

「餐飲業防疫管理措施」及「餐飲業防疫指引」問答集

110.07.20 制定

110.07.24 修訂

110.07.30 修訂

110.08.12 修訂

110.08.24 修訂

110.09.21 修訂

110.10.05 修訂

110.11.02 修訂

111.05.17 修訂

壹、餐飲業防疫管理措施

Q1-1. 「餐飲業防疫管理措施」與「餐飲業防疫指引」兩者之差別為何？兩者都要符合嗎？

A1-1:

1. 「餐飲業防疫管理措施」是依傳染病防治法第 37 條第 1 項第 6 款及第 37 條第 3 項公告規定應遵守之防疫項目，屬強制規範，餐飲業者皆須符合才可以提供內用服務。
2. 「餐飲業防疫指引」是提供餐飲業者參考之防疫措施，可依餐飲場所個別狀況實施，以強化防疫管理措施。

Q1-2. 如果疫情等級調降，餐飲業可以不用再實施防疫管理措施？

A1-2: 不可以。於嚴重特殊傳染性肺炎中央流行疫情指揮中心成立期間，所有的餐飲業都應遵守本管理措施之規定；停止實施時，會另外公告周知。

Q1-3. 如果地方政府已另訂餐飲業防疫相關規定，餐飲業須 2 個都遵循嗎？

A1-3: 依據傳染病防治法第 37 條規定，地方主管機關於傳染病發生或有發生之虞時，應視實際需要，會同有關機關（構），採行相關管制。因此，餐飲業者應優先遵循營業所在地縣(市)政府之防疫規定。

Q1-4. 餐飲業者如何佐證從業人員每日確實體溫及監測健康狀況？

A1-4: 餐飲業者應每日量測從業人員之體溫及監測其健康狀況，並作成紀錄備查。

Q1-5. 於餐飲場所辦理集會活動及婚宴時，有人數限制嗎？隔間方式有規範嗎？

A1-5: 自 110 年 11 月 2 日起集會活動人數上限取消，餐飲場所亦無人數限制，惟仍應遵守本管理措施之規範。

Q1-6. 戶外餐廳仍需使用隔板嗎？

A1-6:

1. 戶外餐廳防疫管理措施與內用服務相同。
2. 衛生福利部 110 年 10 月 5 日修正公告「餐飲業防疫管措施」，已無強制規範須保持 1.5 公尺間距或使用隔板。惟建議可參考「餐飲業防疫指引」，依餐飲場所個別狀況，不同桌及同桌之顧客間建議保持 1.5 公尺以上間距或使用隔板等防疫措施。

Q1-7. 小型餐飲業因餐飲從業人員有限，可以於入口處提供相關體溫量測、酒精等防疫措施，由顧客自行執行體溫量測及消毒嗎？

A1-7: 可以，餐飲業者除了於入口處由專人量測顧客體溫、

噴酒精或其他防疫措施外，如人手有限，可提供顧客自行量測體溫、噴酒精或其他防疫措施之設備，並確認顧客皆有執行，即符合規定。

Q1-8. 餐飲場所營業面積很小，座位擺放無法符合 1.5 公尺用餐距離可以使用隔板嗎？

A1-8: 衛生福利部 110 年 10 月 5 日修正公告「餐飲業防疫管理措施」，已無強制規範須保持 1.5 公尺間距或使用隔板。惟可參考「餐飲業防疫指引」，依餐飲場所個別狀況，不同桌及同桌之顧客間建議保持 1.5 公尺以上間距或使用隔板等防疫措施。

Q1-9. 親子餐廳的兒童遊戲區是否可以開放使用？

A1-9: 如符合衛生福利部公告修正之「嚴重特殊傳染性肺炎 (COVID-19) 防疫措施裁罰規定」全國餐飲場所之體溫量測、佩戴口罩、環境清潔消毒、勤洗手、人員健康管理、確診事件即時應變，可以開放使用。

Q1-10. 百貨美食街之共同用餐區及餐廳，應該遵守經濟部公告之「百貨及賣場防疫管理措施建議指引」，還是衛生福利部公告之「餐飲業防疫管理措施」？

A1-10: 百貨美食街之共同用餐區、餐廳提供內用服務，皆應遵照衛福部公告之「餐飲業防疫管理措施」辦理。

Q1-11. 未符合本管理措施之處分為何？

A1-11:

1. 提供內用服務但違反本管理措施者，可依傳染病防治法

第 70 條規定，處新臺幣三千元以上一萬五千元以下罰鍰；必要時，並得限期令其改善，屆期未改善者，按次處罰之。

2. 未完成改善者，不得提供內用服務。

Q1-12. 衛生福利部公告修正之「嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)防疫**措施**裁罰規定」及公告修正之「餐飲業防疫管理措施」如何區分兩者之裁罰？

A1-12:

1. 衛生福利部公告修正之「嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)防疫**措施**裁罰規定」規範對象為於我國境內之全體民眾及營業場所。
2. 餐飲業者應符合前開規定之「全國餐飲場所」及「餐飲業防疫管理措施」，始得提供內用服務。
3. 地方政府依具體違規事實，對應前開規定及附表所列罰則，視違規情節據以裁處。

貳、餐飲業防疫指引

Q2-1. 一定要有餐飲從業人員分流上班計畫嗎？

A2-1: 人員分流上班計畫，是鼓勵餐飲業者依實際員工數及防疫需求，自行評估規劃。

Q2-2. 外場人員一定要佩戴口罩嗎？

A2-2: 餐飲業之外場人員一定要佩戴口罩，另外可依餐飲場所防疫需求，自行評估同時佩戴口罩，以減少與顧客飛沫之接觸。

Q2-3. 指引中所指內場人員及外場人員如何區別？

A2-3: 一般內場人員指與食品直接接觸且有影響產品衛生安全之食品從業人員，一般不會與顧客接觸；外場人員指會與顧客接觸，提供桌邊服務、遞送餐點等服務人員。

Q2-4. 以桌菜服務之餐飲業，是否可以提供顧客公筷母匙，取代個人套餐？

A2-4: 可以。專人分菜或提供足夠數量公筷母匙，減少夾取時共用餐具之機會。

Q2-5. 隔板使用之大小及材質是否有規定？

A2-5: 無強制規範隔板高度、寬度或材質，使用隔板區隔座位時，應依供餐桌子長寬及椅子高度，設置足以阻隔鄰座用餐顧客飛沫及防止交叉污染之隔板，並提醒業者所使用之隔板材質，要能夠方便清潔及消毒。

Q2-6. 自助餐型態之餐廳一定要由服務人員夾取提供嗎？

A2-6: 不一定。建議優先由服務人員夾取提供，但如果由顧客自行取菜者，建議取菜前提供顧客手部清潔措施，例如於各桌或取菜檯前放置防疫酒精、每桌提供專用取菜夾及餐盤，減少夾取時共用餐具之機會。

;

Q2-7. 未符合「餐飲業防疫指引」會有罰則嗎？

Q2-7: 「餐飲業防疫指引」是提供餐飲業者參考之防疫措施，可依餐飲場所個別狀況實施，以降低疫情發生機率。