

# 目錄

國家風景區防疫管理措施 .....	1
觀光遊樂業防疫管理措施 .....	9
旅行業辦理團體旅遊管理措施 .....	17
旅宿業餐廳提供內用服務防疫管理措施 .....	23
國道服務區及省道休息站防疫管理措施 .....	25
臺鐵車站商場內餐廳防疫管理措施 .....	35
高鐵車站商業空間餐飲業防疫管理措施 .....	45
汽車駕駛人訓練機構防疫管理措施 .....	53



# 國家風景區防疫管理措施

交通部觀光局 110 年 07 月 13 日

## 壹、前言

全臺各國家風景區為提供遊客遊憩、餐食之重要觀光場所。因應本土疫情發展，為確保相關場域值勤人員與遊客自身之健康，避免群聚感染、致疫情擴大，爰訂定本管理措施，提供國家風景區管理機關、值勤人員及遊客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，以降低疫情於國家風景區據點所發生機率與規模，以及傳播風險。

## 貳、 重點防疫措施綜覽

項目	防疫措施
國家風景區據點值勤人員健康管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 盤點相關工作人員及造冊</li> <li>▪ 訂定值勤人員分流上班計畫</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> </ul>
國家風景區據點值勤人員衛生行為	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 加強國家風景區值勤人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手</li> <li>▪ 1.5 公尺社交安全距離(每人 2.25 平方公尺面積)</li> </ul>
國家風景區據點環境清潔消毒	<ul style="list-style-type: none"> <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>
遊客管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 實施遊客實聯制</li> <li>▪ 落實遊客防疫衛生措施</li> <li>▪ 封閉型景點總量管制(景點承載人數之 40%)，分流入場，實施單一入口，下午 4 時截止入園。</li> <li>▪ 禁止無法全程配戴口罩之活動</li> <li>▪ 禁止水域活動、據點內海邊、沙灘不開放</li> <li>▪ 禁止邊走邊吃或抽煙</li> <li>▪ 避免戶外 10 人以上之群聚</li> </ul>
停車場管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 停車場出入口管制入場</li> <li>▪ 場內以三角錐或警示帶封閉車格將可供停車數減為原數量之 40%</li> <li>▪ 周邊路邊停車實施管制</li> </ul>
防疫宣導	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 利用園內廣播系統、官網、社群媒體(如官方臉書「交通部觀光局」)、LED 電子看板等方式，加強防疫宣導與保持社交距離。</li> </ul>
賣店(無獨立用餐空間)管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 採實聯制、單一出入口及於出入口量測體溫措施</li> <li>▪ 開放飲食外帶，禁止內用、邊走邊吃或抽煙。</li> </ul>
餐廳(具獨立用餐空間)管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 僅提供套餐(不提供自助式餐點)，不得提供共餐、自助餐等型式(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)</li> <li>▪ 落實「餐飲業防疫管理措施」</li> </ul>

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>
裁罰規範	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 依相關法規辦理。</li> </ul>

## 參、 國家風景區自主防疫管理措施

茲針對為因應疫情警戒第三級微解封後國家風景區據點，在維持適當安全距離及作好下列必要防護措施下，可適度提供相關遊憩服務，並配合地方政府防疫需要因地制宜滾動檢討調整。

### 一、國家風景區據點

#### (一)開放原則

##### 1. 封閉型景點：

- (1)開放具有單一出入口之園區、遊客中心，容留量為承載人數之 40%，並採實聯制、戴口罩、出入口量測體溫的措施。最晚入園時間每日下午 4 時止。
- (2)封閉型之室內展覽館、視聽室、環教場域等暫不開放。
- (3)封閉型景點海邊、沙灘等遊憩區不開放。

##### 2. 非封閉型景點：

- (1) 依中央流行疫情指揮中心最新防疫指引，宣導維持社交安全距離與戴口罩等防疫作為。
- (2)加強監測人流聚集狀況，倘有人流密度過高情形，應適時分流、管制或封閉，並透過網站、臉書等相關媒體加強分流宣導。
- (3)基於防疫一致性，倘所在地方縣(市)政府或原鄉部落另有嚴格防疫管制或封閉措施，則配合調整。
- (4)部分熱點避免人潮聚集仍維持預警性關閉，據點內海邊、沙灘不開放。

#### (二)管理措施

1. 自主健康管理：確實要求第一線景區服務人員值勤前量測體溫、值勤中全程配戴口罩、如出現疑似症狀應立即停班就醫治療環境設施衛生及檢疫處理。
2. 環境設施衛生：針對遊客經常接觸之處，如按鈕、電源開關、門把、扶手、廁所水龍頭及便器、遊樂設施等區域，用酒精、稀釋漂白水、次氯酸水等加強擦拭消毒。
3. 遊客管理：
  - (1) 禁止無法全程配戴口罩之活動。
  - (2) 禁止水域活動。
  - (3) 禁止邊走邊吃或抽煙。
  - (4) 避免戶外 10 人以上之群聚。
4. 停車場管理：
  - (1) 停車場出入口管制入場。
  - (2) 場內以三角錐或警示帶封閉車格將可供停車數減為原數量之 40%。
  - (3) 隨時視現場狀況及服務品質適時彈性調整，必要時得予以關閉。據點週邊路邊停車場實施管制，必要時協調當地交通警察車流處理。
5. 出現確診者應變措施

當出現 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。

  - (1) 確診者為國家風景區據點值勤人員時處置
    - A、應將場域所有相關活動人員造冊，並向該類人員宣導配合疫情調查。
    - B、關閉場域及進行環境清潔消毒，並且經衛生主管機關同

意後方可重新開放。

C、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（同一場域內工作之其他人員、其他經衛生主管機關疫情調查後匡列之人員）應通知依衛生主管機關規定辦理。

(2)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：應先關閉場域及進行環境清潔消毒，並且經衛生主管機關同意後方可重新開放。

(3)增加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)其他衛生主管機關指示之應配合事項。

(三)防疫宣導：利用園內廣播系統、官網、社群媒體(如官方臉書「交通部觀光局」)、LED電子看板等方式，以加強防疫宣導與保持社交距離。

## 二、國家風景區據點內賣店（無獨立用餐空間）

(一)開放原則：採實聯制、單一出入口及於出入口量測體溫措施後，開放飲食外帶，禁止內用、邊走邊吃或抽煙。

(二)管理措施：自主防疫管理措施、場所出現確診者應變措施準用「餐飲業防疫管理措施」。

## 三、國家風景區據點內餐廳（具獨立用餐空間）

(一)僅提供套餐（不提供自助式餐點），不得提供共餐、自助餐等型式(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)管理措施：自主防疫管理措施、場所出現確診者應變措施，依據「餐飲業防疫管理應變措施」辦理。

(三)裁罰規範

1. 違反防疫相關規定，依傳染病防治法裁罰。

2. 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。

肆、本管理措施將配合中央流行疫情指揮中心相關指引採因地制宜方式滾動檢討調整。

## 國家風景區據點防疫管理措施自我查檢表

國家風景區據點名稱：\_\_\_\_\_

查檢項目	查檢內容	查檢結果
國家風景區 據點值勤人員 健康管理	盤點相關工作人員及造冊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	訂定值勤人員分流上班計畫	<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
國家風景區 據點值勤人員 衛生行為	加強國家風景區值勤人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	1.5 公尺社交安全距離 (每人 2.25 平方公尺面積)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
國家風景區 據點環境清 潔消毒	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
遊客管理	實施遊客實聯制	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實遊客防疫衛生措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	封閉型景點總量管制(景點承載人數之 40%)，分流入場	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	封閉型景點實施單一入口，下午 4 時截止入園	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	禁止無法全程配戴口罩之活動	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	禁止水域活動、據點內海邊、沙灘不開放	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	禁止邊走邊吃或抽煙	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
停車場管理	避免戶外 10 人以上之群聚	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	停車場出入口管制入場	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	場內以三角錐或警示帶封閉車格將可供停車數減為原數量之 40%	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
賣店(無獨立 用餐空間)管 理 (如無免填)	周邊路邊停車實施管制	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	採實聯制、單一出入口及於出入口量測體溫措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐廳(具獨立 用餐空間)管 理 (如無免填)	開放飲食外帶，禁止內用、邊走邊吃或抽煙。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	僅提供套餐(不提供自助式餐點)，不得提供共餐、自助餐等型式(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)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
出現確診者 應變措施	落實「餐飲業防疫管理措施」	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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



# 觀光遊樂業防疫管理措施

交通部觀光局 110 年 07 月 10 日

## 壹、前言

觀光遊樂業因應疫情所改變的旅遊形態及市場變化，實施全國第三級防疫警戒期間，輔導觀光遊樂業者提供以防疫管理為主安心旅遊環境，以確保園區從業人員及遊客自身與家人之健康，避免群聚感染、致疫情擴大，爰訂定本管理措施，提供主管機關、觀光遊樂業之從業人員與遊客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，以降低疫情於觀光遊樂園場域發生機率與規模，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，惟若觀光遊樂業之餐廳，其所在地直轄市或縣市政府仍禁止內用者，從其規定。

## 貳、 重點防疫措施綜覽

項目	防疫措施	
遊客及總量管制	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 單一進出口。</li> <li>■ 人流總量管制(園區最大承載量 40%)。</li> <li>■ 預警、分流、管制等 3 級管理。</li> <li>■ 入園採預約制。</li> <li>■ 全面實施實聯制。</li> <li>■ 入園全程配戴口罩、落實體溫量測。</li> <li>■ 保持安全社交距離(含入出園)，並避免群聚。</li> <li>■ 每日下午 4 時截止入園。</li> </ul>	
從業人員健康管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 人員造冊。</li> <li>■ 落實體溫量測、健康狀況監測。</li> <li>■ 全程配戴口罩。</li> <li>■ 鼓勵安裝「臺灣社交距離 APP」。</li> </ul>	
場域管理	遊樂設施型場域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 設施採預約制。</li> <li>■ 遊客乘坐保持安全社交距離，並避免群聚。</li> <li>■ 禁止邊走邊吃或抽煙。</li> <li>■ 設施使用後立即消毒。</li> <li>■ 室內表演場館及展覽場館不開放。</li> <li>■ 水域設施禁止。</li> </ul>
	自然型場域管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 室內表演場館及展覽場館不開放。</li> <li>■ 保持安全社交距離，並避免群聚。</li> <li>■ 禁止邊走邊吃或抽煙。</li> </ul>
餐飲防疫管理	符合「餐飲業防疫管理措施」指引，有隔板、梅花座或可維持用餐社交距離者，可提供內用服務，但僅提供套餐，不提供自助式餐點、不提供共餐等型式。(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)	
環境、設施清消管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 訂定環境、設施清潔及消毒計畫。</li> <li>■ 加強消毒頻率。</li> <li>■ 增加廁所衛生清潔及消毒頻率。</li> </ul>	
應變措施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 有確定病例時，暫停營業 3 天，進行園區清潔消毒。</li> <li>■ 盤點園區內所有相關人員並完成造冊。</li> <li>■ 配合疫情調查，密切接觸者並接受採檢及居家隔離。</li> </ul>	
稽查機制	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 業者自主每日巡查營業及防疫措施執行情形。</li> <li>■ 本局或縣市政府採取不定期抽查。</li> </ul>	

## 參、 觀光遊樂業管理措施

### 一、 遊客及總量管制

#### (一) 單一進出口

1. 園區出入口設置熱像儀或額溫槍執行體溫量測，超過攝氏溫度 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ 或呼吸道症狀者，勸導禁止進入，並予以退票。
2. 遊客進入園區全程佩戴口罩及保持安全社交距離，園區出入口及服務空間應配置感應式手部消毒機(75%酒精)方便遊客進行消毒。

#### (二) 人流總量管制(園區最大承載量 40%)

各觀光遊樂業進行入場及動線管制，遊樂園區防疫安全承載量調降為該園區遊客最大承載量 40%計算容留人數。

#### (三) 預警、分流、管制等 3 級管理

建立開園後定時通報機制，朝提前預警、分流、管制等面向，訂定以園區遊客最大承載量 C (20%) B (22%) A (24%) 分級應變行動方案。

#### (四) 入園採預約制。

#### (五) 全面實施實聯制

1. 採資訊系統或 APP 實施實聯制者，應進行資訊安全風險評估，採行相符安全控制措施，確保系統安全防護水準。
2. 園區申請行政院 110 年 5 月 19 日推動「1922 簡訊實聯制」系統，對於出入人員可藉由「1922 簡訊實聯制」進行登記或依「COVID-19 (武漢肺炎)防疫新生活運動：實聯制措施指引」規定辦理。
3. 對於蒐集之個人資料僅可保存 28 日，屆期即應主動將個人資料予以刪除或銷毀，並應留存執行刪除或銷毀之項目及日期等軌跡紀錄。

- (六) 入園全程配戴口罩、落實體溫量測。
- (七) 保持安全社交距離(含入出園)，並避免群聚。
- (八) 每日下午 4 時截止入園。

## 二、從業人員健康管理

- (一) 人員造冊：盤點場所相關工作人員，並將所有人員每日自主檢核體溫及健康監測結果列冊管理。
- (二) 落實體溫量測、健康狀況監測  
園區應訂定工作人員健康監測計畫，並有異常追蹤處理機制，落實自我健康狀況監測，倘儀器測量體溫，超過攝氏溫度 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ 或呼吸道症狀等，應主動向單位主管或負責人員報告，並採取適當的防護措施及引導就醫治療。
- (三) 全程配戴口罩，並視情況佩戴防護相關設備，且持續落實員工職前訓練。
- (四) 鼓勵從業人員安裝「臺灣社交距離 App」，以科技輔助記錄個人相關接觸史。
- (五) 若有遊客或工作人員於發生疑似症狀，立即通報衛生單位，並依衛生單位指示將疑似個案送醫，同時配合衛生單位進行疫情調查與相關防治措施。

## 三、場域管理

- (一) 遊樂設施型場域
  1. 設施採預約制。
  2. 遊客乘坐保持安全社交距離，避免群聚。
  3. 禁止邊走邊吃或抽煙。
  4. 設施使用後立即消毒。
  5. 室內表演場館及展覽場館不開放。
  6. 水域設施禁止。

## (二) 自然型場域

1. 室內表演場館及展覽場館不開放。
2. 保持安全社交距離，避免群聚。
3. 禁止邊走邊吃或抽煙。

## 四、餐飲防疫管理

符合「餐飲業防疫管理措施」指引，有隔板、梅花座或可維持用餐社交距離者，可提供內用服務，但僅提供套餐，不提供自助式餐點、不提供共餐等型式。(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)

## 五、環境、設施清消管理

### (一) 訂定環境、設施清潔及消毒計畫

### (二) 加強消毒頻率

定期辦理環境整理及消毒，針對遊客經常接觸之表面如服務櫃台、桌椅、電源開關、電梯與服務按鈕、各式觸摸式設備與物品、飲水機、手扶梯、手推車、門把、扶手、區域垃圾桶、兒童遊樂設施及其他經常接觸之任何表面等及地面，提高環境清潔消毒頻率(平日至少 6 次以上、假日至少 8 次以上)，各項清消作業應作成紀錄，並經園區督導人員檢查確認。

### (三) 增加廁所衛生清潔及消毒頻率

場所消毒重點如旅客動線、廁所門把、水龍頭、扶手、馬桶蓋、沖水握把、更換尿布台、地面、區域垃圾桶或接觸頻次高之設施設備與物品等，加強清潔消毒(每日至少 6 次，假日 8 次)；連假期間適時增派人力，針對場站各項公共服務設施，增加清潔及消毒頻率，各項清消作業應作成紀錄，並經園區督導人員檢查確認。

## 六、應變措施

- (一) 有確定病例時，暫停營業 3 天，進行園區清潔消毒。
- (二) 盤點園區內所有相關人員並完成造冊。
- (三) 配合疫情調查，有密切接觸者並接受採檢及居家隔離。
- (四) 至最後一名確診病例離開該場所後，次日起 14 日止：
  1. 依衛生機關安排，非密切接觸者每 3-7 日篩檢。
  2. 增加環境清消頻率。
  3. 加強人員健康監測。

## 七、稽查機制

防疫措施由業者自主每日巡查營業及防疫措施執行情形，如有缺失或違反規定者，請園區督導人員立即改善，本局或縣市政府將採取不定期抽查。

- ## 八、建立相關單位(如地方衛生單位)之聯繫窗口，且確保園區相關應變人員皆瞭解及熟悉流程，其餘參照中央流行疫情指揮中心公布「行政院環保署編訂-營業場所自主環境消毒參考指引」、「主要景區、夜市等公共場域人流管制相關措施」、「『COVID-19(武漢肺炎)』因應指引：社交距離注意事項」、「『COVID-19(武漢肺炎)』因應指引：大型營業場所」、「『COVID-19(武漢肺炎)』因應指引：公眾集會」、「營業場所自主環境消毒參考指引」、「餐飲業防疫管理措施」、「『COVID-19(武漢肺炎)』防疫新生活運動：實聯制措施指引」、「COVID-19 疫情期間民眾假期生活防疫指引」等規定辦理。

## 觀光遊樂業防疫管理措施自我查檢表

觀光遊樂業名稱：\_\_\_\_\_

檢查項目		檢查內容	檢查結果
遊客及總量管制		單一進出口。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		人流總量管制(園區最大承載量 40%)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		預警、分流、管制 3 級管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		入園採預約制。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		全面實施實聯制。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		入園全程配戴口罩、落實體溫量測。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		保持安全社交距離(含入出園)，並避免群聚。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		每日下午 4 時截止入園。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
從業人員健康管理		人員造冊。	<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
		全程配戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		鼓勵安裝臺灣社交距離 APP。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
場域管理	遊樂設施型場域	設施採預約制。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		遊客乘坐保持安全社交距離，並避免群聚。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		禁止邊走邊吃或抽煙。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		設施使用後須立即消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		室內表演場館及展覽場館不開放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		水域設施禁止。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自然型場域	室內表演場館及展覽場館不開放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		保持安全社交距離，並避免群聚。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		禁止邊走邊吃或抽煙。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐飲防疫管理		符合「餐飲業防疫管理措施」指引，有隔板、梅花座或可維持用餐社交距離者，可提供內用服務，但僅提供套餐，不提供自助式餐點、不提供共餐等型式。(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)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
環境、設施清消管理		訂定環境、設施清潔及消毒計畫。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		加強消毒頻率。	<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
應變措施		有確定病例足跡時，暫停營業 3 天並進行園區清潔消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		盤點園區內所有相關人員並完成造冊。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		配合疫情調查，有密切接觸者並接受採檢及居家隔離。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

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



# 旅行業辦理團體旅遊管理措施

交通部觀光局 110 年 07 月 10 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，為使業者於三級警戒疫情趨緩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	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 每團人數應於 9 人以下(含隨團服務人員)。</li> <li>■ 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>■ 備妥酒精及口罩，以利於行程中供旅客備用。</li> </ul>
行程中	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 安排符合食藥署「餐飲業防疫管理措施」之餐廳用餐</li> <li>■ 搭乘包租交通工具安排旅客間座位相間隔。</li> <li>■ 安排 2 人 1 室、1 人 1 床或單人房(同住家人除外)。</li> <li>■ 注意各場所之防疫容留人數。</li> <li>■ 每站上車前協助旅客消毒。</li> <li>■ 每日均為旅客量測體溫。</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 盤點相關工作人員及造冊。</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>■ 鼓勵工作人員安裝「臺灣社交距離 APP」。</li> </ul>
應變措施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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>■ 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> </ul>
稽查機制及違反者罰則	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 業者就防疫措施進行自主管理。</li> <li>■ 如經旅客反映違反防疫規定者，將函請衛生單位查處。</li> </ul>

### 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、每團人數 9 人以下（含隨團服務人員）。
- 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。

### 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)搭乘包租交通工具安排旅客座位相間隔。
- (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	參團人數為 9 人以下(含隨團服務人員)	<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(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)	<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，安排旅客旅客座位相間隔	<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

# 旅宿業餐廳提供內用服務防疫管理措施

交通部觀光局 110 年 07 月 13 日

一、適用範圍：旅宿業內之餐廳。

二、防疫指引及管制原則：

1. 依據食品藥物管理署「餐飲業防疫管理措施」及自我檢查表辦理。
2. 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。

三、業者注意事項：

1. 旅宿業餐廳之內用服務，以個人套餐、分菜後再上菜、自助餐由專人服務型態為主。不開放宴會形式或大型餐會之餐飲內用。
2. 旅宿業之餐廳環境消毒，請依據行政院環保署編訂「營業場所自主環境消毒參考指引」辦理。
3. 用餐民眾，請依據衛福部疫病管制署編訂之「COVID-19(武漢肺炎)」因應指引：社交距離注意事項辦理。

四、旅宿業並請依據衛福部疫病管制署編訂之「COVID-19(武漢肺炎)」因應指引：大型營業場所規範事項辦理。



# 國道服務區及省道休息站防疫管理措施

交通部高速公路局 110 年 07 月 10 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，惟若服務區或休息站所在地直轄市或縣市政府仍禁止內用者，從其規定。

## 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 3.5 平方公尺 1 人計算可容留人數並於入口處公告</li> <li>▪ 透過室內設置人流偵測器顯示人流總數，並由專人進行人流控管及實施顧客實聯制</li> <li>▪ 客席座位區之顧客應保持 1.5 公尺間距</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>▪ 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>▪ 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>▪ 停留時間控制在 1 小時內</li> <li>▪ 落實顧客衛生防護措施</li> <li>▪ 保持顧客用餐距離</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 供餐以個人套餐型態為主</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>
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 3.5 平方公尺 1 人計算可容留人數並於入口處公告，透過室內設置人流偵測器顯示人流總數，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：保持室內安全社交距離 1.5 公尺，客席座位區之顧客應保持 1.5 公尺間距。如公共用餐桌為不可分離式，則採大距離梅花座方式維持用餐間隔，客席座位區之餐桌均設置隔板，以防止口沫傳染。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。

#### 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) 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，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；同桌應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(無論是否有僱傭關係)。
  2. 其相鄰餐飲場所之所有工作人員(無論是否有僱傭關係)。
  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
	維持 1.5 公尺間距安全社交距離	<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
	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
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"/> 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



# 臺鐵車站商場內餐廳防疫管理措施

臺灣鐵路管理局 110 年 7 月 8 日

## 壹、前言

臺鐵車站除提供旅客運輸外，車站商場內餐廳亦提供旅客及民眾所需餐飲服務。惟受到本次疫情影響，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餐飲從業人員、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，採取有條件開放車站商場餐廳內用，以適度降低經營業者營運衝擊，爰訂定本管理措施，以供商場及餐飲業者共同遵守，降低疫情於餐飲場所發生機率與規模，以及社區傳播風險。

本管理措施係參考衛生福利部食品藥物管理署 110 年 7 月 8 日「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仍禁止內用者，從其規定。

## 貳、 重點防疫措施綜覽

項目	防疫措施
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>▪ 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>
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> <li>▪ 空間管制，依室內保持社交安全距離 1.5 公尺規定設置桌椅、隔板及梅花座</li> <li>▪ 調整供餐方式，以個人套餐為主</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實地查核</li> <li>▪ 地方政府依規定處罰</li> </ul>

### 參、 車站商場內餐飲業自主防疫管理措施

臺鐵車站商場內各餐廳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) 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) 請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. 人流管制：商場入口處進行管制，以商場面積每 3.5 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。

3. 停留時間管制：以柔性勸導顧客於用餐完離場，並請顧客斟酌停留時間儘量控制在 1 小時內。

(三) 空間管制：維持用餐環境良好通風，依室內保持社交安全距離 1.5 公尺規定設置桌椅及間隔。每桌須設置隔板，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：取消自助式吃到飽、開放醬料區及飲料區，改由個人套餐式供應。

(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。

#### **肆、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(無論是否有僱傭關係)。

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。

#### 伍、稽查機制及裁罰規範

一、稽查機制：各車站商場業者如依本措施規定開放餐廳內用者，臺鐵局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，除要求該餐廳改為外帶，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：

- (一) 違反防疫相關規定，地方政府依傳染病防治法裁罰。
- (二) 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。

## 臺鐵車站商場內餐廳防疫管理措施自我查檢表

餐飲場所名稱：○○車站○○商場○○餐廳

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
	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
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"/> 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



# 高鐵車站商業空間餐飲業防疫管理措施

110年7月11日

## 壹、前言

高鐵車站除提供旅客運輸外，車站商業空間餐飲業亦提供旅客及民眾所需餐飲服務。中央流行疫情指揮中心盱衡疫情發展與適度降低經營業者營運衝擊，宣布採取有條件開放車站商業空間餐飲業內用，為保障相關場域餐飲從業人員、旅客及民眾自身及其家人之健康，爰訂定本管理措施。

本管理措施係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仍禁止內用者，從其規定。

除本管理措施外，餐飲業者仍應恪遵中央流行疫情指揮中心及地方衛生主管機關各項防疫措施。

## 貳、 重點防疫措施綜覽

項目	防疫措施
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>▪ 落實體溫量測、健康狀況監測</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>▪ 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>
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></ul>
顧客用餐管理	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 實施顧客實聯制</li><li>▪ 保持社交安全距離 1.5 公尺規定設置桌椅及間隔</li><li>▪ 調整供餐方式，改由套餐式供應</li><li>▪ 設定容留人數</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>▪ 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、 車站商業空間餐飲業自主防疫管理措施

高鐵車站商業空間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) 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；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. 人流管制：各餐廳以面積 3.3 平方公尺 1 人計算，設定用餐人數容留人數，在嚴控容留人數下，透過大距離梅花座及隔板區隔下，有條件的開放車站商業空間餐飲業內用。

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。

3. 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：依室內安全距離，設定各用餐桌距離 1.5 公尺以上。同桌客人亦儘可能保持 1.5 公尺之社交距離或以隔板區隔。

(四) 餐點供應方式：取消自助式吃到飽、開放醬料區及飲料區，改由個人套餐式供應。

#### 肆、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(無論是否有僱傭關係)。
  2. 其相鄰餐飲場所之所有工作人員(無論是否有僱傭關係)。
  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。

#### **伍、稽查機制及裁罰規範**

一、稽查機制：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、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。

## 高鐵車站餐廳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 公尺規定設置桌椅及間隔	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	調整供餐方式，取消自助式吃到飽、開放醬料區及飲料區，改由套餐式供應	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	設定用餐人數容留人數	<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



# 汽車駕駛人訓練機構防疫管理措施

交通部 110 年 07 月 10 日

## 壹、前言

汽車駕駛人訓練機構為提供民眾增進駕駛技術、保養車輛能力、瞭解交通法令及促進道路交通安全之重要營業場所。因應本土疫情發展，為確保相關場域駕訓從業人員與學員自身與家人之健康，避免群聚感染、致疫情擴大，爰訂定本管理措施，提供主管機關、駕訓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，以降低疫情於訓練場所發生機率與規模，以及社區傳播風險。

## 貳、 重點防疫措施綜覽

項目	防疫措施
駕訓從業人員健康管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 盤點相關工作人員及造冊</li> <li>▪ 健康監測（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>
駕訓從業人員衛生行為	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 加強駕訓從業人員防疫教育訓練，落實戴口罩及勤洗手</li> <li>▪ 保持人員用餐距離，並採梅花座或使用隔板</li> </ul>
訓練場所環境清潔消毒	<ul style="list-style-type: none"> <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>
學員訓練管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 實施學員實聯制</li> <li>▪ 術科教學降載</li> <li>▪ 學科視訊教學</li> <li>▪ 落實學員衛生防護措施並保持學員社交距離</li> <li>▪ 總量管制，並依預約教學及考驗時段到班</li> <li>▪ 不得用餐，避免收付款交叉污染</li> </ul>
駕訓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>
裁罰規範	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 民營汽車駕駛人訓練機構管理辦法</li> <li>▪ 傳染病防治法</li> </ul>

## 參、 汽車駕駛人訓練機構自主防疫管理措施

所有汽車駕駛人訓練機構皆須符合下列規定，則可辦理學科及術科訓練。

### 一、 駕訓從業人員健康管理

- (一) 盤點場所相關工作人員，進行造冊，並健康監測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) 落實駕訓從業人員每日體溫量測及健康狀況監測。
- (三) 駕訓業者應指派專責人員，負責管理場所內駕訓從業人員健康監測事宜，確保工作人員落實健康監測，將所有人員每日體溫及健康監測結果列冊管理，並每日填報駕訓業防疫管理措施自我檢查表，安裝「臺灣社交距離 app」。
- (四) 駕訓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。
- (五) 可視需要，自行規劃辦理駕訓從業人員定期 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）。
- (六) 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。

(七) 駕訓從業人員應安裝「臺灣社交距離 App」，以科技輔助記錄個人相關接觸史。

## 二、駕訓從業人員衛生行為

(一) 加強駕訓從業人員防疫教育訓練，內化防疫行為。

(二) 從業人員及行政人員應全程佩戴口罩並勤洗手。

(三) 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。

(四) 提供充足的清潔及消毒用設備(洗手液、擦手紙等)。

(五) 駕訓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、駕訓場所環境清潔消毒

(一) 應辦理環境清潔及消毒，配合每名學員教學完之教練車及安全配備進行清潔消毒，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。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，應依照營業場所自主環境消毒參考指引。

(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、學員訓練管理：

(一) 實施實聯制，發燒或有上呼吸道症狀之顧客，禁止進入，並全程佩戴口罩。

(二) 術科教學降載，車室內教學由原本 1 對 2 教學改為全程 1 對 1 教學，每輛汽車教練車室內含教練最多 2 人。

(三) 學科視訊教學，學員透過筆電或行動裝置連結駕訓班建置之視訊平台，並透過點名等互動方式確保學員授課品質，並每堂課程，截圖做為結訓依據。

(四) 總量管制，以駕訓班核定面積除以 50 平方公尺，計算容留人數(以普通小型車班為例為  $6,600$  平方公尺/ $50$  平方公尺= $132$  人)。

(五) 停留時間管制:採分時分流預約到班，學員應依其上課及考驗時段到班，停留期間最長不得超過 2 小時，等候時上課及考驗時，仍須維持良好通風，人員間保持 1.5 公尺以上間距；並採梅花式安排座位或使用隔板。

(六) 空間管制:辦公室參考 CDC 防疫營業場所指引，每 3.3 平方公尺計算其容留人數。

(七) 落實學員衛生防護措施，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。

(八) 受訓學員不得用餐。

(九) 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。

#### 肆、 駕訓場所出現確診者應變措施

駕訓業者平時應加強日常管理，當駕訓場所出現 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、 確診者為駕訓場所之從業人員時之處置：

- (一) 應將駕訓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，該訓練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或受訓之其他人員(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、 駕訓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。

- (一) 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。
- (二) 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。
- (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訓練場所後次日起 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。
- (四) 其他衛生主管機關指示之應配合事項。

#### **伍、裁罰規範**

違反規定者，依民營汽車駕駛人訓練機構管理辦法及傳染病防治法相關規定裁罰。

## 駕訓業防疫管理措施自我查檢表

駕訓場所名稱：\_\_\_\_\_

查檢項目	查檢內容	查檢結果
駕訓從業人員健康管理	盤點相關工作人員及造冊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	辦理健康監測（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
駕訓從業人員衛生行為	加強駕訓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
	駕訓從業人員全程配套口罩	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保持人員用餐距離，並採梅花座或使用隔板	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
駕訓場所環境清潔消毒	定時執行環境、教練車清潔及消毒	<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
學員訓練管理	實施學員實聯制	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	術科教學降載	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	學科視訊教學	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落實學員衛生防護措施並保持社交距離	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	總量管制及預約教學考照	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	不得用餐，並避免收付款交叉污染	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
駕訓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