

# 臺北市餐飲業防疫管理

## 用餐管理



- ✓ 不強制使用隔板與梅花座
- ✓ 宴席開放離桌敬茶(酒)等社交活動，仍請盡量減少頻率
- ✓ 桌菜及自助餐不限制由專人分菜或夾取

## 店家管理

- ✓ 落實實聯制，發燒或有上呼吸道症狀之顧客，禁止進入；除飲食外，仍應佩戴口罩。
- ✓ 入口處量體溫，噴酒精、提供乾洗手液或洗手設備。
- ✓ 自助餐型態之餐廳，應有適當之阻隔，避免食物遭顧客之飛沫污染。
- ✓ 總人數超過中央流行疫情指揮中心規定室內外人數上限之營業型態，應於3日前向衛生局報備。