

2019冠狀病毒
食肆防疫措施建議
衛生督導員／衛生經理篇



2019冠狀病毒病

●病原體：一種新型冠狀病毒

●病徵：

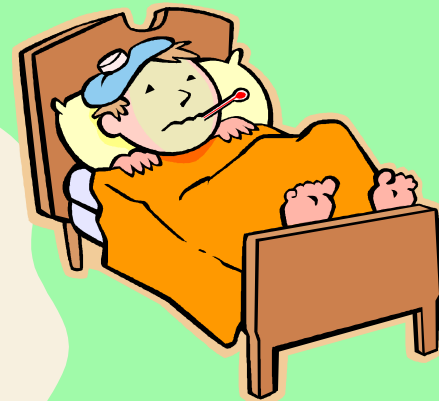
- 發燒、乏力、乾咳及呼吸困難，
- 其他病徵如鼻塞、頭痛、結膜炎、喉嚨痛、腹瀉、喪失味覺或嗅覺、皮疹或手指或腳趾變色
- 有些受感染者只有很輕微或不明顯的症狀
- 長者或有慢性疾病的患者有較大機會出現嚴重情況

●傳播途徑：

- 飛沫傳播
- 接觸傳播



●潛伏期：1到14天，最常見5天左右



衛生督導員 / 衛生經理職責

- 確保食店符合《預防及控制疾病（規定及指示）（業務及處所）規例》（第599F章）的規定及遵守《預防及控制疾病（佩戴口罩）規例》（第599I章）
- 採取措施以減低傳播病毒風險，包括：
 - (1) 處所布局及通風
 - (2) 環境衛生
 - (3) 設備及用具
 - (4) 分配工作
 - (5) 個人衛生與健康



《預防及控制疾病（規定及指示）（業務及處所）規例》（第599F章）及 《預防及控制疾病（佩戴口罩）規例》（第599I章）

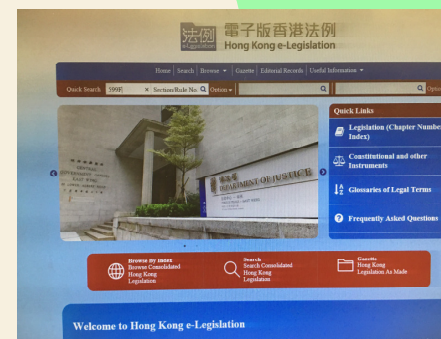
- 因應2019冠狀病毒病疫情，食物及衛生局局長根據《預防及控制疾病（規定及指示）（業務及處所）規例》（第599F章）及《預防及控制疾病（佩戴口罩）規例》（第599I章）發出指示

➤ 第599F章的規定包括：

- (I) 餐飲業務就人數及入座率的限制
- (II) 其他感染控制規定包括量度體溫、提供消毒潔手液及處所內的桌子擺放布局等

➤ 第599I章的規定

- (I) 強制佩戴口罩的要求



- 政府會因應疫情發展及實際的相關情況檢討社交距離措施及指引
- 食環署會對罔顧有關預防及控制疾病及環境衛生法例和食物安全的人士採取嚴厲的執法行動

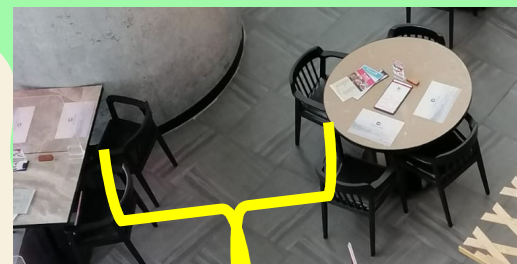


1. 處所布局、通風及裝備

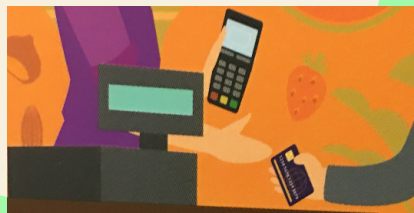
(一) 社交距離/ 減少社交接觸



- 餐飲處所內的桌子擺放布局，須確保任何兩張可供顧客使用或顧客正在使用的桌子之間，至少有1.5米距離或設有某種形式的隔板作出有效分隔
- 避免“搭枱”
- 改動座位安排以減少直接面對面接觸
- 張貼告示/作廣播/地面加上標記，提醒顧客在排隊或等候期間保持距離
- 在服務櫃枱加設屏障，減少顧客與員工直接面對面接觸
- 鼓勵顧客使用電子方式付款



1.5米距離





1. 處所布局、通風及裝備



- 建議隔板規格：
 - 厚度不少於三毫米透明膠板
 - 高度不少於顧客坐下時的頭頂水平
 - 三邊圍封，只有顧客就座位置那方留空



1. 處所布局、通風及裝備

(二) 潔手/清潔用品

- 提供70-80%酒精搓手液或酒精濕紙巾供客人清潔雙手
- 提供熱水(溫度為100°C或以上)，供客人消毒碗碟
- 於洗手間提供梘液和抹手紙(首選)/乾手機(只適用於店內附設有洗手間)，並張貼衛生防護中心的潔手海報。



(三) 確保處所空氣流通

- 加強清潔、檢查及維修處所內的所有通風系統，包括出風口、隔塵網、鮮風入口處及通風管道等
- 打開窗戶(如設有及適用)
- 可使用流動式高效率空氣微粒子過濾器(HEPA)，但應避免正面吹向客人及食物；須保持性能良好及妥善保養





2. 環境衛生

- 加強對處所清潔和消毒，包括：
 - (i) 廚房、廁所和食肆座位
 - (ii) 處所內經常觸摸的地方，例如門柄（最少兩次）
 - (iii) 每次使用完的餐具
 - (iv) 每張餐桌及連接的隔板在接待另一批客人前徹底清潔和消毒
- 可使用1：99的稀釋家用漂白水或同等功效的消毒用品進行消毒
- 金屬表面可用70%酒精消毒
- 如被嘔吐物、排泄物或呼吸道分泌物污染的地方，應立即處理及使用1：49的稀釋家用漂白水消毒





3. 設備及用具



(一) 使用不同的餐車/
餐盤傳菜及執拾碗碟，
以不同顏色或標貼識別
用途

(二) 妥善貯存已清潔的餐具，如
存放在有蓋的容器/碗櫃內，並
定期清潔及消毒容器；客人入座
後才提供餐具及提供熱水供客人
清潔餐具；供應獨立包裝/即棄
的餐具



(三) 餐盤在每次使用後需清潔
和消毒；餐盤紙亦應在每次使
用後更換



4. 分配工作

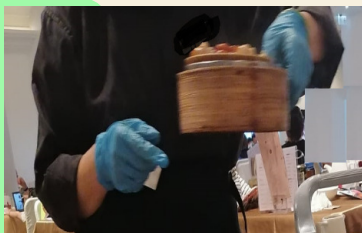
(一) 設立執枱專員

- 客人入座前，清潔和消毒桌面範圍包括隔板和座位等
- 清潔和消毒使用後的餐盤（尤其應注意餐盤的邊緣）及餐具



(二) 設立傳菜專員

- 負責傳菜工作，並為每位客人分菜
- 客人入座後提供餐具或公用餐具（如公筷、公羹），供客人使用
- 每輪傳菜或執枱工作後須洗手/更換手套/使用消毒潔手液潔手
- 要注意戴手套不能代替清洗雙手。戴手套的手不能同時處理乾淨或污染的物件
- 進行清潔工作後，如手套損壞或弄污，便應丟掉及更換，並保持雙手清潔





5. 個人衛生與健康

(一) 體溫監察

- 顧客量度體溫後方可入座
 - 如未能通過，勸諭他離開及馬上就醫
- 員工每天/每更上班前量度體溫，如有不適，應立即向醫生求診
- 因溫度會受到各種因素影響，較可取的做法是測量額頭而非測量手部



(二) 佩戴口罩

- 口罩要完全覆蓋口、鼻和下巴
- 顧客除進食外，須時刻佩戴口罩
- 如發現顧客未有適當佩戴口罩，須立即提醒
- 員工亦須時刻佩戴外科口罩
- 提醒顧客適當存放除下的口罩，例如用口罩套包好，觸摸口罩前後，必須清潔雙手





5. 個人衛生與健康

(三) 縮短用膳時間

- 建議客人2小時內完成用膳



(四) 個人習慣

- 提醒客人進食時避免高談闊論，減少飛沫傳播
- 提醒客人進食前，清潔雙手或使用消毒潔手液



(五) 清潔雙手

- 每輪傳菜或執枱工作後須洗手/更換手套/使用消毒潔手液潔手
- 須經常保持雙手清潔。洗手時應以梘液和清水清潔雙手，搓手最少20秒，用水過清並用抹手紙或乾淨毛巾抹乾



食物業處所抗疫措施 檢查清單樣本

**食物業處所抗疫措施
檢查清單**

檢查人員 _____ 日期 _____

簽署 _____

☒ 妥當 ☐ 不妥當 ☐ NA 不適用

(a) 處所布局及通風

	檢查結果
於排隊或等候區加上標記以提醒客人社交距離	
張貼有關保持社交距離的告示	
入口處設有 70-80%酒精搓手液	
備有溫度計以量度體溫	
避免編排客人“搭枱”或面對面坐	
服務櫃枱加設屏障	
兩張可供顧客使用或顧客正在使用的桌子之間有 1.5 米距離	
桌子之間加設隔板，並符合規格	
每張枱擺放酒精搓手液/ 酒精濕紙巾	
座位間張貼有關正確使用口罩的資訊	
處所的通風系統運作良好	
在可行的情況下保持窗戶開啟	
洗手盆備有視液和乾手設施	
廁所張貼有關正確洗手的步驟	

(b) 處所衛生

	檢查結果
客人每次入座前，清潔和消毒桌面範圍包括隔板和座位等	
清潔及消毒經常被觸摸的地方如隔板、門柄、枱及椅子等	
使用 1：99 的稀釋家用漂白水或同等功效的消毒用品進行消毒	
使用 1：49 的稀釋家用漂白水或同等功效的消毒用品處理被嘔吐物、排泄物或呼吸道分泌物污染的地方	
使用 70%的酒精消毒金屬表面	
廚房保持清潔	
廁所保持清潔	

食物業處所防疫措施 檢查清單樣本

(c) 設備及用具

	檢查結果
客人入座後才提供餐具	
提供熱水供客人清潔餐具	
供應獨立包裝的餐具、筷子及湯匙	
分別使用有標貼/不同顏色餐車/餐盤，以運送食物及已使用的用具	
餐盤/餐具在每次使用後消毒	
妥善貯存已清潔的設備及餐具	
餐盤紙在每次使用後更換	
改用獨立包裝的調味料供客人使用	

(d) 分配工作

	檢查結果
安排員工專責擺設餐桌、餐具和端送食物/食品（傳菜專員）	
安排員工專責執枱（執枱專員）	
安排員工分批工作、休息及用膳	
查看各人（包括客人）有否適當佩戴口罩，唔係食嘢飲嘢，就唔好除口罩	

e) 員工個人衛生與健康

	檢查結果
所有員工正確佩戴口罩	
員工沒有出現明顯的病徵，否則，便須立即求醫	
經常徹底潔淨雙手	
定期更換手套，如損壞或弄污，立即丟掉及更換	
員工分別在每輪端送食物工作及執枱後洗手、使用消毒潔手液雙手或更換手套	

完