

餐飲業防疫管理措施

食品藥物管理署 110 年 07 月 08 日

壹、 前言

餐飲場所為提供民眾飲食、親友聚會之重要營業場所。因應本土疫情發展，為確保相關場域餐飲從業人員與民眾自身與家人之健康，避免群聚感染、致疫情擴大，爰訂定本管理措施，提供主管機關、餐飲從業人員及民眾於中央流行疫情指揮中心成立期間，依實際可行性與適用性，內化為適合個別場所之所需管理措施，以降低疫情於餐飲場所發生機率與規模，以及社區傳播風險。

貳、 重點防疫措施綜覽

項目	防疫措施
餐飲從業人員健康管理	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 盤點相關工作人員及造冊 ▪ 訂定餐飲從業人員分流上班計畫 ▪ 訂定健康監測計畫(包含人員名單及異常追蹤處理機制) ▪ 落實體溫量測、健康狀況監測及定期篩檢 ▪ 安裝「臺灣社交距離 App」
餐飲從業人員衛生行為	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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，內場人員口罩加帽子 ▪ 保持人員用餐距離
餐飲場所環境清潔消毒	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 訂定環境清潔及消毒計畫 ▪ 定時執行環境清潔及消毒 ▪ 增加廁所衛生清潔及消毒頻率
顧客用餐管理	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 實施顧客實聯制 ▪ 落實顧客衛生防護措施 ▪ 保持顧客用餐距離 ▪ 調整供餐方式，以個人套餐、分菜後再上菜、自助餐由專人服務型態為主 ▪ 管制人流，營業分流 ▪ 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
餐飲場所出現確診者應變措施	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 盤點場所內相關活動人員並完成造冊 ▪ 擴大風險管控，自主防疫管理 ▪ 配合疫情調查，接受快篩或核酸檢測
違反防疫措施之處置	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 地方政府依規定處置。

參、 餐飲業自主防疫管理措施

所有餐飲業皆須符合下列規定，若有隔板、採梅花座或可維持用餐時之社交距離，則可提供內用服務。

一、 餐飲從業人員健康管理

- (一) 盤點場所相關工作人員，進行造冊，並訂定健康監測計畫及有異常時之追蹤處理機制，確保工作人員落實健康監測。
- (二) 訂定餐飲從業人員分流上班計畫。
- (三) 落實餐飲從業人員每日體溫量測及健康狀況監測。
- (四) 餐飲業者應指派專責人員，負責管理場所內餐飲從業人員健康監測事宜，確保工作人員落實健康監測，並將所有人員每日體溫及健康監測結果，列冊管理。
- (五) 餐飲從業人員應落實每日自我健康監測，若有肺炎或出現發燒（額溫 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ ；耳溫 $\geq 38^{\circ}\text{C}$ ）、呼吸道症狀、嗅覺味覺異常或不明原因腹瀉等疑似 COVID-19 症狀、類流感症狀或最近 14 日曾接觸或疑似接觸確診者，應主動向專責人員報告，並儘速就醫接受評估及處置。
- (六) 可視需要，自行規劃辦理餐飲從業人員定期 SARS-CoV-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）。
- (七) 工作人員若有發燒及健康狀況異常，經就醫評估接受 COVID-19 相關採檢者，應落實「COVID-19 採檢後應注意事項」相關規定，自採檢醫療院所返家後，應留

在家中，不可外出，等待檢驗結果：

1. 於未使用退燒藥之情況下，退燒超過 24 小時且相關症狀（如：咳嗽、呼吸急促）緩解後，且檢驗結果為陰性，始可返回上班。
2. 如檢驗結果為陽性，先留在家中不要離開，等候公衛人員通知，一人一室，避免與其他同住者接觸或使用相同衛浴設備，務必佩戴口罩和注意手部衛生，若有就醫需求，禁止搭乘大眾運輸工具前往。

(八) 鼓勵餐飲從業人員等安裝「臺灣社交距離 App」，以科技輔助記錄個人相關接觸史。

二、 餐飲從業人員衛生行為

- (一) 加強餐飲從業人員防疫教育訓練，內化防疫行為。
- (二) 外場人員應佩戴口罩及面罩；內場人員則除口罩外須配戴帽子並勤洗手；其他行政人員於營業場所內均應全程佩戴口罩。
- (三) 得視需要佩戴手套，惟不可以佩戴手套取代手部衛生。
- (四) 拋棄式口罩應於每次使用後或有明顯髒污時妥善丟棄，不可重複使用；執行手部衛生時，應該搓洗雙手至少 20 秒。
- (五) 提供充足的清潔及消毒用設備（洗手液、擦手紙等）。
- (六) 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；同桌應採梅花式安排座位或使用隔板。

三、 餐飲場所環境清潔消毒

- (一) 應訂定環境清潔及消毒計畫，並確實記錄執行情形，以確保有系統且定期清潔營業處所、設備與用具。計畫內容應包括：場域清潔、消毒(包含消毒的標準程序與方法)、病媒防治(包含範圍、項目、頻率)及各項工作的負責人員等。
- (二) 每日定時(打烊後)確實執行環境清潔及消毒，每日至少 1 次以上。
- (三) 每日落實廁所衛生清潔及消毒，視顧客使用情形提升清消頻率；加強水龍頭開關、馬桶沖水開關及洗手乳壓取開關等之清潔消毒。

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，除用餐時，儘量佩戴口罩，倘離開座位則須全程佩戴口罩，包括於走道移動或前往洗手間期間。
- (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；使用酒精應注意遠離火源。
- (三) 維持用餐環境良好通風，不同桌之顧客間保持 1.5 公尺以上間距或獨立包廂或屏風間隔；同桌應採梅花式安排座位或使用隔板。
- (四) 供應餐點以個人套餐為優先，使用桌菜應由服務人員分菜後再上菜。
- (五) 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，顧客取餐時應佩戴口罩，建議由服務人員夾取提供，如由顧客自行取菜者，取菜夾應單次使用，且經清洗消毒後，乾淨之取菜夾方可提供下位顧客使用。

(六) 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污染或病菌傳染。

(七) 儘量使用非直接與顧客接觸之收付款方式：

1. 建議推廣「無接觸經濟」，儘可能使用非現金支收費方式，如線上付款、電子支付、感應信用卡等方式。
2. 建議依循以下原則收款與找款，以減少接觸，降低感染風險：

(1) 收取及找還顧客現金時皆放於指定處，避免直接以手接取。

(2) 在每位顧客結賬前後以酒精擦拭桌面。

(3) 若人力許可，建議由專人處理收款找零，應與外場人員區分。

(八) 其他可採取之人流管制措施，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。

(九) 提供酒精類飲料之餐飲場所，提前結束營業時間至 22 時 30 分。

肆、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，當餐飲場所出現 COVID-19 確診病例時，應通報地方及中央目的事業主管機關，

並配合衛生主管機關之疫情調查，並落實執行以下防治措施。

一、 確診者為餐飲場所之從業人員時之處置：

- (一) 應將餐飲場所場內所有相關活動人員造冊，並向該類人員宣導配合疫情調查。並立即就現有已知之資訊(如確定病例之工作範圍或時間等)，先通知確定病例及可能與其有接觸之人員暫停工作(與此類人員連繫時仍應注意確定病例之隱私)、暫勿外出，在家等待衛生單位之調查與聯繫。
- (二) 暫停營業及進行環境清潔消毒，該餐飲場所應至少暫停營業3日，且經衛生主管機關同意後方可重新營業。
- (三) 被匡列為密切接觸者之人員應進行居家隔離及採檢，其密切接觸者至少應包含曾於確診者可傳染期內：
 1. 於同一營業場所內工作之其他人員(無論是否有雇傭關係)。
 2. 其相鄰餐飲場所之所有工作人員(無論是否有雇傭關係)。
 3. 其他經衛生主管機關疫情調查後匡列之人員。

二、 餐飲場所經衛生主管機關公布為有確診者之足跡所涉及之高風險區域之處置：應先暫停營業至少3日，至場所完成環境清潔消毒，且經衛生主管機關同意後方可重新營業。

三、 於確診病例可傳染期內，與確診病例於該場所活動之

其他人員(非密切接觸者)，應依衛生主管機關之指示與安排，每 3-7 日進行一次 SARS-CoV-2 抗原快篩或核酸檢測(家用型快篩或實驗室機型)，至最後一名確診病例離開該場所後次日起 14 日止。

四、增加營業場所之環境清潔消毒作業頻率，至少為 1 日 2 次(含)以上，至最後一名確定病例離開該場所後次日起 14 日止。

五、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餐飲場所後次日起 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。

六、恢復營業 11 日內，暫停內用，改採外帶。

七、其他衛生主管機關指示之應配合事項。

伍、違反防疫措施之處置

一、違反傳染病防治法相關規定者，依該法處分之。

二、各直轄市或縣(市)政府查核餐飲業者，認定確有損害消費者身體、健康或有損害之虞者，依消費者保護法第 36 條規定，得命停止營業及限期改善。

三、餐飲業者未遵守各直轄市或縣(市)政府前揭停業命令，擅自營業者，依消費者保護法第 58 條之規定，處新臺幣 6 萬元以上 150 萬以下罰鍰，並得按次處罰。

餐飲業防疫管理措施自我查檢表

餐飲場所名稱：_____

查檢項目	查檢內容	查檢結果
餐飲從業人員健康管理	盤點相關工作人員及造冊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	訂定餐飲從業人員分流上班計畫	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	訂定健康監測計畫(包含人員名單及異常追蹤處理機制)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實體溫量測、健康狀況監測及定期篩檢	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	安裝「臺灣社交距離 App」	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲從業人員衛生行為	加強餐飲從業人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	外場人員口罩加面罩，內場人員口罩加帽子	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保持人員用餐距離	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲場所環境清潔消毒	訂定環境清潔及消毒計畫	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	定時執行環境清潔及消毒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	增加廁所衛生清潔及消毒頻率	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
顧客用餐管理	實施顧客實聯制	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實顧客衛生防護措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保持顧客用餐距離	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	調整供餐方式，以個人套餐、分菜後再上菜、自助餐由專人服務型態為主	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	管制人流，營業分流	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	避免點餐及收付款交叉污染	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	提供酒精類飲料進行營業時間管制	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲場所出現確診者應變措施	盤點場所內相關活動人員並完成造冊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	擴大風險管控，自主防疫管理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	配合疫情調查，接受快篩或核酸檢測	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

查檢人員簽章：_____ 查檢日期： 年 月 日