

「餐飲業防疫管理措施」及「餐飲業防疫指引」問答集

110.07.20 制定

110.07.24 修訂

壹、餐飲業防疫管理措施

Q1-1. 「餐飲業防疫管理措施」與「餐飲業防疫指引」兩者之差別為何？兩者都要符合嗎？

A1-1:

1. 「餐飲業防疫管理措施」是依傳染病防治法第 37 條第 1 項第 6 款及第 37 條第 3 項公告規定應遵守之防疫項目，屬強制規範，餐飲業者皆須符合才可以提供內用服務。
2. 「餐飲業防疫指引」是提供餐飲業者參考之防疫措施，可依餐飲場所個別狀況實施，以強化防疫管理措施。

Q1-2. 110 年 7 月 8 日食品藥物管理署公開的「餐飲業防疫管理措施」與 7 月 16 日衛生福利部公告的「餐飲業防疫管理措施」應以哪個版本為準？

A1-2: 「餐飲業防疫管理措施」是衛生福利部依傳染病防治法第 37 條第 1 項第 6 款及第 37 條第 3 項規定，於 110 年 7 月 16 日所公告，餐飲業應遵守本管理措施。

Q1-3. 如果疫情等級調降，餐飲業可以不用再實施防疫管理措施？

A1-3: 不可以。於嚴重特殊傳染性肺炎中央流行疫情指揮中心成立期間，所有的餐飲業都應遵守本管理措施之規定；停止實施時，會另外公告周知。

Q1-4. 如果地方政府已另訂餐飲業防疫相關規定，餐飲業須 2 個都遵循嗎？

A1-4: 依據傳染病防治法第 37 條規定，地方主管機關於傳染病發生或有發生之虞時，應視實際需要，會同有關機關（構），採行相關管制。因此，餐飲業者應優先遵循營業所在地縣(市)政府之防疫規定。

Q1-5. 餐飲業者如何佐證從業人員每日確實體溫及及監測健康狀況？

A1-5: 餐飲業者應每日量測從業人員之體溫及監測其健康狀況，並作成紀錄備查。

Q1-6. 於餐飲場所辦理婚宴時，有人數限制嗎？

A1-6: 餐飲場所依照辦理集會活動及婚宴的規定，應遵守室內 50 人、室外 100 人上限之規定，並不得逐桌敬酒。場所可以隔間方式符合上述人數之限制，每一個婚宴場所不限只有一個隔間，婚宴用餐時，並同時遵守本管理措施之規範。

Q1-7. 小型餐飲業因餐飲從業人員有限，可以於入口處提供相關體溫量測、酒精等防疫措施，由顧客自行執行體溫量測及消毒嗎？

A1-7: 可以，餐飲業者除了於入口處由專人量測顧客體溫、噴酒精或其他防疫措施外，如人手有限，可提供顧客自行量測體溫、噴酒精或其他防疫措施之設備，並確認顧客皆有執行，即符合規定。

Q1-8. 餐飲場所營業面積很小，座位擺放無法符合 1.5 公尺用餐距離可以使用隔板嗎？

A1-8: 餐飲場所應維持用餐環境良好通風，不同桌之顧客間保持 1.5 公尺以上間距，如無法維持用餐距離時，可使

用隔板區隔座位；同桌應採梅花式安排座位或使用隔板。

Q1-9. 隔板使用之大小及材質是否有規定？

A1-9：「餐飲業防疫管理措施」無強制規範隔板高度、寬度或材質，使用隔板區隔座位時，應依供餐桌子長寬及椅子高度，設置足以阻隔鄰座用餐顧客飛沫及防止交叉污染之隔板，並提醒業者所使用之隔板材質，要能夠方便清潔及消毒。

Q1-10. 如是家人或家庭型態之聚餐，是否也要遵循同桌採梅花式座位或隔板？可以用合菜嗎？

A1-10：

1. 是的，於餐飲場所舉行之家庭型態聚餐時，仍應遵循餐飲業防疫管理措施。
2. 建議優先使用個人套餐，如使用合菜，建議由專人分菜。

Q1-11. 百貨美食街之共同用餐區及餐廳，應該遵守經濟部公告之「百貨及賣場防疫管理措施建議指引」，還是衛生福利部公告之「餐飲業防疫管理措施」？

A1-11：

1. 百貨美食街之共同用餐區，人潮容易聚集，因此加強防疫措施，應依據經濟部公告之「百貨及賣場防疫管理措施建議指引」，需採梅花座間隔方式，同時設置隔板並確保 1.5 公尺安全防疫距離。
2. 百貨美食街之餐廳提供內用服務，應遵照衛福部公告之防疫措施辦理，落實實聯制、顧客衛生防護措施及不同桌之顧客間保持 1.5 公尺以上間距、獨立包廂、屏風間

隔或使用隔板；同桌者採梅花式安排座位或使用隔板。

Q1-12. 未符合本管理措施之處分為何？

A1-12: 提供內用服務但違反本管理措施者，可依傳染病防治法第 70 條規定，處新臺幣三千元以上一萬五千元以下罰鍰；必要時，並得限期令其改善，屆期未改善者，按次處罰之。

貳、餐飲業防疫指引

Q2-1. 一定要有餐飲從業人員分流上班計畫嗎？

A2-1: 人員分流上班計畫，是鼓勵餐飲業者依實際員工數及防疫需求，自行評估規劃。

Q2-2. 外場人員一定要佩戴口罩嗎？

A2-2: 餐飲業之外場人員一定要佩戴口罩，另外可依餐飲場所防疫需求，自行評估同時佩戴口罩，以減少與顧客飛沫之接觸。

Q2-3. 指引中所指內場人員及外場人員如何區別？

A2-3: 一般內場人員指與食品直接接觸且有影響產品衛生安全之食品從業人員，一般不會與顧客接觸；外場人員指會與顧客接觸，提供桌邊服務、遞送餐點等服務人員。

Q2-4. 以桌菜服務之餐飲業，是否可以提供顧客公筷母匙，取代個人套餐？

A2-4: 為避免交叉污染，請優先提供個人套餐，使用桌菜宜由服務人員分菜後再上菜。

Q2-5. 提供酒精飲料之餐飲場所可以營業至 22 時 30 分後，

停止提供酒精飲料再繼續營業嗎？

A2-5：為避免顧客因為飲酒時間過長，忽略防疫措施，提供酒精飲料之餐飲場所營業時間宜至 22 時 30 分止

Q2-6. 餐飲場所出現確診病例，為什麼要暫停營業 3 日，恢復營業 11 日內，暫停內用改採外帶？

A2-6: 餐飲業者得依自身實際環境清潔消毒及人力調度安排做調整，並依地方衛生主管機關的防疫規定辦理。

Q2-7. 未符合「餐飲業防疫指引」會有罰則嗎？

A2-7: 「餐飲業防疫指引」是提供餐飲業者參考之防疫措施，可依餐飲場所個別狀況實施，以降低疫情發生機率。