

# 旅行業辦理團體旅遊管理措施

110年9月27日

## 壹、前言

旅行業係包裝食宿遊購行，提供旅客團體旅遊服務，因疫情受衝擊影響，為使業者於疫情警戒期間辦理團體旅遊方式有所依循，爰就旅行所需之食宿遊購行之安排研擬實際可行性與適用性擬定防疫旅遊參考指引，做為旅行業者安排團體旅遊之防疫因應措施，亦提供旅客參閱配合。

## 貳、重點防疫措施綜覽

項目	防疫措施
旅行前	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 組團人數依中央流行疫情指揮中心公告之集會活動人數(室內)為上限。</li> <li>2. 行程規劃及安排應配合當地直轄市或縣(市)政府防疫管制措施，並注意各景點預約機制或容留人數限制。</li> <li>3. 備妥酒精及口罩，以利於行程中供旅客備用。</li> </ol>
行程中	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 安排符合食藥署「餐飲業防疫管理措施」之餐廳用餐</li> <li>2. 依照交通部公路總局「遊覽車客運業防疫管理措施」，<b>遊覽車依核定座位數乘坐</b>；車內不開放用餐、麥克風限隨團服務人員說明講解使用，使用後並清消，不得用於旅客唱歌等其他用途。</li> <li>3. 安排 2 人 1 室、1 人 1 床或單人房(同住家人除外)，戶外教學活動應依教育部「高級中等以下學校及幼兒園 110 學年度因應嚴重特殊傳染性肺炎防疫管理指引」辦理。</li> <li>4. 注意各場所之防疫容留人數。</li> <li>5. 每站上車前協助旅客消毒。</li> <li>6. 每日均為旅客量測體溫。</li> </ol>
旅行後	旅客資料保存 1 年，以供隨時配合疫調。
工作人員健康監測	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 盤點相關工作人員及造冊。</li> <li>2. 訂定健康監測計畫(包含人員名單及異常追蹤處理機制)。</li> <li>3. 落實體溫量測、健康狀況監測及定期篩檢。</li> <li>4. 鼓勵工作人員安裝「臺灣社交距離 APP」。</li> </ol>
應變措施	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 如於行程結束 14 日內發現旅客有確診情形，應即刻通報主管機關及衛生單位。</li> <li>2. 與上列有接觸之工作人員均應配合疫情調查，並接受快篩或核酸檢測等檢疫措施。</li> </ol>
稽查機制及違反者罰則	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 業者就防疫措施進行自主管理。</li> <li>2. 如經旅客反映違反防疫規定者，將函請衛生單位查處。</li> </ol>

## 參、旅行業工作人員健康管理

- 一、盤點工作場所工作人員（含隨團服務人員）進行造冊，並訂定健康監測計畫及有異常時之追蹤處理機制，確保工作人員落實健康監測。
- 二、落實每日自我健康監測，若有肺炎或出現發燒（額溫 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ ；耳溫 $\geq 38^{\circ}\text{C}$ ）、呼吸道症狀、嗅覺味覺異常或不明原因腹瀉等疑似 COVID-19 症狀、類流感症狀或最近 14 日曾接觸或疑似接觸確診者，應主動向專責人員報告，並儘速就醫接受評估及處置。
- 三、鼓勵工作人員安裝「臺灣社交距離 APP」。

#### **肆、旅行前因應事項**

- 一、組團人數依中央流行疫情指揮中心公告之集會活動人數(室內)為上限。
- 二、行程規劃及安排應配合當地直轄市或縣(市)政府防疫管制措施，並注意各景點預約機制或容留人數限制。
- 三、每日集合出發前為每名旅客量測體溫，如有發燒不適者，應避免其參團，如於旅程中發燒，應協助其就醫，並避免與其他旅客接觸。
- 四、行前及每站行程結束時，提供酒精為旅客進行消毒。
- 五、除於必要時刻外（如用餐），旅客需全程佩戴口罩，業者並應準備口罩備用。

#### **伍、旅行中因應事項**

一、食：安排符合食藥署「餐飲業防疫管理措施」之餐廳用餐。  
(另須符合當地直轄市或縣(市)政府之規範，如禁止內用則依其規定辦理)

二、宿：

- (一)安排2人1室、1人1床之房型或單人房(同住家人除外)。
- (二)協助旅客進行房卡及房間門把消毒。
- (三)配合旅宿業者之防疫規範執行。
- (四)戶外教學活動應依教育部「高級中等以下學校及幼兒園110學年度因應嚴重特殊傳染性肺炎防疫管理指引」辦理。

三、遊：

- (一)以安排戶外景點為原則，並適時提醒旅客佩戴口罩。
- (二)進入主題樂園及國家風景區範圍內，應配合遵守管理單位依「觀光遊樂業防疫管理措施」及相關防疫規定執行。
- (三)各景點如有其防疫規範，均應配合其規範執行之作為。

四、購：進入購物場所時，確認該場所防疫期間之容留人數，不得超過該場所人數上限；並配合該場所之防疫規定執行。

五、行：

- (一)依照交通部公路總局「遊覽車客運業防疫管理措施」**遊覽車依核定座位數乘坐**；車內不開放用餐、麥克風限隨團服務人員說明講解使用，使用後並清消，不得用於旅客唱歌等其他用途。

- (二) 於交通工具上應全程配戴口罩。
- (三) 每站上車前協助旅客進行酒精消毒。
- (四) 搭乘交通工具應依交通主管機關所訂之相關防疫規範執行。

#### **陸、旅行後因應事項：**

- 一、旅客保險資料應依規定保存 1 年，隨時配合衛生單位疫調措施。
- 二、如於行程結束 14 日內發現旅客有確診情形，應即刻將該團旅客名單（含聯絡方式）、隨團服務人員、駕駛員、行程表通報主管機關及衛生單位。

#### **柒、其他因應事項：**

- 一、全程提供酒精供旅客消毒。
- 二、每日均為旅客量測體溫。
- 三、旅程中如發現旅客身體不適，應妥善照顧協助就醫，並避免與其他同團旅客接觸。
- 四、相關防疫指引請參照中央流行疫情指揮中心公布「餐飲業防疫管理措施」、「COVID-19(武漢肺炎)」因應指引：大型營業場所」及「公眾集會因應指引」等規定辦理。

#### **捌、應變措施：**

- 一、如於行程結束 14 日內發現旅客有確診情形，應即刻將該團旅客名單（含聯絡方式）、隨團服務人員、駕駛員、行程表通報主管機關及衛生單位。

二、與上列有接觸之工作人員均應配合疫情調查，並接受快篩或核酸檢測等檢疫措施。

**玖、稽查機制及違反者罰則：**

防疫措施由業者自主檢核執行情形，如有缺失或違反規定者，請自行立即改善，如經旅客反映違反防疫規定者，將函請衛生單位查處。

\_\_\_\_\_旅行社工作人員及辦理團體旅遊防疫管理措施自我檢查表

團體名稱：\_\_\_\_\_ 出團日期：\_\_\_\_\_

查檢項目	查檢內容	查檢結果
工作人員 健康管理	盤點相關工作人員及造冊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	訂定健康監測計畫(包含人員名單及異常追蹤處理機制)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實體溫量測、健康狀況監測及定期篩檢	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
行前 準備事項	組團人數依中央流行疫情指揮中心公告之集會活動人數(室內)為上限	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	每日出發前，為旅客量測體溫	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	備妥酒精供旅客消毒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實旅客佩戴口罩，並應準備備用口罩	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
食	安排符合食藥署「餐飲業防疫管理措施」之餐廳用餐	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
宿	安排2人1室、1人1床或單人房(同住家人除外)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
遊、購	符合各場所之防疫容留人數，並引導保持社交安全距離	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
行	包租之交通工具出發前清消，依照交通部公路總局「遊覽車客運業防疫管理措施」 <b>遊覽車依核定座位數乘坐。</b>	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	車內不開放用餐、麥克風限隨團服務人員說明講解使用，使用後並清消，不得用於旅客唱歌等其他用途。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	每站上車前協助旅客消毒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

查檢人員簽章：\_\_\_\_\_ 查檢日期： 年 月 日





# 國道服務區及省道休息站防疫管理措施

110年9月27日

## 壹、前言

國道服務區及省道休息站提供用路人行駛中途休息、補給飲食、消費購物之重要營業場所，因應本土疫情發展情形，考量中長途用路人（特別是職業駕駛、長途旅程之人員）有用餐之需求，故在執行嚴格防疫措施及管制容留人數下開放用餐。

為確保相關場域從業人員與民眾自身之健康，避免群聚感染、致疫情擴大，爰參考衛生福利部食品藥物管理署「餐飲業防疫指引」及「餐飲業防疫管理措施」訂定本管理措施，提供各服務區管理單位、經營廠商、從業人員及民眾於中央流行疫情指揮中心成立期間，依實際可行性與適用性，內化為適合個別場所之所需管理措施，以降低疫情於服務區所發生機率與規模，以及社區傳播風險。

本管理措施係依據中央流行疫情指揮中心規定擬定，並配合服務區或休息站所在地直轄市或縣市政府防疫相關規定辦理。

## 貳、重點防疫措施綜覽

項目	防疫措施
人流管制及空間管制	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 服務大廳空間面積每 2.25 平方公尺 1 人計算可容留人數並於入口處公告</li> <li>▪ 由專人進行人流控管及實施顧客實聯制</li> <li>▪ 保持 1.5 公尺社交距離</li> <li>▪ 公用客席餐桌設置隔板</li> </ul>
從業人員健康管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 盤點相關工作人員及造冊</li> <li>▪ 鼓勵訂定餐飲從業人員分流上班計畫</li> <li>▪ 訂定健康監測計畫(包含人員名單及異常追蹤處理機制)</li> <li>▪ 落實體溫量測、健康狀況監測</li> <li>▪ 安裝「臺灣社交距離 App」</li> </ul>
餐飲從業人員衛生行為	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 加強餐飲從業人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手</li> <li>▪ 餐飲從業人員外場人員口罩加面罩，內場人員口罩加帽子</li> <li>▪ 保持人員用餐距離</li> </ul>
服務區場所環境清潔消毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 訂定環境清潔及消毒計畫</li> <li>▪ 定時執行環境清潔及消毒</li> <li>▪ 增加廁所衛生清潔及消毒頻率</li> <li>▪ 客席區餐桌使用後，清潔人員立即針對桌面與隔板擦拭及清潔消毒。</li> </ul>
顧客消費及用餐管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 落實顧客衛生防護措施</li> <li>▪ 保持顧客用餐距離</li> <li>▪ 供餐以個人套餐型態為主</li> <li>▪ 管制人流，營業分流</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 避免點餐及收付款交叉污染</li> </ul>
餐飲場所出現確診者應變措施	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 盤點場所內相關活動人員並完成造冊</li> <li>▪ 擴大風險管控，自主防疫管理</li> <li>▪ 配合疫情調查，接受快篩或核酸檢測</li> </ul>
服務區其他措施	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 服務區暫停提供駕駛人休息室、吸菸區、穆斯林祈禱室、淋浴設施等服務</li> <li>▪ 防疫車輛(載有受隔離或檢疫者)進入服務區前務必通報 1968，依引導停車及使用指定廁所，不得進入其他場所，使用後立即全面清潔消毒</li> </ul>
裁罰規範	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 依傳染病防治法，由地方政府依規定處罰。</li> </ul>
其他規範	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 依食藥署餐飲業防疫管理措施及當地政府公告之管制規定辦理</li> </ul>

### 參、服務區人流管制及空間管制

- 一、以服務大廳空間面積每 2.25 平方公尺 1 人計算可容留人數並於入口處公告，並由專人進行人流控管。
- 二、服務大廳進行入場及動線管制，並於入場處公告旅客容留人數及相關防疫措施，以確保室內安全距離空間。
- 三、入場前實施「防疫實聯制簡訊登錄」，設置熱像儀執行量體溫、要求戴口罩措施，主動提供消毒酒精。
- 四、空間管制：規劃顧客之排隊動線應保持室內社交距離 1.5 公尺。

### 肆、服務區餐飲業自主防疫管理措施

#### 一、餐飲從業人員健康管理

- (一) 盤點場所相關工作人員，進行造冊，並訂定健康監測計畫及有異常時之追蹤處理機制，確保工作人員落實健康監測。

- (二) 鼓勵訂定餐飲從業人員分流上班計畫。
- (三) 落實餐飲從業人員每日體溫量測及健康狀況監測。
- (四) 餐飲業者應指派專責人員，負責管理場所內餐飲從業人員健康監測事宜，確保工作人員落實健康監測，並將所有人員每日體溫及健康監測結果，列冊管理。
- (五) 餐飲從業人員應落實每日自我健康監測，若有肺炎或出現發燒（額溫 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ ；耳溫 $\geq 38^{\circ}\text{C}$ ）、呼吸道症狀、嗅覺味覺異常或不明原因腹瀉等疑似 COVID-19 症狀、類流感症狀或最近 14 日曾接觸或疑似接觸確診者，應主動向專責人員報告，並儘速就醫接受評估及處置。
- (六) 可視需要，自行規劃辦理餐飲從業人員定期 SARS-CoV-2 抗原快篩或核酸檢測（包括家用型快篩或實驗室機型檢測）。
- (七) 工作人員若有發燒及健康狀況異常，經就醫評估接受 COVID-19 相關採檢者，應落實「COVID-19 採檢後應注意事項」相關規定，自採檢醫療院所返家後，應留在家中，不可外出，等待檢驗結果：
  1. 於未使用退燒藥之情況下，退燒超過 24 小時且相關症狀（如：咳嗽、呼吸急促）緩解後，且檢驗結果為陰性，始可返回上班。
  2. 如檢驗結果為陽性，先留在家中不要離開，等候公衛人員通知，一人一室，避免與其他同住者接觸或使用相同衛浴設備，務必佩戴口罩和注意手部衛生，若有就醫需求，禁止搭乘大眾運輸工具前往。
- (八) 鼓勵餐飲從業人員等安裝「臺灣社交距離 App」，以科技

輔助記錄個人相關接觸史。

## 二、餐飲從業人員衛生行為

- (一) 加強餐飲從業人員防疫教育訓練，內化防疫行為。
- (二) 外場人員應佩戴口罩及面罩；內場人員則除口罩外須配戴帽子並勤洗手；其他行政人員於營業場所內均應全程佩戴口罩。
- (三) 得視需要佩戴口罩，惟不可以佩戴口罩取代手部衛生。
- (四) 拋棄式口罩應於每次使用後或有明顯髒污時妥善丟棄，不可重複使用；執行手部衛生時，應該搓洗雙手至少 20 秒。
- (五) 提供充足的清潔及消毒用設備(洗手液、擦手紙等)。
- (六) 餐飲從業人員用餐環境維持良好通風，不同桌之人員間保持 1.5 公尺以上間距；同桌者採梅花式安排座位或使用隔板。

## 三、餐飲場所環境清潔消毒

- (一) 應訂定環境清潔及消毒計畫，並確實記錄執行情形，以確保有系統且定期清潔營業處所、設備與用具。計畫內容應包括：場域清潔、消毒(包含消毒的標準程序與方法)、病媒防治(包含範圍、項目、頻率)及各項工作的負責人員等。
- (二) 每日定時(打烊後)確實執行環境清潔及消毒，每日至少 1 次以上。
- (三) 每日落實廁所衛生清潔及消毒，視顧客使用情形提升清消頻率；加強水龍頭開關、馬桶沖水開關及洗手乳壓取開關等之清潔消毒。

(四) 客席區餐桌使用後，清潔人員立即針對桌面與隔板擦拭及清潔消毒。

#### 四、顧客消費及用餐管理：

(一) 實施實聯制，發燒或有上呼吸道症狀之顧客，禁止進入，除用餐時，儘量佩戴口罩，倘離開座位則須全程佩戴口罩，包括於走道移動或前往洗手間期間。

(二) 落實顧客衛生防護措施，入口處量體溫，噴酒精，提供乾洗手液或洗手設備；使用酒精應注意遠離火源。

(三) 維持用餐環境良好通風，不同桌之顧客間保持 1.5 公尺以上間距或獨立包廂或屏風間隔；同桌者採梅花式安排座位或使用隔板。

(四) 供應餐點以個人套餐為優先，使用桌菜應由服務人員分菜後再上菜。

(五) 點餐方式以櫃檯或外場人員協助點餐為原則，避免點菜過程接觸菜單造成交叉污染或病菌傳染。

(六) 儘量使用非直接與顧客接觸之收付款方式：

1. 建議推廣「無接觸經濟」，儘可能使用非現金支收費方式，如線上付款、電子支付、感應信用卡等方式。

2. 建議依循以下原則收款與找款，以減少接觸，降低感染風險：

(1) 收取及找還顧客現金時皆放於指定處，避免直接以手接取。

(2) 在每位顧客結帳前後以酒精擦拭桌面。

(3) 若人力許可，建議由專人處理收款找零，應與外場人員區分。

- (七) 其他可採取之人流管制措施，如動線指引、預約制、機器輔助點餐等，分流顧客避免人潮擁擠或群聚。

## 伍、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，當餐飲場所出現 COVID-19 確診病例時，應通報地方及中央目的事業主管機關，並配合衛生主管機關之疫情調查，並落實執行以下防治措施。

### 一、確診者為餐飲場所之從業人員時之處置：

- (一) 應將餐飲場所場內所有相關活動人員造冊，並向該類人員宣導配合疫情調查。並立即就現有已知之資訊(如確定病例之工作範圍或時間等)，先通知確定病例及可能與其有接觸之人員暫停工作(與此類人員連繫時仍應注意確定病例之隱私)、暫勿外出，在家等待衛生單位之調查與聯繫。
- (二) 暫停營業及進行環境清潔消毒，該餐飲場所應至少暫停營業 3 日，且經衛生主管機關同意後方可重新營業。
- (三) 被匡列為密切接觸者之人員應進行居家隔離及採檢，其密切接觸者至少應包含曾於確診者可傳染期內：
  1. 於同一營業場所內工作之其他人員(無論是否有雇傭關係)。
  2. 其他經衛生主管機關疫情調查後匡列之人員。

二、餐飲場所經衛生主管機關公布為有確診者之足跡所涉及之高風險區域之處置：應先暫停營業至少 3 日，至場所完成環境清潔消毒，且經衛生主管機關同意後方可重新營業。

三、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)，應依衛生主管機關之指示與安排，

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。

四、增加營業場所之環境清潔消毒作業頻率，至少為 1 日 2 次(含)以上，至最後一名確定病例離開該場所後次日起 14 日止。

五、加強非密切接觸者之造冊列管人員相關健康監測，且應至少監測至最後一名確定病例離開該餐飲場所後次日起 14 日止，並鼓勵其若於監測期間內有出現相關疑似症狀，應主動向衛生主管機關之聯繫窗口進行通報。

六、恢復營業 11 日內，暫停內用，改採外帶。

七、其他衛生主管機關指示之應配合事項。

#### **陸、稽查機制及裁罰規範**

一、每日派員巡查營業及防疫措施執行情形，如有缺失或違反規定者，依契約相關規定辦理。

二、違反防疫相關規定，依傳染病防治法裁罰。

三、餐飲業於各級警戒期間受地方政府依違反防疫規定，處罰確認一次者，應停止營業 3 日；累計兩次者，應停止營業 7 日；累計三次以上，應停止營業 30 日。



## 國道服務區及省道休息站防疫管理措施自我查檢表

場所名稱：\_\_\_\_\_

查檢項目	查檢內容	查檢結果
人流及空間管制	實施容留人數管制及顧客實聯制	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保持顧客排隊動線距離	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	公用客席餐桌設置隔板	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲從業人員健康管理	盤點相關工作人員及造冊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	訂定餐飲從業人員分流上班計畫	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	訂定健康監測計畫(包含人員名單及異常追蹤處理機制)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實體溫量測、健康狀況監測	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	安裝「臺灣社交距離 App」	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲從業人員衛生行為	加強餐飲從業人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	外場人員口罩加面罩，內場人員口罩加帽子	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保持人員用餐距離	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲場所環境清潔消毒	訂定環境清潔及消毒計畫	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	定時執行環境清潔及消毒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	增加廁所衛生清潔及消毒頻率	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	加強客席區餐桌之桌面與隔板擦拭及清潔消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
顧客消費及用餐管理	落實顧客衛生防護措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保持顧客用餐距離	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	調整供餐方式，以個人套餐為主	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	管制人流，營業分流	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	避免點餐及收付款交叉污染	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲場所出現確診者應變措施	盤點場所內相關活動人員並完成造冊 <input type="checkbox"/> 無出現確診者	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	擴大風險管控，自主防疫管理 <input type="checkbox"/> 無出現確診者	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	配合疫情調查，接受快篩或核酸檢測 <input type="checkbox"/> 無出現確診者	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

查檢人員簽章：\_\_\_\_\_ 查檢日期： 年 月 日



# 臺鐵防疫管理措施

110年9月27日

## 壹、前言

臺鐵車站除提供旅客運輸外，車站商場內餐飲業亦提供旅客及民眾所需餐飲服務。惟受到本次疫情影響，運輸本業及車站商場餐飲業大受影響，為因應本土疫情發展與確保相關場域從業人員、旅客及民眾自身與其家人之健康，避免群聚感染、致疫情擴大，採取有條件開放電子票證搭乘對號列車、非付費區餐廳餐飲內用、觀光列車車上飲食及車站範圍內（含非付費區及付費區）飲食，以適度降低營運衝擊，爰訂定本管理措施，供車站、商場、餐飲業者與觀光列車業者共同遵守，降低疫情發生機率與規模，以及社區傳播風險。

有關車站非付費區餐飲業防疫管理措施係參考衛生福利部食品藥物管理署「餐飲業防疫管理措施」及查檢表訂定，並依據中央流行疫情指揮中心規定擬定，惟若車站所在地直轄市或縣市政府另有防疫相關規定者，從其規定。

## 貳、 重點防疫措施綜覽

項目	防疫措施
車站及列車 人流管制	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 對號列車取消座位數發售限制，但不販售站票。</li> <li>▪ 人流管制(車站月台旅客容留量 50%)</li> </ul>
觀光列車有 條件開放飲 食	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 恢復正常營運客座率(確實執行實聯制登記措施, 工作同仁及旅客全程配戴口罩)。</li> <li>▪ 座位取消間隔座，用餐期間請旅客避免交談，並於用餐後戴回口罩。</li> <li>▪ 車上飲食(所有餐食須密封包裝、飲品須加蓋)，旅客可自行至吧檯車領取手沖咖啡、餅乾、飲料、水果等。</li> <li>▪ 車服人員配備二罩一套(口罩、透明面罩、手套)等防疫配備。</li> </ul>
餐飲從業人 員健康管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 盤點相關工作人員及造冊</li> <li>▪ 訂定餐飲從業人員分流上班計畫</li> <li>▪ 訂定健康監測計畫(包含人員名單及異常追蹤處理機制)</li> <li>▪ 落實體溫量測、健康狀況監測及定期篩檢</li> <li>▪ 安裝「臺灣社交距離 App」</li> </ul>
餐飲從業人 員衛生行為	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 加強餐飲從業人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手</li> <li>▪ 保持員工間用餐距離</li> </ul>
餐飲場所環 境清潔消毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 訂定環境清潔及消毒計畫</li> <li>▪ 定時執行環境清潔及消毒</li> <li>▪ 增加廁所衛生清潔及消毒頻率</li> </ul>
顧客用餐管 理	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 實施顧客實聯制</li> <li>▪ 落實顧客衛生防護措施</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 保持顧客用餐距離</li> <li>▪ 調整供餐方式，以個人套餐為優先</li> <li>▪ 管制人流，營業分流</li> <li>▪ 避免點餐及收付款交叉污染</li> </ul>
餐飲場所出現確診者應變措施	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 盤點場所內相關活動人員並完成造冊</li> <li>▪ 擴大風險管控，自主防疫管理</li> <li>▪ 配合疫情調查，接受快篩或核酸檢測</li> </ul>
稽查機制及裁罰規範	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 臺鐵局不定期辦理店家及觀光列車實地查核</li> <li>▪ 地方政府依規定處罰</li> </ul>

## 參、 車站及列車上防疫管理措施

### 一、 旅客進站乘車管理：

- (一) 旅客進站後(含車廂內)應佩戴口罩，旅客未能配合，將通知鐵路警察局協助處理，如有違法事實，由鐵路警察局依法移送地方政府衛生單位進行裁處。
- (二) 進站乘車全面實施量測體溫，乘客經紅外線顯像儀或額溫槍量測逾 37.5 度會再次複測，如複測時體溫仍超過 37.5 度，會主動告知旅客，勸導其返家休息及就醫，並依規定拒載。
- (三) 實施旅客「乘車實聯制」，於 239 個營運車站張貼實聯制 QR CODE，供旅客進、出站乘車時予以掃描並完成簡訊發送。若無智慧型手機，可於車站填寫紙本實聯制乘車資料表，於進、出站時繳交。

### 二、 列車人數管制：

- (一) 各級對號列車取消座位數發售限制，但不販售站票
- (二) 為疏散通勤尖峰時間帶旅運需求，開放持電子票證及定期票乘客搭乘對號列車(太魯閣號、普悠瑪號、團體列車、觀光列車、專列及親子車廂等除外)。
- (三) 為分散尖峰人流各車站進行人流管制，如車站月台旅客容留量達二分之一，即於剪票口管控，持電子票證及定期票旅客應等待月台人潮疏散後方開放進站(持對號列車有座位車票旅客除外)。

### 三、 列車、場站加強清潔消毒

- (一) 列車清潔消毒：

1. 每日至少清潔消毒一次，於列車出庫載客前以稀釋漂白水或消毒藥劑，擦拭旅客會碰觸之配件。如：餐盤、座椅、扶手、窗戶、廁所及地板。
2. 每月 4 次使用迪森藥劑進行全面深化消毒。
3. 如有疑似患者搭乘之列車到達終點站時，立即摘解再次消毒。

(二) 場站清潔消毒：

1. 每日至少 1 次對車站站體設施進行全面消毒工作。
2. 針對旅客接觸設備(廁所，扶手，自動售票機，電梯按鈕，售票檯面等)加強消毒頻率。特等站每小時 1 次；一等站為 3 小時一次；二等站為 4 小時一次；三等站以下仍為每日二次，惟客流量較大者，比照二等站消毒頻率辦理。

四、公共區域管理與飲食限制

- (一) 車站大廳暫停或延期租借，並停止辦理各項活動。
- (二) 列車上(觀光列車除外)~~及車站付費候車區域內~~一律禁止飲食，若因生理需求須喝水、服藥、哺乳，應於食用完畢後儘速佩戴口罩。
- (三) 旅客於車站範圍內(含付費區域與非付費區域)，如能與不特定對象保持社交距離或有適當阻隔設備之情形下(如鄰近無旅客或旅客有配戴口罩)，得於飲食期間暫時取下口罩，惟飲食完畢後仍須佩戴口罩。
- (四) 暫停各列車上臺鐵便當、推車飲料、食品及普悠瑪列車上自動販賣機等各項販售服務，同時停辦乘客票訂或電話訂購便當服務。

## 五、員工健康管理

- (一) 與旅客接觸頻繁之第一線列車長、列車服務員、司機員、隨車機務員、車站旅客嚮導等實施健康管理。上班前量測體溫、酒精消毒雙手並配戴口罩。員工如有發燒，勸其儘速就醫，並在家休養。
- (二) 車站於公佈欄，提供相關防疫宣導及公告，並提供體溫量測及與旅客接觸頻繁之第一線服務人員口罩。

## 六、觀光列車開放飲食防疫管理措施：

- (一) 客廳車廂沙發區及旅客個人座位區開放用餐，用餐期間請客人避免交談，並於用餐後戴回口罩。
- (二) 客廳車廂及吧檯車廂櫃檯皆配有酒精供旅客使用。
- (三) 吧檯車廂部分：
  1. 提供餐食服務，惟食品與飲品須密封包裝與加蓋。
  2. 開放站立桌用餐。
- (四) 手推車服務部份：
  1. 手推車於每次出餐前皆進行酒精消毒。
  2. 車服人員於運行中開放使用手推車，推車上提供密封包裝之食品、密封蓋之飲品。
  3. 車上餐盒均使用密封餐盒盛裝，旅客再開封食用。
- (五) 工作人員衛生作為
  1. 車服人員服務期間配備二單一套(口罩、透明面罩、手套)等防疫配備。
  2. 盤點相關工作人員及造冊，每日行程前，先為工作人員(含接待、車服人員、領隊人員及遊覽車司機)進行量測體溫及



酒精消毒，以保工作人員及旅客的健康。

#### **肆、車站非付費區內餐飲業自主防疫管理措施**

臺鐵車站非付費區內各餐飲業者皆須符合下列規定，應有隔板、採梅花座，並可維持用餐時之社交距離，始可提供內用服務。

##### **一、餐飲從業人員健康管理**

- (一) 盤點場所相關工作人員，進行造冊，並訂定健康監測計畫及有異常時之追蹤處理機制，確保工作人員落實健康監測。
- (二) 建議訂定餐飲從業人員分流上班計畫。
- (三) 落實餐飲從業人員每日體溫量測及健康狀況監測。
- (四) 餐飲業者應指派專責人員，負責管理場所內餐飲從業人員健康監測事宜，確保工作人員落實健康監測，並將所有人員每日體溫及健康監測結果，列冊管理。
- (五) 餐飲從業人員應落實每日自我健康監測，若有肺炎或出現發燒（額溫 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ ；耳溫 $\geq 38^{\circ}\text{C}$ ）、呼吸道症狀、嗅覺味覺異常或不明原因腹瀉等疑似 COVID-19 症狀、類流感症狀或最近 14 日曾接觸或疑似接觸確診者，應主動向專責人員報告，並儘速就醫接受評估及處置。
- (六) 可視需要，自行規劃辦理餐飲從業人員定期 SARS-CoV-2 抗原快篩或核酸檢測（包括家用型快篩或實驗室機型檢測）。
- (七) 工作人員若有發燒及健康狀況異常，經就醫評估接受 COVID-19 相關採檢者，應落實「COVID-19 採檢後應注意事項」相關規定，自採檢醫療院所返家後，應留在家中，

不可外出，等待檢驗結果：

1. 於未使用退燒藥之情況下，退燒超過 24 小時且相關症狀（如：咳嗽、呼吸急促）緩解後，且檢驗結果為陰性，始可返回上班。
2. 如檢驗結果為陽性，先留在家中不要離開，等候公衛人員通知，一人一室，避免與其他同住者接觸或使用相同衛浴設備，務必佩戴口罩和注意手部衛生，若有就醫需求，禁止搭乘大眾運輸工具前往。

(八) 鼓勵餐飲從業人員等安裝「臺灣社交距離 App」，以科技輔助記錄個人相關接觸史。

## 二、餐飲從業人員衛生行為

- (一) 加強餐飲從業人員防疫教育訓練，內化防疫行為。
- (二) 餐飲從業人員應佩戴口罩、勤洗手。
- (三) 得視需要佩戴口罩，惟不可以佩戴口罩取代手部衛生。
- (四) 拋棄式口罩應於每次使用後或有明顯髒污時妥善丟棄，不可重複使用；執行手部衛生時，應該搓洗雙手至少 20 秒。
- (五) 提供充足的清潔及消毒用設備(洗手液、擦手紙等)。
- (六) 餐飲從業人員用餐環境維持良好通風，不同桌之人員間保持 1.5 公尺以上間距；同桌應採梅花式安排座位或使用隔板。

## 三、餐飲場所環境清潔消毒

- (一) 應訂定環境清潔及消毒計畫，並確實記錄執行情形，以確保有系統且定期清潔營業處所、設備與用具。計畫內容應包括：場域清潔、消毒(包含消毒的標準程序與方法)、病

媒防治(包含範圍、項目、頻率)及各項工作的負責人員等。

- (二) 每日定時(打烊後)確實執行環境清潔及消毒，每日至少 1 次以上。
- (三) 每日落實廁所衛生清潔及消毒，視顧客使用情形提升清消頻率；加強水龍頭開關、馬桶沖水開關及洗手乳壓取開關等之清潔消毒。

#### 四、顧客用餐管理：

- (一) 實施實聯制，發燒或有上呼吸道症狀之顧客，禁止進入，除飲食外，應佩戴口罩。
- (二) 落實顧客衛生防護措施，
  - 1. 人流管制：入口處進行管制，以餐飲場所面積每 2.25 平方公尺 1 人計算，重新設定顧客容留人數，以確保室內安全距離空間。
  - 2. 入口處量體溫，噴酒精，提供乾洗手液或洗手設備；使用酒精應注意遠離火源。
- (三) 空間管制：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、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；每桌須設置隔板或採梅花座方式(例如：四方桌限坐 2 人)，並公告張貼可供坐之位置，以及宣導用餐不語，以防止口沫。
- (四) 餐點供應方式：供應餐點以個人套餐為優先，使用桌菜建議由服務人員分菜後再上菜；自助餐型態之餐廳，應有適當之阻隔，避免食物遭顧客之飛沫污染。

(五) 點餐方式以櫃檯或外場人員協助點餐為原則，避免點菜過程接觸菜單造成交叉污染或病菌傳染。

(六) 儘量使用非直接與顧客接觸之收付款方式：

1. 建議推廣「無接觸經濟」，儘可能使用非現金支收費方式，如線上付款、電子支付、感應信用卡等方式。
2. 建議依循以下原則收款與找款，以減少接觸，降低感染風險：

(1) 收取及找還顧客現金時皆放於指定處，避免直接以手接取。

(2) 在每位顧客結賬前後以酒精擦拭桌面。

(3) 若人力許可，建議由專人處理收款找零，應與外場人員區分。

(七) 其他可採取之人流管制措施，例如預約制或延長營業時間等，分流顧客避免人潮擁擠或群聚。

## 伍、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，當餐飲場所出現 COVID-19 確診病例時，應通報地方及中央目的事業主管機關，並配合衛生主管機關之疫情調查，並落實執行以下防治措施。

一、確診者為餐飲場所之從業人員時之處置：

- (一) 應將餐飲場所場內所有相關活動人員造冊，並向該類人員宣導配合疫情調查。並立即就現有已知之資訊(如確定病例之工作範圍或時間等)，先通知確定病例及可能與其有接觸之人員暫停工作(與此類人員連繫時仍應注意確定病例之隱私)、暫勿外出，在家等待衛生單位之調查與聯繫。

(二) 暫停營業及進行環境清潔消毒，該餐飲場所應至少暫停營業 3 日，且經衛生主管機關同意後方可重新營業。

(三) 被匡列為密切接觸者之人員應進行居家隔離及採檢，其密切接觸者至少應包含曾於確診者可傳染期內：

1. 於同一營業場所內工作之其他人員(無論是否有雇傭關係)。
2. 其相鄰餐飲場所之所有工作人員(無論是否有雇傭關係)。
3. 其他經衛生主管機關疫情調查後匡列之人員。

二、餐飲場所經衛生主管機關公布為有確診者之足跡所涉及之高風險區域之處置：應先暫停營業，至場所完成環境清潔消毒，且經衛生主管機關同意後方可重新營業。

三、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)，應依衛生主管機關之指示與安排，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。

四、增加營業場所之環境清潔消毒作業頻率，至少為 1 日 2 次(含)以上，至最後一名確定病例離開該場所後次日起 14 日止。

五、加強非密切接觸者之造冊列管人員相關健康監測，且應至少監測至最後一名確定病例離開該餐飲場所後次日起 14 日止，並鼓勵其若於監測期間內有出現相關疑似症狀，應主動向衛生主管機關之聯繫窗口進行通報。

六、其他衛生主管機關指示之應配合事項。

## 陸、稽查機制及裁罰規範

一、稽查機制：各車站非付費區餐廳業者及觀光列車營運業者如依本措施規定開放餐飲內用者及觀光列車上用餐者，臺鐵局將不定期辦理店家及觀光列車實地查核，倘經發現未落實前開措施之餐廳，將責成非付費區餐廳業者及觀光列車營運業者限期改善；未依限、未確實改善或再犯者，除要求該店家改為外帶、觀光列車上禁止飲食，並依契約規定處以違約金；如屬促參商場業者，亦將納入當年度績效評估之缺失事項。

二、裁罰規範：

違反防疫相關規定，地方政府依傳染病防治法裁罰。

## 臺鐵車站非付費區餐飲業防疫管理措施自我查檢表

餐飲場所名稱：\_\_\_\_\_

查檢項目	查檢內容	查檢結果
餐飲從業人員健康管理	盤點相關工作人員及造冊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	訂定餐飲從業人員分流上班計畫	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	訂定健康監測計畫(包含人員名單及異常追蹤處理機制)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實體溫量測、健康狀況監測及定期篩檢	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	安裝「臺灣社交距離 App」	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲從業人員衛生行為	加強餐飲從業人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保持人員用餐距離	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲場所環境清潔消毒	訂定環境清潔及消毒計畫	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	定時執行環境清潔及消毒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	增加廁所衛生清潔及消毒頻率	<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
	落實顧客衛生防護措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保持顧客用餐距離	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	調整供餐方式，以個人套餐為優先	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	管制人流，營業分流	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	避免點餐及收付款交叉污染	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲場所出現確診者應變措施	盤點場所內相關活動人員並完成造冊	<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
	配合疫情調查，接受快篩或核酸檢測	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

查檢人員簽章：\_\_\_\_\_ 查檢日期： 年 月 日

## 臺鐵觀光列車防疫管理措施自我查檢表

列車名稱：

查檢項目	查檢內容	查檢結果
相關工作人員健康管理	盤點相關工作人員及造冊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	訂定健康監測計畫(包含人員名單及異常追蹤處理機制)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實體溫量測、健康狀況監測及定期篩檢	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
車服人員衛生行為	加強車服人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	車服人員配戴口罩、面罩及手套	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保持人員用餐距離	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
觀光列車防疫措施	訂定手推車清潔及消毒計畫	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	提供酒精供旅客使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
顧客用餐管理	實施旅客實聯制	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實旅客衛生防護措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保持旅客用餐距離	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	調整供餐方式，食品密封包裝、飲品加蓋等	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

查檢人員簽章：\_\_\_\_\_ 查檢日期：     年     月     日





# 高鐵防疫管理措施

110年9月27日

## 壹、前言

高鐵除提供旅客運輸外亦提供旅客及民眾所需零售及餐飲服務，為保障相關場域從業人員、旅客及民眾自身及其家人之健康，爰訂定本防疫管理措施，並依據各主管機關之最新防疫指引，持續修訂本管理措施。

本管理措施係依據中央流行疫情指揮中心與各目的事業主管機關防疫指引所擬定，惟若車站所在地方政府另有防疫相關規定者，從其規定。

## 貳、 重點防疫措施綜覽

項目		防疫措施
列車及車站 人流管制		<ul style="list-style-type: none"> <li>維持全車對號座，取消列車發售座位數上限。</li> <li>提供通勤族短期優惠</li> <li>車站大廳暫停辦理各項活動</li> </ul>
列車及車站 飲食管理		<ul style="list-style-type: none"> <li>列車上禁止飲食，暫停高鐵便當、飲料、食品等推車商品販售</li> <li>車站<b>付費區</b>及非付費區於維持適當社交距離狀況下可飲食，飲食完畢仍須配戴口罩。車站仍暫停高鐵便當販售</li> <li>開放車站商業空間餐飲業內用</li> </ul>
列車及車站 清潔消毒		<ul style="list-style-type: none"> <li>列車於端點站皆執行折返清潔消毒作業，每日收班後進行深度清潔消毒作業。</li> <li>車站清潔消毒頻率為每 2 小時一次，每日結束營業後，對站體設施進行全面消毒工作。</li> </ul>
車站 非付 費區 餐飲 管理	人員 健康	<ul style="list-style-type: none"> <li>盤點相關工作人員及造冊</li> <li>落實體溫量測、健康狀況監測</li> </ul>
	人員 衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>加強餐飲從業人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手</li> <li>外場人員口罩加面罩，內場人員口罩加帽子</li> <li>保持員工間用餐距離</li> </ul>
	環境 清潔	<ul style="list-style-type: none"> <li>訂定環境清潔及消毒計畫</li> <li>定時執行環境清潔及消毒</li> </ul>
	顧客 用餐	<ul style="list-style-type: none"> <li>實施顧客實聯制</li> <li>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、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</li> </ul>

項目		防疫措施
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 優先採套餐式供應，若有共食餐點應由專人進行分餐</li> </ul>
	應變措施	<p>出現確診者時的應變措施：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 盤點場所內相關活動人員並完成造冊</li> <li>▪ 擴大風險管控，自主防疫管理</li> <li>▪ 配合疫情調查，接受快篩或核酸檢測</li> </ul>
	稽查裁罰	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 高鐵公司不定期辦理店家實地查核</li> <li>▪ 地方政府依規定處罰</li> </ul>

## 參、 車站及列車上防疫管理措施

### 一、 旅客進站乘車管理：

- (一) 採全車對號座服務，取消列車發售座位數上限。
- (二) 旅客進站後(含車廂內)應佩戴口罩，旅客若未能配合，將通知鐵路警察局協助處理，如有違法事實，由鐵路警察局依法移送地方政府衛生單位進行裁處。
- (三) 進站乘車全面實施量測體溫，乘客經紅外線顯像儀或額溫槍量測逾 37.5 度會再次複測，如複測時體溫仍超過 37.5 度，會主動告知旅客，勸導其返家休息及就醫，並依規定拒載。
- (四) 實施旅客「乘車實聯制」，於車站張貼實聯制 QR CODE，供旅客進、出站乘車時予以掃描並完成簡訊發送。若無智慧型手機，可於車站填寫紙本實聯制乘車資料表。

### 二、 列車班次檢討

視疫情變化及旅運需求，滾動式檢視班表，分階段回復至正常班表。

### 三、 列車、場站加強清潔消毒

#### (一) 列車清潔消毒：

1. 列車於端點站皆執行折返清潔消毒作業，包含垃圾收集、座椅餐桌擦拭及廁所清潔等。
2. 每日收班後進行深度清潔消毒作業。

#### (二) 場站清潔消毒：

1. 車站清潔消毒頻率針對旅客接觸設備及動線調整為每 2 小時一次。
2. 每日結束營業後，對站體設施進行全面消毒工作。

#### 四、飲食管理

- (一) 列車上仍維持禁止飲食，車站**付費區**及非付費區於維持適當社交距離狀況下可飲食，飲食後仍須配戴口罩。車站暫停高鐵便當販售，車上則暫停高鐵便當、飲料、食品以及各項推車商品販售服務。
- (二) 原則開放車站非付費區餐飲業內用，惟若車站所在地方政府另有防疫相關規定者，從其規定。

#### 五、員工健康管理

- (一) 與旅客接觸頻繁之第一線服務人員等實施健康管理。上班前量測體溫、酒精消毒雙手並配戴口罩，並進行自主健康管理監測，每日回報健康狀況，員工如有發燒超過 38 度，儘速就醫，並在家休養。
- (二) 提供體溫量測及與旅客接觸頻繁之第一線服務人員口罩、手套及護目鏡等。

#### 陸、車站非付費區餐飲業自主防疫管理措施

高鐵車站非付費區各餐飲業者皆須符合下列規定，始可提供內用服務。

##### 一、餐飲從業人員健康管理

- (一) 盤點場所相關工作人員，進行造冊，並訂定健康監測計畫及有異常時之追蹤處理機制，確保工作人員落實健康監測。
- (二) 落實餐飲從業人員每日體溫量測及健康狀況監測。
- (三) 餐飲業者應指派專責人員，負責管理場所內餐飲從業人員健康監測事宜，確保工作人員落實健康監測，並將所有人員每日體溫及健康監測結果列冊管理。

## 二、餐飲從業人員衛生行為

- (一) 加強餐飲從業人員防疫教育訓練，內化防疫行為。
- (二) 外場人員應佩戴口罩及面罩；內場人員則除口罩外須配戴帽子並勤洗手；其他行政人員於營業場所內均應全程佩戴口罩。
- (三) 提供充足的清潔及消毒用設備(洗手液、擦手紙等)。
- (四) 餐飲從業人員用餐環境維持良好通風，不同桌之人員間保持 1.5 公尺以上間距、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌應採梅花式安排座位或使用隔板。

## 三、餐飲場所環境清潔消毒

- (一) 應訂定環境清潔及消毒計畫，並確實記錄執行情形，以確保有系統且定期清潔營業處所、設備與用具。計畫內容應包括：場域清潔、消毒(包含消毒的標準程序與方法)、病媒防治(包含範圍、項目、頻率)及各項工作的負責人員等。
- (二) 每日定時(打烊後)確實執行環境清潔及消毒，每日至少 1 次以上。
- (三) 每日落實廁所衛生清潔及消毒，視顧客使用情形提升清消頻率；加強水龍頭開關、馬桶沖水開關及洗手乳壓取開關等之清潔消毒。

## 四、顧客用餐管理

- (一) 實施實聯制，發燒或有上呼吸道症狀之顧客，禁止進入，除用餐時，儘量佩戴口罩，倘離開座位則須全程佩戴口罩，包括於走道移動或前往洗手間期間。

## (二) 落實顧客衛生防護措施

1. 入口處量體溫，噴酒精，提供乾洗手液或洗手設備；使用酒精應注意遠離火源。
2. 停留時間管制：以柔性勸導旅客，請旅客斟酌停留時間盡量控制在一小時內。

(三) 空間管制：依室內安全社交距離，不同桌之人員間保持 1.5 公尺以上間距、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌應採梅花式安排座位或使用隔板。

(四) 餐點供應方式：優先採套餐式供應，若有共食餐點應由專人分餐。

## 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，當餐飲場所出現 COVID-19 確診病例時，應通報地方及中央目的事業主管機關，並配合衛生主管機關之疫情調查，並落實執行以下防治措施。

### (一) 確診者為餐飲場所之從業人員時之處置

1. 應將餐飲場所場內所有相關活動人員造冊，並向該類人員宣導配合疫情調查。並立即就現有已知之資訊(如確定病例之工作範圍或時間等)，先通知確定病例及可能與其有接觸之人員暫停工作(與此類人員連繫時仍應注意確定病例之隱私)、暫勿外出，在家等待衛生單位之調查與聯繫。
2. 暫停營業及進行環境清潔消毒，該餐飲場所應至少暫停營業 3 日，且經衛生主管機關同意後方可重新營業。
3. 被匡列為密切接觸者之人員應進行居家隔離及採檢，其密切接觸者至少應包含曾於確診者可傳染期內：



- (a) 於同一營業場所內工作之其他人員(無論是否有雇傭關係)。
  - (b) 其相鄰餐飲場所之所有工作人員(無論是否有雇傭關係)。
  - (c) 其他經衛生主管機關疫情調查後匡列之人員。
- (二) 餐飲場所經衛生主管機關公布為有確診者之足跡所涉及之高風險區域之處置
1. 應先暫停營業至少 3 日，至場所完成環境清潔消毒，且經衛生主管機關同意後方可重新營業。
  2. 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)，應依衛生主管機關之指示與安排，每 3-7 日進行一次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。
  3. 增加營業場所之環境清潔消毒作業頻率，至少為 1 日 2 次(含)以上，至最後一名確定病例離開該場所後次日起 14 日止。
  4. 加強非密切接觸者之造冊列管人員相關健康監測，且應至少監測至最後一名確定病例離開該餐飲場所後次日起 14 日止，並鼓勵其若於監測期間內有出現相關疑似症狀，應主動向衛生主管機關之聯繫窗口進行通報。
  5. 恢復營業 11 日內，暫停內用，改採外帶。
  6. 其他衛生主管機關指示之應配合事項。

## 六、稽查機制及裁罰規範

- (一) 高鐵公司將不定期辦理店家實地查核，倘經發現未落實前開措施之餐廳，將責成商場業者限期改善。未依限、未確實改善或再犯者，依契約規定處理。
- (二) 違反防疫相關規定，地方政府依傳染病防治法裁罰。

## 高鐵車站非付費區餐飲業防疫管理措施自我查檢表

餐飲場所名稱：\_\_\_\_\_

查檢項目	查檢內容	查檢結果
餐飲從業人員健康管理	盤點相關工作人員及造冊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實體溫量測、健康狀況監測	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲從業人員衛生行為	加強餐飲從業人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	外場人員口罩加面罩，內場人員口罩加帽子	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保持人員用餐距離	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲場所環境清潔消毒	訂定環境清潔及消毒計畫	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	定時執行環境清潔及消毒	<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
	保持社交安全距離 1.5 公尺規定設置桌椅或使用隔板	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	優先採套餐式供應，若有共食餐點應由專人分餐	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲場所出現確診者應變措施	盤點場所內相關活動人員並完成造冊	<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
	配合疫情調查，接受快篩或核酸檢測	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

查檢人員簽章：\_\_\_\_\_ 查檢日期： 年 月 日

# 遊覽車客運業防疫管理措施

110年9月27日

## 壹、前言

鑑於遊覽車車輛為密閉空間，長時間且近距離接觸可能增加呼吸道傳染病之傳播風險，為預防群聚感染並確保乘客之健康，特訂定本管理措施供業者及民眾依循。

本管理措施係依據中央流行疫情指揮中心公布之疫情警戒標準及防疫措施擬訂，惟若車輛所在地方政府或其他中央主管機關依其權責另有防疫相關規定者，從其規定。

## 貳、 重點防疫措施綜覽

項目	防疫措施
旅客防疫措施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 上車前應配合量測體溫。</li> <li>■ 乘車期間全程佩戴口罩。</li> <li>■ 車內禁止飲食，若因生理需求須喝水、服藥、哺乳，應於食用完畢後儘速佩戴口罩。</li> <li>■ 落實實聯制登記措施。</li> </ul>
車輛防疫措施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 駕駛座區、空調系統、扶手欄杆、座椅等以 1：99 稀釋漂白水或消毒水沖洗、噴灑、擦拭。</li> <li>■ 行車注意開(氣)窗通風，並提供衛生紙及嘔吐袋。</li> <li>■ 發車前或行程結束後清潔消毒，營運期間應加強清潔消毒作業，並應填妥消毒紀錄表。</li> <li>■ 車輛上配置口罩及酒精或消毒液。</li> <li>■ 乘客於上車前完成手部消毒。</li> <li>■ <b>乘車人數上限以核定座位數為原則。</b></li> <li>■ 麥克風設備限隨車服務人員說明講解使用，使用後應清潔消毒。</li> </ul>
駕駛員及隨車服務人員防疫措施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 每日值勤前應配戴口罩、量測體溫，並於每日執勤前填寫體溫紀錄表。</li> <li>■ 出現呼吸道症狀、發燒或其他疑似症狀應安排請假或限制其工作。</li> </ul>
宣導措施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 發車前應向車上乘客說明，如出現發燒或有急性呼吸道症狀者，應主動通報 1922。</li> <li>■ 車輛內以跑馬燈、廣播或張貼海報方式，宣導乘客配戴口罩乘車。</li> </ul>
出現確診者應變措施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 應將該趟次乘車人員造冊，並向該類人員宣導配合疫情調查。</li> <li>■ 車輛進行清潔消毒，並且經衛生主管機關同意後</li> </ul>

	<p>方可重新營運。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 被匡列為密切接觸者之人員應進行居家隔離及採檢，其密切接觸者應通知依衛生主管機關規定辦理。</li><li>■ 增加車輛清潔消毒作業頻率。</li><li>■ 加強非密切接觸者之造冊列管人員相關健康監測，並鼓勵其若於監測期間內有出現相關疑似症狀，應主動向衛生主管機關之聯繫窗口進行通報。</li></ul>
--	---

## 參、 遊覽車防疫管理措施

### 一、 乘客防疫措施

#### (一) 量測體溫

- 1、請乘客上車前應配合量測體溫，當乘客有發燒症狀時，先請該名乘客先至候車區休息數分鐘後再次量測。
- 2、經二度量測體溫，確有發燒症狀者(額溫 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ 或耳溫 $\geq 38^{\circ}\text{C}$ )，業者應不提供運輸服務。

#### (二) 佩戴口罩

旅客乘車期間全程均應佩戴口罩。民眾於遊覽車內禁止飲食，若因生理需求須喝水、服藥、哺乳，應於食用完畢後儘速佩戴口罩。

#### (三) 落實實聯制登記措施。

### 二、 車輛防疫措施

- (一) 駕駛座區、空調系統、扶手欄杆、座椅等以 1：99 稀釋漂白水或消毒水沖洗、噴灑、擦拭，行車注意開(氣)窗通風，並提供衛生紙及嘔吐袋。
- (二) 車輛除發車前或行程結束後清潔消毒外，應於營運期間加強清潔消毒作業，並應填妥消毒紀錄表。
- (三) 為因應旅客及駕駛員在旅途中可能發生不適症狀的狀況，在車輛上配置口罩及酒精或消毒液，以備需要時使用。
- (四) 請隨車服務人員或駕駛協助乘客於上車前完成手部消毒。
- (五) 乘車人數上限以核定座位數為原則。
- (六) 麥克風設備限隨車服務人員說明講解使用，使用後應清潔消毒。

### 三、駕駛員及隨車服務人員防疫措施

- (一) 駕駛員、隨車服務人員每日值勤前應配戴口罩、量測體溫，並於每日執勤前填寫體溫紀錄表，以確保無類似疫情症狀。
- (二) 駕駛及隨車服務人員如出現呼吸道症狀、發燒或其他疑似症狀應安排請假或限制其工作，直至未使用解熱劑等退燒藥物且不再發燒 24 小時後，才可恢復上班。如症狀持續，應主動通報 1922。
- (三) 若有乘客於旅途中發生症狀，請依下列建議處理：
  - 1、發生疑似症狀者應與其他人員區隔，理想距離為 1 公尺以上，並要求其遵守咳嗽禮節和手部衛生等措施及配戴口罩。
  - 2、患者產生的廢棄物及使用後的手套及口罩，應以牢固的塑膠袋封好後再丟棄。
  - 3、應登載乘客通訊資料且確實妥存保密，以利後續追蹤疫情擴散。

### 四、宣導措施

- (一) 駕駛員於發車前應向車上乘客說明，如出現發燒或有急性呼吸道症狀者，應主動通報 1922。
- (二) 於車輛內以跑馬燈、廣播或張貼海報方式，宣導乘客配戴口罩乘車。

### 五、出現確診者應變措施

當出現 COVID-19 確診病例時，應通報中央目的事業主管機關，並配合衛生主管機關之疫情調查，並落實執行以下防治措施：



(一) 確診者為遊覽車駕駛員、隨車服務人員或乘客時處置

1、應將該趟次乘車人員造冊，並向該類人員宣導配合疫情調查。

2、車輛進行清潔消毒，並且經衛生主管機關同意後方可重新營運。

3、被匡列為密切接觸者之人員應進行居家隔離及採檢，其密切接觸者應通知依衛生主管機關規定辦理。

(二) 增加車輛清潔消毒作業頻率。

(三) 加強非密切接觸者之造冊列管人員相關健康監測，且應至少監測至最後一名確定病例離開該車輛後次日起 14 日止，並鼓勵其若於監測期間內有出現相關疑似症狀，應主動向衛生主管機關之聯繫窗口進行通報。

(四) 其他衛生主管機關指示之應配合事項。

六、上開各項防疫措施將視嚴重特殊傳染性肺炎中央流行疫情指揮中心宣布之疫情警戒標準滾動調整。

#### **肆、 裁罰規範：**

違反規定者，依傳染病防治法相關規定裁罰。

## 遊覽車防疫管理措施自我查檢表

遊覽車名稱：\_\_\_\_\_ 牌照號碼：\_\_\_\_\_

查檢項目	查檢內容	查檢結果
旅客防疫 措施	上車前應配合量測體溫	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	乘車期間全程佩戴口罩	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	車內禁止飲食，若因生理需求須喝水、服藥、哺乳，應於食用完畢後儘速佩戴口罩	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實實聯制登記措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
車輛防疫 措施	駕駛座區、空調系統、扶手欄杆、座椅等以 1：99 稀釋漂白水或消毒水沖洗、噴灑、擦拭	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	行車注意開(氣)窗通風，並提供衛生紙及嘔吐袋	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	發車前或行程結束後清潔消毒，營運期間應加強清潔消毒作業，並應填妥消毒紀錄表	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	車輛上配置口罩及酒精或消毒液	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	乘客於上車前完成手部消毒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	乘車人數限制	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	麥克風設備限隨車服務人員說明講解使用，使用後應清潔消毒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
駕駛員及 隨車服務 人員防疫 措施	每日值勤前應配戴口罩、量測體溫，並於每日執勤前填寫體溫紀錄表	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	出現呼吸道症狀、發燒或其他疑似症狀應安排請假或限制其工作	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
宣導措施	發車前應向車上乘客說明，如出現發燒或有急性呼吸道症狀者，應主動通報 1922	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	車輛內以跑馬燈、廣播或張貼海報方式，宣導乘客配戴口罩乘車	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
出現確診 者應變措 施	將該趟次乘車人員造冊，並向該類人員宣導配合疫情調查	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	車輛進行清潔消毒，並且經衛生主管機關同意後方可重新營運	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	加強非密切接觸者之造冊列管人員相關健康監測	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

查檢人員簽章：\_\_\_\_\_ 查檢日期：\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

