附件１

新冠肺炎流行期间

餐饮行业经营服务防控指南

一、适用范围

本指南适用于新冠肺炎流行期间，符合辖区有关部门要求，允许对外营业的餐饮市场主体加强卫生安全和疫情防控。

二、基本要求

（一）各市场主体，须成立防控工作小组，制定应急方案，做好信息采集工作，建立报备制度。

（二）防控工作小组应由第一负责人或指定专人全面负责，设计有效的应对反应工作流程。

（三）各市场主体，要全面掌握上岗员工假期动态（员工去过哪里，是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。有疫情发生地区生活史、旅行史以及与确诊或疑似病例有密切接触等方面情况的员工暂不返岗。

（四）要求所有员工不得隐瞒自身疫情，对出现发热、咳嗽等不适症状，以及与新冠肺炎患者有密切接触等潜在风险人员要及时报备，并要求员工暂不返岗。

（五）做好防护物资的准备。相关防护物资包括但不限于：医用外科口罩、医用消毒水、酒精、紫外线空气消毒灯、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用品，配备红外线测温仪等。

（六）在疫情防控解除前，禁止接待大规模聚餐活动。

（七）疫情期间大量使用消毒液体，工作人员要严格按照使用方法执行，避免消毒液体接触到菜品、成品。

（八）严格执行扫码进入的规定。张贴“津门战疫”小程序二维码，所有人员扫码后方可进入店内，并安排专门人员引导、辅助不会操作人员进行登记。

三、员工规范

（一）各市场主体，要做好员工防护知识培训。要求所有员工上下班途中正确佩戴口罩。建议步行、骑行或乘坐私家车、班车。

（二）员工每天进入经营场所（工作区域）前，应安排专门人员给员工检测体温，体温正常方可入内工作，并进行洗手消毒。若员工体温超过37℃，有发热、干咳、乏力等可疑症状，应立即停止工作就近到规定的医疗机构发热门诊就诊，并向辖区有关部门报备。

（三）员工上岗必须全程佩戴口罩，保持勤洗手、多饮水，坚持在工作前、操作后、进食前、如厕后按照“六步法”严格洗手。

（四）摘口罩前后做好手部卫生防护，废弃口罩放进塑料袋密封后投入垃圾桶内，每天两次使用含氯消毒剂对垃圾桶进行消毒处理，尽量使用带盖垃圾桶。

（五）制定疫情期间员工档案管理制度，每日报送，档案记录应包括但不限于每日出勤人员姓名、身体状况、工作岗位等。

（六）从业人员尽量避免与具有呼吸道疾病症状的人员密切接触，避免接触野生动物。对集体宿舍加强管理和宣传，做好防护。

（七）食品加工制作要符合《餐饮服务食品安全操作规范》规定。

四、经营场所环境要求

（一）保持就餐场所内部环境整洁，餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、消毒，炊具、用具用后必须洗净。每日公示消毒情况。

（二）尽可能配备有杀菌作用的洗手液或提供消毒纸巾，有条件的企业可把水龙头改为非接触式水龙头，避免接触。

（三）对于顾客接触多的地方如走廊、电梯、扶手、洗手间、厕位等增加消毒频次。

（四）厨余垃圾加盖、分类及时清理。

五、服务规范

（一）在用餐场所的显示屏显示或明显位置张贴公告和防护知识海报，正确宣传引导告知所有进店顾客需配合和注意事项。

（二）倡导对顾客提供无接触服务，增加打包外带、线上平台外卖和外卖窗口服务。

（三）必要时，可适当缩减营业时间，但应在明显位置张贴公告，告知消费者并取得理解。

（四）平日给客人提供零食的经营单位，应停止供应到疫情结束。

（五）公共区域就餐应限流，有条件的市场主体可减少桌椅摆放，加大就餐者之间的距离。就餐人员应保持1.2米以上距离。

（六）有条件的市场主体可实行分餐制。内部食堂等经营单位应考虑集中供应，分时段错峰就餐等服务提供方式。

六、设备管理

（一）制定疫情期间通风系统和空调的检查、清洁、测试和维护计划。要定期维护通风系统，保持正常运转。

（二）要根据空调使用要求和疫情非常时期的特殊情况，增加过滤器的清洁消毒和更换频次。

（三）电梯在保证安全运行的同时，应增加消毒的频次。应在电梯间张贴提示语，提醒在电梯间戴口罩并避免交谈。酌情限制乘坐电梯的人数，减少接触传染。

（四）对冷冻冷藏和保鲜设备进行全面维护保养，保持清洁卫生。食品原材料坚持覆盖保鲜膜再进行储存，防止交叉污染。加大监督检查力度，先进先出，适量存储。

七、采购进货管理

（一）落实采购各环节索票索证制度并存档记录。选择具有合法经营资质并在疫情期间允许经营的供货商采购原材料。

（二）杜绝采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。禁止采购不明来源的食材，严禁经营、储存野生动物或野生动物制品。对肉及肉制品做好索证索票工作，确保肉类来源可追溯，尤其是加强对猪肉“两证一报告”的查验，杜绝采购、使用病死、毒死或死因不明的禽畜动物肉类及肉制品。

（三）所有原材料应保持新鲜，加强保鲜、冷冻、冷藏环节的处理和使用。

八、顾客管理

（一）必须对进店顾客测量体温，如发现消费者有发热（体温超过37℃）、乏力、干咳等可疑症状，积极劝离并提醒其及时到医院就诊。如获知有疑似病例或确诊病例就餐过，则开展终末消毒。

（二）要求顾客进店除就餐外，全程佩戴口罩。

（三）耐心礼貌作好相关解释工作，劝导顾客配合落实相关防控措施，避免产生纠纷。