 實施實聯制，發燒或有上呼吸道症狀之顧客，禁止進入，除用餐時，應全程佩戴口罩。
2. 落實實聯制、量體溫、噴酒精等防疫作為。
3. 用餐環境維持良好通風，不同桌之顧客間保持 1.5 公尺以上間距、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌者採梅花座安排座位且使用隔板，禁止併桌。
4. 餐點以個人套餐為主，使用桌菜應由服務人員分菜後再上菜。
5. 自助餐型態之餐廳，建議由服務人員夾取提供，如由顧客自行取菜者，取菜夾僅提供單次使用，回收後須立即進行清洗與消毒後，方可提供下位顧客使用。
6. 點餐方式以櫃檯或外場人員協助點餐為原則，避免點菜過程接觸菜單造成交叉汙染或病菌傳染。
7. 提供酒精類飲料之餐飲場所，宜提前結束營業時間至 22 時 30 分。
8. 儘量使用非直接與顧客接觸之收付款方式。

六、裁罰規範

違反防疫措施者，得依傳染病防治法等相關法規裁罰。