

大型餐宴、婚宴場所防疫管理措施指引

訂定日期：110.10.5

壹、大型餐宴、婚宴場所應依嚴重特殊傳染性肺炎中央流行疫情指揮中心之防疫相關規定辦理，並遵守本管理措施之規範，始得提供內用服務。

一、顧客進場管理

- (一)實施實聯制、包含入口處及分區實聯制(場所內以廳為單位)，並落實入口處量體溫、噴酒精或提供乾洗手液或洗手設備，發燒或有上呼吸道症狀之顧客，禁止進入。
- (二)顧客進場人數上限，可依各宴會場地規模，以整體樓地板面積扣除固定設備面積後，除以2.25 平方公尺計算可容留人數，並於宴會廳入口處明顯標示。
- (三)餐宴、婚宴之主辦者，應按實際入席者造冊並存查 1 個月，以利確診事件發生時之調查。

二、顧客用餐管理

- (一)顧客除飲食外，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，並應遵守餐飲業防疫管理措施之規定。

三、大型餐宴、婚宴場所環境清潔消毒

- (一)定期清潔及消毒環境，並確實記錄執行情形。
- (二)每日加強落實洗手間衛生清潔及消毒。

四、從業人員健康及衛生管理

- (一)從業人員每日量測體溫及監測健康狀況，並應 6

成以上已完成施打第 1 劑以上疫苗且滿 14 天。

(二)從業人員出現發燒或其他疑似 COVID-19 症狀，應儘速就醫接受評估及處置。

(三)加強從業人員防疫教育訓練，內化防疫行為。

(四)從業人員(含內場及外場人員)應佩戴口罩、勤洗手。

(五)從業人員用餐環境維持良好通風，並應遵守餐飲業防疫管理措施之規定。

貳、大型餐宴、婚宴場所出現確診者應變措施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。

參、其餘未規範事項，依餐飲業防疫管理措施辦理。