

餐飲業防疫管理措施

110/07/16

餐飲業應依中央流行疫情指揮中心之防疫相關規定辦理，並遵守本管理措施1~4項之規範，始得提供內用服務。

1



從業人員
健康管理

- 每日量體溫及監測健康
- 發燒或疑似COVID-19症狀，應儘速就醫

2



從業人員
衛生行為

- 防疫教育訓練
- 戴口罩、勤洗手
- 用餐距離*

3



環境
清潔消毒

- 定期環境清潔消毒
- 每日廁所清潔消毒

4



顧客
用餐管理

- 實聯制
- 顧客衛生防護措施
- 用餐距離*
- 自助餐應有適當阻隔

5



有確診者
應變措施

- 配合衛生主管機關疫調及防疫作為

*用餐距離

- ✓ 不同桌：人員1.5公尺以上間距、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板
- ✓ 同桌：梅花座或使用隔板