

# 餐飲業防疫管理措施-I

1



## 人員 健康管理

- 人員造冊
- 分流上班
- 健康監測計畫
- 體溫量測
- 臺灣社交距離 App

2



## 人員 衛生行為

- 防疫教育訓練
- 外場人員口罩  
加面罩
- 內場人員口罩  
加帽子
- 用餐距離

3



## 環境 清潔消毒

- 環境清消計畫
- 定時環境清消
- 增加廁所清消  
頻率

4



## 顧客 用餐管理

- 實聯制
- 顧客衛生防護
- 用餐距離
- 調整供餐方式
- 管制人流
- 避免點餐及收  
付款交叉污染
- 提供酒精類飲  
料進行營業時  
間管制

5



## 應變措施

- 人員造冊
- 擴大風險管控
- 配合疫調，接  
受篩檢

有隔板、梅花座或可維持用餐之社交距離，可提供內用服務

# 餐飲業防疫管理措施-II

## 餐飲場所出現確診者之應變措施

### 餐飲從業人員確診

- 確定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**

- 至最後一名確診病例離開該場所後，次日起14日止：
  - ✓ 依衛生機關安排，非密切接觸者每3-7日篩檢
  - ✓ 增加環境清消頻率(1日2次以上)
  - ✓ 加強人員健康監測
- 恢復營業**11日**內，暫停內用，改採外帶

# 用餐距離

