

餐飲業防疫管理措施

餐飲業提供內用服務，應依中央流行疫情指揮中心之防疫相關規定辦理，必遵守下列規範：

1 從業人員 健康管理

- 每日量體溫及監測健康
- 疑似COVID-19症狀應就醫



2 從業人員 衛生行為

- 防疫教育訓練
- 戴口罩、勤洗手



3 環境 清潔消毒

- 定期環境清消
- 每日廁所清消



4 顧客 用餐管理

- 實聯制
- 顧客衛生防護措施
- 自助餐應有適當阻隔



- ※餐飲場所用餐，不限制使用隔板或維持1.5公尺間距
- ※宴席開放離桌敬茶(酒)等社交活動
- ※放寬桌菜及自助餐取菜方式