

新竹縣因應特殊傳染性肺炎(COVID-19)疫情
餐飲業防疫輔導計畫

新竹縣政府衛生局

109年4月21日

一、計畫緣起：

新冠肺炎來勢洶洶，社區傳播隨時都可能發生，都會型的消費形態外食者居多，面對嚴峻疫情，餐飲業者是否已做好完善防疫措施？隨著疫情擴散、消費者對外食充滿顧慮，也使得餐飲業的未來更顯嚴峻！因為消費行為已經開始改變，業者如何化危機為轉機，面對嚴峻疫情之考驗及疫情過後消費型態之改變。輔導餐飲業者面對疫情應有之措施，衛生局適時介入輔導各項防疫準備，讓業者防疫措施準備到位，以保障用餐消費者的健康安全，共同為防疫盡一份心力。

二、計畫目標：

- (一)、輔導業者面對疫情，設有措施減緩有效阻絕嚴重特殊傳染性肺炎疫情擴大。
- (二)、疫情過後面對消費型態改變，業者應有之準備。

三、實施策略：

(一)輔導業者

1. 餐廳門口備有酒精消毒(或洗手設備)、量體溫。
2. 餐廳定時消毒:固定時間用酒精清潔桌面、門把、廁所門把等。
3. 收銀員不接觸食物:紙鈔和銅板可能是病毒的傳播媒介之一。
4. 菜餚應有加蓋（飛沫阻隔設計）
5. 要求工作人員全套（工作帽、手套和口罩）防備
6. 業者設置的洗手台，應備置肥皂，肥皂盒要經常清洗、保持乾燥，以避免滋生細菌。
7. 餐廳室內環境保持一定之社交距離。
8. 等候用餐排隊之客人維持一定之距離。

9. 建議客人外帶:避免自助餐及和菜方式。
10. 改變供餐環境避免客人於用餐中走動。
11. 訂定員工健康管理計畫:員工每日量體溫。

(二)利用海報、候位宣導民眾注意事項

1. 進入飲食場所、用餐前，要洗淨雙手。
2. 自助取餐區夾取食物時，應避免交談。
3. 若不慎咳嗽、打噴嚏，請立即以手帕或衛生紙遮住口、鼻，或以衣袖代替。
4. 用餐錯開尖峰時間；排隊保持 1 公尺(一手臂加肩寬長)、採間隔座，距離小於 1 公尺時，接觸時間少於 15 分鐘。
- 5、避免共用餐具。
6. 若有發燒、咳嗽等不適症狀，請戴口罩並以外帶為原則。

四、計畫期程

即日起至疫情結束

五、預期效益

輔導餐飲業者改善各項措施，以強化防疫力度、提升餐飲衛生安全，為了避免

社區傳播，藉由餐飲業者和消費者均應努力防範各種風險，全民為防疫盡一份

心力。守護家園保障大家的健康，期望全民攜手防疫，嚴守社區感染防線。