

宜蘭縣餐飲業者防疫措施自主管理查檢表

餐飲業者名稱：_____

日期：____年____月

	檢查項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
從業人員健康 管理 / 衛生行為	從業人員落實每日量測體溫及監測健康狀況																																	
	加強餐飲從業人員防疫教育訓練																																	
	從業人員應配戴口罩、勤洗手																																	
	從業人員用餐環境維持良好通風，不同桌人員之間保持1.5公尺以上間距、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌採梅花式安排座位或使用隔板																																	
場所環境清潔消毒	定期執行環境清潔及消毒，並確實記錄執行情形																																	
	每日執行廁所清潔及消毒，並確實記錄執行情形																																	
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、噴酒精、提供乾洗手或洗手設備																																	
	維持環境良好通風，不同桌之顧客保持1.5公尺以上間距、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌採梅花式座位或使用隔板																																	
	自助餐型態餐廳，應有適當之阻隔，避免食物遭顧客之飛沫汙染																																	
	餐飲場所每一隔間室內50人、室外100人上限																																	

備註：

1. 請餐飲業者每日自行依上列檢查項目落實勾選檢查工作(符合「V」、不符合「X」)。
2. 上表依食品藥物管理署110年7月16日公告之「餐飲業防疫管理措施」及食品良好衛生規準則訂定，業者仍可依其餐飲場所狀況，另可參考「餐飲業防疫指引」增加檢查項目。
3. 本記錄表請填妥後，至少留存一年備查。

檢查人員簽章：_____

主管簽章：_____