

正 本

發文方式：紙本傳遞

檔 號：

保存年限：

臺中市政府 公告

發文日期：中華民國109年3月27日
發文字號：府授衛食產字第1090072239號
附件：臺中市餐飲業防疫指引



主旨：公告「臺中市餐飲業防疫指引」自即日起生效。

公告事項：

- 一、執行時間：即日起至中央流行疫情指揮中心解散。
- 二、實施對象：臺中市餐飲業。
- 三、應配合防疫事項

(一)工作人員健康管理：

- 1、從業人員應落實自我健康狀況監測，每日監控體溫。倘有發燒(額溫 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ ；耳溫 $\geq 38^{\circ}\text{C}$)、呼吸道症狀等，應主動向主管或負責人員報告，並採取適當之防護措施及就醫治療。
- 2、作業場所及配膳檯之從業人員，應全程配戴口罩。

(二)用餐區及環境衛生管理：

- 1、商家提供流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙及酒精消毒設施(例如酒精)。
- 2、針對消費者、員工會經常接觸之表面(如電梯按鈕、桌椅、重複使用菜單以及浴廁表面如水龍頭、廁所門把、馬桶蓋及沖水握把等)，應有專責人員至少每天消毒一次(如顧客人數眾多且頻繁出入，可適度提高消毒頻率)。
- 3、消費者使用完畢後之餐桌、椅子進行消毒至少一次，

亦或早、中、晚各消毒一次。〔用1：100(當天泡製，以1份漂白水加99份的冷水)的稀釋漂白水/次氯酸鈉(500 ppm)，以抹布作用15分鐘以上，再以抹布擦拭清潔乾淨〕。

- 4、執行清潔消毒工作的人員應配戴口罩。
- 5、用餐座位區需設置隔板、採梅花式安排座位或採其他拉大座位間距離方式。
- 6、控管入場人數，空間容留人數以每人大於三至四平方公尺為原則，並得視需要調整減少該空間的容留人數。其容留人數並應於入口處告示。
- 7、維持餐飲場所室內良好通風及足夠換氣。

(三)食品衛生管理：

- 1、供餐場所提供食品及餐具，宜有防止飛沫汙染之衛生設施。
- 2、避免辦理商品試吃活動。
- 3、用餐時餐具使用公筷母匙，減少手口接觸。

(四)供應商管理：

- 1、設置物流交付區(管制區)，物流人員應確實配戴口罩、健康管理。
- 2、送貨進場或人員來訪時，必須實名登記。

(五)衛生告示：

餐飲業應於入口處做以下告示：

- 1、空間容留人數。
- 2、進入飲食場所用餐前，應使用肥皂、酒精或乾洗手洗淨雙手。
- 3、以自助方式取用餐點飲料時，宜配戴口罩避免交談
- 4、咳嗽、打噴嚏時，請以手帕、衛生紙或衣袖遮住口、鼻。

市長 盧秀燕

本案依分層負責規定授權主管局(室)長主任決行

