

餐飲業防疫指引

衛生福利部食品藥物管理署 110 年 7 月 16 日訂定

110 年 8 月 24 日修正

110 年 10 月 05 日修正

111 年 1 月 11 日修正

111 年 3 月 1 日修正

111 年 3 月 22 日修正

111 年 5 月 17 日修正

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，並為確保相關場域餐飲從業人員與民眾自身與他人之健康，避免群聚感染、致疫情擴大，衛生福利部於 110 年 7 月 16 日衛授食字第 1101301875 號公告「餐飲業防疫管理措施」，同年 8 月 24 日衛授食字第 1101302289 號公告修正，同年 10 月 05 日衛授食字第 1101302696 號公告修正，復於 111 年 5 月 17 日衛授食字第 1111301183 號公告修正，餐飲業者除應遵循該管理措施外，於嚴重特殊傳染性肺炎中央流行疫情指揮中心成立期間，可參考本指引，依實際可行性與適用性，內化為適合個別場所之所需防疫管理，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、 餐飲業自主防疫管理

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，並鼓勵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) 鼓勵訂定餐飲從業人員分流上班計畫。
- (三) 餐飲業者指派專責人員，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。
- (四) 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)。
- (五) 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) 外場人員佩戴口罩並宜佩戴面罩；內場人員則除口罩外配戴帽子。
- (二) 得視需要戴手套，惟不可以戴手套取代手部衛生。
- (三) 拋棄式口罩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，搓洗雙手至少 20 秒。
- (四) 提供充足的清潔及消毒用設備(洗手液、擦手紙等)。
- (五) 餐飲從業人員用餐環境，不同桌之人員間建議保持 1.5 公尺以上間距、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌者建議保持 1.5 公尺間距或使用隔板。

三、 餐飲場所環境清潔消毒

- (一) 視顧客使用情形提升廁所清消頻率。
- (二) 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) 不同桌之顧客間建議保持 1.5 公尺以上間距、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌者建議保持 1.5 公尺間距或使用隔板。
- (二) 宴席不得逐桌敬酒敬茶。
- (三) 供應餐點以個人套餐為優先，使用桌菜宜由服務人員分菜後再上菜，或提供足夠數量公筷母匙，減少夾取時共用餐具之機會。
- (四) 自助餐型態之餐廳，建議由服務人員夾取提供，如由顧客自行取菜者，取菜前宜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。
- (五) 提供多元化點餐方式，避免點菜過程接觸菜單造成交叉污染或病菌傳染。
- (六) 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，宜與外場人員區分。

(七) 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。

參、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；場所出現 COVID-19 確診病例，依嚴重特殊傳染性肺炎中央流行疫情指揮中心之相關防疫規定辦理。