

國立臺灣大學校園餐廳餐飲內用準則

110年8月2日校級防疫小組會議通過

110年9月6日校級防疫小組會議修正通過

110年9月13日校級防疫小組會議修正通過

依教育部110年10月4日臺教高通字第1100133873號函修正

依衛福部110年8月24日衛授疾字第1100200768號及衛授食字第1101302289號公告修正

依臺北市政府110年8月31日府衛食藥字第11030428591號公告修正

110年11月11日校級防疫小組會議修正通過

壹、依據

- 一、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」。
- 二、衛生福利部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」及「餐飲業防疫指引」。
- 三、教育部110年11月1日臺教高通字第1100148965號修正「大專校院110學年度因應嚴重特殊傳染性肺炎防疫管理指引」。
- 四、經濟部商業司110年7月23日「百貨及賣場防疫管理措施建議指引」。

貳、內用準則

- 一、餐飲從業人員健康管理：工作及活動相關人員造冊管理並執行分流上班措施，落實健康監測工作包括專責人力負責員工每日體溫量測、健康監測紀錄及異常追蹤處理。工作人員若出現發燒及健康狀況異常，則不得再行進入餐廳工作即通知防疫專責人員。
- 二、餐飲從業人員衛生行為：完成工作人員防疫及衛生教育訓練，提供充足的清潔及消毒設備（洗手液、擦手紙等）。員工落實戴口罩及勤洗手（視需要戴手套但不可以戴手套取代手部衛生），外場人員配戴口罩（並鼓勵加戴面罩），內場人員應配戴口罩及帽子。拋棄式口罩於每次使用後或有明顯髒污時妥善丟棄不可重複使用。
- 三、餐飲場所環境清潔消毒：訂定環境清潔及消毒計畫，定時執行環境清潔及消毒（包含工作場所及顧客用餐區），增加廁所衛生清潔及消毒頻率。
- 四、顧客用餐管理：實施顧客實聯制，落實顧客衛生防護措施（入口處量體溫，發燒或有上呼吸道症狀之顧客則禁止進入，噴灑酒精消毒、提供乾洗手液或洗手設備，用餐完畢後應立即佩戴口罩），自助餐供餐檯應有適當之阻隔，以一人一夾單次不共用之服務型態。避免點餐及收付款處交叉污染（鼓勵使用無接觸經濟如採電子或線上支付，或在每位顧客結賬前後以酒精擦拭櫃台桌面）。

- 五、 餐飲場所出現確診者應變措施：確診者為餐飲場所之從業人員或使用顧客時，擴大風險管控自主防疫管理，配合疫情調查並遵照衛生主管機關指示辦理相關防疫事項（包括進行疾病持續篩檢）。餐廳暫停營業3天並進行環境清潔消毒，於確診病例可傳染期內，與確診病例於該場所活動之其他人員（非密切接觸者）每 3-7 日進行一次 SARS-CoV-2 抗原快篩或核酸檢測（家用型快篩或實驗室機型），至最後一名確診病例離開該場所後次日起 14 日止。同時增加營業場所之環境清潔消毒作業頻率（至少為1日2次以上），至最後一名確定病例離開該場所後次日起14日止。
- 六、 餐廳實施內用服務須事先完成相關規畫及自我檢查表（附件），向所屬管理單位提出申請，經管理單位確認並送膳委會執行小組備查後始得開放提供內用服務。

國立臺灣大學餐飲業開放內用服務防疫管理措施自我查檢表

餐飲場所(含便利商店)名稱：_____

(不適用項目需註明理由)

查檢項目	查檢內容	餐飲自主查檢結果	管理單位複查結果
員工健康管理	完成工作及活動相關人員造冊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	訂定從業人員分流上班計畫	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	訂定健康監測計畫(含人員名單及異常追蹤處理機制)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實體溫量測、健康狀況監測(作成紀錄備查)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	規劃員工定期篩檢 <input type="checkbox"/> 及鼓勵安裝「臺灣社交距離App」 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
員工衛生行為	完成餐飲從業人員防疫教育訓練(作成紀錄備查)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	提供充足的清潔消毒用設備(含洗手液、擦手紙)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	外場人員口罩，內場人員口罩及帽子	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
環境清潔消毒	訂定環境清潔及消毒計畫(作成紀錄備查)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	執行工作場所及顧客用餐區環境清潔消毒(作成紀錄備查)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	增加廁所衛生清潔及消毒頻率(作成紀錄備查)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
顧客用餐管理	實施顧客實聯制	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實顧客衛生防護措施 (入口處量體溫，噴灑酒精、提供乾洗手液或洗手設備)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自助餐供餐檯應有適當之阻隔，以一人一夾單次不共用之服務型態。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	避免點餐及收付款處交叉污染 (推廣無接觸經濟 <input type="checkbox"/> 或於每位顧客結賬前後以酒精擦拭桌面 <input type="checkbox"/>)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
以下無須填報。俟有確診者並完成清消工作，填報申請復行內用服務。			
出現確診者應	場所內相關活動人員完成造冊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	擴大風險管控自主防疫管理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

變措施	配合疫情調查，遵照衛生主管機關完成防疫作業	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	暫停營業3天並進行環境清潔消毒 <input type="checkbox"/> 與確診者非密切接觸者，14日內每 3-7 日進行一次 SARS-CoV-2 抗原快篩或核酸檢測（家用型快篩或實驗室機型） <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

廠商人員簽章：_____

申請日期：__年__月__日

查檢人員簽章：_____

查檢日期：__年__月__日

膳委會執行小組收執簽章：_____

日期：__年__月__日