

國立暨南國際大學學生餐廳防疫措施

(110/10)

壹、本校學生餐廳於防疫期間受限於現行室內 80 人上限管制規範，故仍以鼓勵外帶食用為原則。

貳、學生餐廳服務須遵守下列「餐飲業防疫管理措施」規範

一、餐飲從業人員健康管理：

餐飲從業人員每日量測體溫及監測健康狀況，當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：

餐飲從業人員應佩戴口罩及勤洗手，並加強防疫教育訓練，內化防疫行為。

三、餐飲場所環境清潔消毒：

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。

四、餐廳用餐管理：

(一) 用餐時可暫時脫下口罩，用餐完畢後應立即佩戴口罩。

(二) 各餐廳人數應為室內 80 人以內，若室內超過 80 人，則容留人數將符合室內空間至少 1.5 米/人(2.25 平方米/人)之規定。

(三) 落實顧客衛生防護措施，於餐廳入口處實施實聯制、量體溫及噴酒精，如有發燒或有上呼吸道症狀之顧客，禁止進入。

(四) 自助餐以提供單次使用取菜夾取餐，且經清洗消毒後，乾淨之取菜夾方可提供下位顧客使用。

(五) 點餐方式以櫃檯為原則，避免點菜過程接觸菜單造成交叉污染或病菌傳染。

五、餐飲場所出現確診者應變措施：

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。

以上未盡事宜，將悉依據依照衛生福利部「餐飲業防疫管理措施」及「餐飲業防疫指引」相關規範辦理。