

臺北市餐飲業防疫管理措施

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本措施規定辦理，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。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。

(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。

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。

(二)餐飲從業人員應佩戴口罩、勤洗手。

(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。

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。

(二)每日落實廁所衛生清潔及消毒。

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。

(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。

(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。

(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。

(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。

(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。

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。

- 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。
- 二、確診者為餐飲場所之從業人員時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。
- 三、恢復營業 11 日內，暫停內用，改採外帶或外送。

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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 不適用
二、餐飲從業人員應佩戴口罩、勤洗手。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 不適用
二、餐飲從業人員應佩戴口罩、勤洗手。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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。	☐ 是， ☐ 否， ☐ 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 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

(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	☐ 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

