

臺南市釣魚(蝦)場防疫管理措施指引

壹、臺南市釣魚(蝦)場應依衛福部及本市餐飲業之防疫管理措施規定辦理，並遵守本管理規範，始得營業。

一、出入口管制：

- (一) 釣客進入時需戴口罩、實聯制、量體溫、雙手噴酒精消毒。
- (二) 如有發燒或上呼吸道症狀，禁止進入。

二、落實人流/總量管制：

- (一) 保持社交安全距離，室內1.5公尺/人；室外1公尺/人。
- (二) 總量管制以室內2.25平方公尺/人；室外1平方公尺/人計算。

三、落實從業人員健康管理：

- (一) 釣魚(蝦)場從業人員每日量測體溫及自主健康管理。
- (二) 釣魚(蝦)場從業人員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。
- (三) 釣魚(蝦)場從業人員應全程配戴口罩及個人防護裝備。

四、加強環境(廁所)清潔與消毒頻率：

- (一) 每日至少進行2次以上整體營業環境及廁所衛生清潔與消毒。
- (二) 釣具等設備器具、餐桌、隔板單次使用後應即消毒。
- (三) 確實紀錄清潔、環境與設備消毒執行情形。

五、原特定行業內同時經營釣魚(蝦)場「簡稱複合式釣魚(蝦)場」須送防疫計畫向經發局申請，經核准後始得營業，但場內原有附設特定行業部分，仍屬應關閉之休閒娛樂場所，不得營業。如被查獲違反防疫規定，除處停業一週外，並移請衛生局依傳染病防治法裁處。

六、釣客需全程配戴口罩，禁止於釣魚(蝦)時飲食。

七、內用需設餐飲專區，並依臺南市餐飲內用防疫指引辦理。

貳、釣魚(蝦)場出現確診者應變措施：

釣魚(蝦)場業者平時應加強日常管理，經衛生主管機關通知，有 COVID-19 確診病例為該場所工作人員或曾至該場所消費者，應配合疫情調查及防疫作為。