

臺南市餐飲業防疫管理措施指引

110年9月6日修正

餐飲業應依嚴重特殊傳染性肺炎中央流行疫情指揮中心之防疫相關規定辦理，並遵守本管理措施之規範，始得提供內用服務：

一、餐飲從業人員健康管理

- (一)餐飲從業人員每日量測體溫及監測健康狀況。
- (二)餐飲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。

二、餐飲從業人員衛生行為

- (一)三罩一套：加強餐飲從業人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手；外場人員口罩加面罩及食物區設置遮罩，視需要配戴手套，內場人員口罩加帽子；保持從業人員用餐距離，顧客除飲食外，其餘仍須全程戴口罩。並加強餐飲從業人員防疫教育訓練，內化防疫行為。
- (二)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；同桌者採梅花式安排座位且使用隔板。

三、餐飲場所環境清潔消毒

- (一)定期清潔及消毒環境，並確實記錄執行情形。
- (二)每日落實廁所衛生清潔及消毒。

四、顧客用餐管理：

- (一)實施實聯制，發燒或有上呼吸道症狀之顧客，禁止進入，除飲食外，應佩戴口罩。
- (二)落實顧客衛生防護措施，入口處量體溫，噴酒精、

提供乾洗手液或洗手設備。

(三)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。

(四)同桌者採梅花式安排座位且使用隔板。但同桌者有同住且能提出同住家人證明，得不在此限。

(五)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。

(六)自助餐型態之餐廳，應有適當之阻隔，避免食物遭顧客之飛沫污染。

五、餐飲場所出現確診者應變措施

餐飲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。

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之。