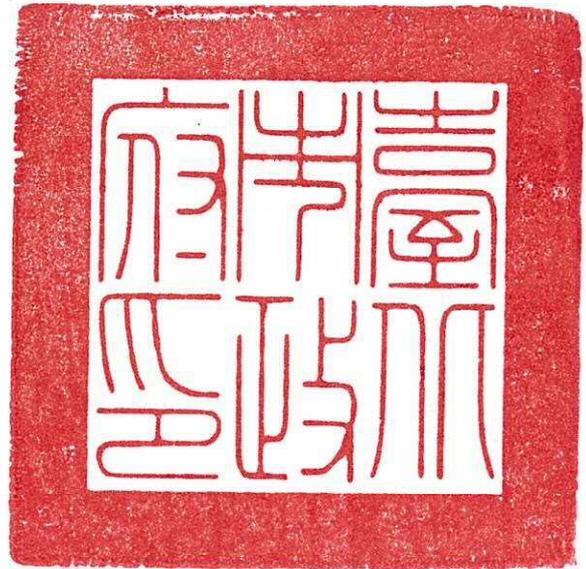


檔 號：

保存年限：

臺北市政府 公告

發文日期：中華民國110年10月6日
發文字號：府衛食藥字第11030640641號
附件：臺北市餐飲業防疫管理措施1份



主旨：公告修正「臺北市餐飲業防疫管理措施」，並追溯自110年10月6日起實施。

依據：傳染病防治法第37條第1項第1款、第2款及第6款。

公告事項：

- 一、本市餐飲業者須符合「臺北市餐飲業防疫管理措施」規定。
- 二、經各權責機關查獲業者違反規定，則依傳染病防治法第67條第1項第2款規定，處新臺幣6萬元以上30萬元以下罰鍰或同法第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；必要時，並得限期令其改善，屆期未改善者，按次處罰之。
- 三、本府110年9月29日府衛食藥字第11030640691號公告，於110年10月6日起停止適用。

市長 柯文哲

本案依分層負責規定授權人員決行

臺北市餐飲業防疫管理措施

110年8月2日訂定
110年8月16日修訂
110年8月31日修訂
110年9月29日修訂
110年10月6日修訂

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處辦。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。
- (二)餐飲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。

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。
- (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。

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。

(四)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。

(五)每一隔間不超過中央流行疫情指揮中心室內外人數上限，並應有出入口管制、人流管控降載及動線規劃等措施，維持室內空間至少1.5米/人(2.25平方米/人)，室外空間至少1米/人(1平方米/人)。

(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。

參、未完成改善者，不得提供內用服務。

肆、裁罰規範

每一隔間超過中央流行疫情指揮中心室內外人數上限規定，依傳染病防治法第37條第1項第1款，同法第67條第1項第2款規定，處新臺幣6萬元以上30萬元以下罰鍰。未依規定辦理出入口管制、人流管控降載及動線規劃等措施，維持室內空間至少1.5米/人(2.25平方米/人)，室外空間至少1米/人(1平方米/人)，依傳染病防治法第37條第1項第2款，同法第67條第1項第2款規定，處新臺幣6萬元以上30萬元以下罰鍰。違反上述其他防疫規定，則依傳染病防治法第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。

臺北市餐飲業者防疫管理措施檢核表

110年10月6日修訂

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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
二、餐飲從業人員應佩戴口罩、勤洗手。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
三、餐飲從業人員用餐環境維持良好通風。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
七、維持用餐環境良好通風。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
八、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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
九、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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
十、每一隔間不超過中央流行疫情指揮中心室內外人數上限，並應有出入口管制、人流管控降載及動線規劃等措施，維持室內空間至少1.5米/人(2.25平方米/人)，室外空間至少1米/人(1平方米/人)。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
十一、未完成改善者，不得提供內用服務。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用

參、業者態度：良好 普通 不配合

臺北市餐飲業者防疫管理措施自我檢查表

110年10月6日修訂

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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
二、餐飲從業人員應佩戴口罩、勤洗手。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
三、餐飲從業人員用餐環境維持良好通風。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
七、維持用餐環境良好通風。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
八、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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
九、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。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
十、每一隔間不超過中央流行疫情指揮中心室內外人數上限，並應有出入口管制、人流管控降載及動線規劃等措施，維持室內空間至少1.5米/人(2.25平方米/人)，室外空間至少1米/人(1平方米/人)。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 不適用
十一、未完成改善者，不得提供內用服務。	<input type="checkbox"/> 是， <input type="checkbox"/> 否， <input type="checkbox"/> 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10月6日衛授疾字第1100200874號公告修正「嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)第二級疫情警戒標準及防疫措施裁罰規定。」及110年10月5日衛授食字第1101302696號公告修正「餐飲業防疫管理措施」。

- 二、違反第一點至第九點或第十一點防疫相關事項，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。
- 三、違反第十點防疫相關事項，依傳染病防治法第37條第1項第1款及第2款規定，依同法第67條第1項第2款規定，處新臺幣6萬元以上30萬元以下罰鍰。

臺北市政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) 臺北市政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、7105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； 每隔間容納○人)	
	防疫措施	<input type="checkbox"/> 已檢附，如附件

申請日期：

中華民國

年

月

日

餐飲場所員工確診者或有確診者足跡
所涉及之高風險區域停業通知單

通報時間	年 月 日
員工確診者或有確診者足跡 (地址/場所名稱)	於 年 月 日至臺北市
高風險範圍 (樓層/區域/專櫃)	
處置	<input type="checkbox"/> 員工確診者或有確診者足跡 風險區域：_____立即停業消毒 <input type="checkbox"/> (1) 高風險區域，清消後暫停營業__日(至少3日)，重新營業時間 年 月 日。 <input type="checkbox"/> (2) 足跡發生為發病日前3日內者，及衛生單位認定之可傳染期內者，至少停業24小時足跡發生為發病日前3日內者，及衛生單位認定之可傳染期內者，停業__小時(至少24小時)，重新營業時間 年 月 日。 <input type="checkbox"/> (3) 足跡發生在超過發病日前(含)4日，則清消後次日即恢復營業。 <input type="checkbox"/> 至最後一名確定病例離開場所後次日起14日內，增加營業場所之環境清潔消毒作業頻率，至少1日2次(含)以上

通報單位：臺北市政府衛生局(疾病管制科/_____健康服務中心)

連絡人及電話：

此致

餐飲場所新冠肺炎緊急事件即時通報表		
通報日期： 年 月 日		
事件類別／狀態描述	接獲確診消息時間	確診人員
<input type="checkbox"/> 員工確診者 <input type="checkbox"/> 非員工確診足跡	____年____月____日 ____時____分	姓名： 年齡： 歲 性別： 聯絡電話：
餐飲場所 名稱		
地址		
足跡 摘要		
處理情形	<input type="checkbox"/> 員工確診者或有確診者足跡 風險區域：_____立即停業消毒 <input type="checkbox"/> (1) 高風險區域，清消後暫停營業____日(至少3日)，重新營業時間 年 月 日。 <input type="checkbox"/> (2) 足跡發生為發病日前3日內者，及衛生單位認定之可傳染期內者，至少停業24小時足跡發生為發病日前3日內者，及衛生單位認定之可傳染期內者，停業____小時(至少24小時)，重新營業時間 年 月 日。 <input type="checkbox"/> (3) 足跡發生在超過發病日前(含)4日，則清消後次日即恢復營業。 <input type="checkbox"/> 至最後一名確定病例離開場所後次日起14日內，增加營業場所之環境清潔消毒作業頻率，至少1日2次(含)以上。	
補充說明		

註：請將填妥之通報表通報衛生局（衛生局防疫專線：2375-3782、FAX：2361-1329）及提
供臺北市目的事業主管機關。

餐飲場所人員／承辦人員（簽章）：
手機：

主管（簽章）：
手機：