

# 臺北市餐飲業防疫管理措施指引

110 年 8 月 2 日

## 壹、餐飲業防疫管理

臺北市所有餐飲業應依中央之防疫相關規定及臺北市餐飲業防疫管理措施規定辦理。本指引協助業者瞭解防疫措施必要規定及參考事項，業者須符合本指引所列之〈強制事項〉，違反者可依傳染病防治法第 70 條第 1 項第 3 款規定，處新臺幣 3,000 元以上 1 萬 5,000 元以下罰鍰；其餘項目係提供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。臺北市政府將視疫情狀況每週滾動式檢討，本市案例如每周平均每日確診病例數超過 10 例，或每周平均每日感染源不明數超過 2 例，或本市每周社區群聚超過 3 件，則改採不得內用，僅可外送或外帶。

### 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，並作成紀錄備查。〈強制事項〉
- (二) 餐飲從業人員出現發燒或其他疑似 COVID-19 症狀，應主動向專責人員報告，並儘速就醫接受評估及處置。〈強制事項〉
- (三) 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，並列冊管理。

(四)盤點場所相關工作人員，進行造冊，並鼓勵訂定餐飲從業人員分流上班計畫。

(五)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)。

(六)工作人員有發燒及健康狀況異常，經就醫評估接受 COVID-19 相關採檢者，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，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。

(七)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，並作成紀錄備查。〈強制事項〉

(二)餐飲從業人員應佩戴口罩、勤洗手。〈強制事項〉

(三) 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；同桌應採梅花式安排座位或使用隔板。〈強制事項〉

(四) 外場人員宜再佩戴面罩，內場人員宜再佩戴帽子。

(五) 得視需要戴手套，惟不可以戴手套取代手部衛生。

(六) 提供充足的清潔及消毒用設備(洗手液、擦手紙等)。

(七) 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。

### 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。〈強制事項〉

(二) 每日落實廁所衛生清潔及消毒。〈強制事項〉

(三) 視顧客使用情形提升廁所清消頻率。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，除飲食外，應佩戴口罩。〈強制事項〉

(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。〈強制事項〉

(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、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌者採梅花式安排座位或使用隔板。〈強制事項〉

(四) 自助餐型態之餐廳，應有適當之阻隔，應由服務人員夾取提供，避免食物遭顧客之飛沫污染。〈強制事項〉

(五) 供應餐點應以個人套餐；桌菜、火鍋、燒烤等，如以多人共同烹調、共餐之用餐型式，應由服務人員代為操作並分菜後再上菜。〈強制事項〉

(六) 單一營業場所，有同一時段以不同隔間容納總人數超過中央流行疫情指揮中心室內外人數上限之營業型態，不同隔間人員進出應分艙分流，做空間或時間區隔，並應以書面提具防疫措施，於 3 日前以系統、傳真或電話等方式向衛生局報備。〈強制事項〉

(七) 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。

(八) 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。

(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。

## 貳、餐飲場所出現確診者應變作為

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。〈強制事項〉

一、餐飲場所經衛生主管機關公布或通知為有確診者之足跡所涉及之高風險區域之處置：應暫停營業至少 3 日，至場所完成環境清潔消毒。〈強制事項〉

二、恢復營業 11 日內，暫停內用，改採外帶或外送。〈強制事項〉

三、確診者為餐飲場所之從業人員時之處置：

(一)應暫停營業及進行環境清潔消毒，該餐飲場所至少暫停營業 3 日。〈強制事項〉

(二)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。

(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(無論是否有僱傭關係)。
2. 其他經衛生主管機關疫情調查後匡列之人員。

四、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)，應落實體溫及健康監測，倘有 COVID-19 疑似症狀，應立即就醫，且避免搭乘大眾運輸工具前往。

五、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。

六、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，應立即就醫，且避免搭乘大眾運輸工具前往，就醫時應告知相關接觸史。

### 參、 裁罰規範

違反上述〈強制事項〉防疫規定，依傳染病防治法第 37 條第 1 項第 6 款規定，及同法第 70 條第 1 項第 3 款規定，處新臺幣 3,000 元以上 1 萬 5,000 元以下罰鍰。

# 附件 1

20210802修訂

## 臺北市餐飲業者防疫管理措施檢核表

### 壹、稽查業者資料

時間： 年 月 日 時 分

公司/商業名稱

統一編號：

營業場所地址：

### 貳、現場防疫措施

查核事項	是否合格
一、餐飲從業人員每日量測體溫及監測健康狀況，並作成紀錄查。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
二、餐飲從業人員應佩戴口罩、勤洗手。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
三、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；同桌應採梅花式安排座位或使用隔板。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
四、定期清潔及消毒環境，並確實記錄執行情形。每日落實廁所衛生清潔及消毒。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
五、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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
六、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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
七、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、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌者採梅花式安排座位或使用隔板。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
八、自助餐型態之餐廳，應有適當之阻隔，應由服務人員夾取提供，避免食物遭顧客之飛沫污染。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
九、供應餐點應以個人套餐；桌菜、火鍋、燒烤等，如以多人共同烹調、共餐之用餐型式，應由服務人員代為操作並分菜後再上菜。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
十、單一營業場所，有同一時段以不同隔間容納總人數超過中央流行疫情指揮中心室內外人數上限時，不同隔間人員進出應分艙分流，做空間或時間區隔，並於3日前以系統、傳真或電話等方式向衛生局報備。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
十一、出現確診者或為確診者之足跡，暫停營業至場所完成環境清潔消毒後，恢復營業11日內，暫停內用，改採外帶或外送。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用

參、業者態度：良好 普通 不配合

肆、業者是否須再改善：否 是，請業者於\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日改善完成

稽查人員簽章：	業者或代理人簽章：

本店接受查核時，並無發生金錢財物短少及其它任何損害情事。

註：

- 一、依據衛生福利部110年7月16日衛授食字第1101301875號公告訂定「餐飲業防疫管理措施」。
- 二、違反防疫相關規定，依傳染病防治法第37條第1項第6款規定，依同法第70條第1項第3款規定，處新臺幣3千元以上1萬5千元以下罰鍰。

## 附件 2

20210802訂定

### 臺北市餐飲業者防疫管理措施自我檢查表

#### 壹、業者資料

公司/商業名稱：

統一編號：

營業場所地址：

#### 貳、現場防疫措施

查核事項	查檢結果
一、餐飲從業人員每日量測體溫及監測健康狀況，並作成紀錄查。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
二、餐飲從業人員應佩戴口罩、勤洗手。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
三、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；同桌應採梅花式安排座位或使用隔板。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
四、定期清潔及消毒環境，並確實記錄執行情形。每日落實廁所衛生清潔及消毒。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
五、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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
六、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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
七、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、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌者採梅花式安排座位或使用隔板。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
八、自助餐型態之餐廳，應有適當之阻隔，應由服務人員夾取提供，避免食物遭顧客之飛沫污染。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
九、供應餐點應以個人套餐；桌菜、火鍋、燒烤等，如以多人共同烹調、共餐之用餐型式，應由服務人員代為操作並分菜後再上菜。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
十、單一營業場所，有同一時段以不同隔間容納總人數超過中央流行疫情指揮中心室內外人數上限時，不同隔間人員進出應分艙分流，做空間或時間區隔，並於3日前以系統、傳真或電話等方式向衛生局報備。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
十一、出現確診者或為確診者之足跡，暫停營業至場所完成環境清潔消毒後，恢復營業11日內，暫停內用，改採外帶或外送。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用

查檢人員簽章：\_\_\_\_\_

查檢日期： 年 月 日

註：

一、依據衛生福利部110年7月16日衛投食字第1101301875號公告訂定「餐飲業防疫管理措施」。

二、違反防疫相關規定，依傳染病防治法第37條第1項第6款規定，依同法第70條第1項第3款規定，處新臺幣3千元以上1萬5千元以下罰鍰。

## 附件 3

### 臺北市府衛生局防疫管理措施事先報備說明

單一營業場所，有同一時段以不同隔間容納超過中央流行疫情指揮中心室內外人數上限之營業型態，應於 3 日前以系統、傳真或電話等方式事先向衛生局報備。

#### 一、報備方式

(一) 臺北市府衛生局防疫管理措施暨外燴報備系統：

[https://catering.health.gov.tw/?ccms\\_cs=1](https://catering.health.gov.tw/?ccms_cs=1)

(二) 臺北市衛生局食品藥物管理科傳真：

02-27205321

(三) 臺北市衛生局食品藥物管理科專線：

1999(外縣市 02-27208889)轉 7076 或 7108

## 二、報備內容(表單)

### 臺北市業者防疫措施事先報備申請表

業者資料	名稱	
	營業登記地址	
	負責人	
	聯絡人姓名	
	聯絡人電話及手機號碼、電子郵件	
活動資料	名稱	
	日期	
	地點	
	預估參與人數 (○人/○隔間)	
	防疫措施	<input type="checkbox"/> 已檢附，如附件

申請日期：

中華民國

年

月

日

### 三、防疫措施參考格式

業者名稱：○○公司

活動名稱：○○餐會

#### 現場防疫措施

##### 一、餐飲從業人員健康管理

(一).....

(二).....

##### 二、餐飲從業人員衛生行為

##### 三、餐飲場所環境清潔消毒

##### 四、顧客用餐管理

##### 五、餐飲場所出現確診者應變措施

