新冠肺炎流行期间餐饮行业经营服务防控指南

（第二版）

一、基本要求

　　（一）各餐饮市场主体承担本单位疫情防控工作的主体责任，主要负责人是第一责任人，根据本指南制定具体防控方案，落实各项防控工作要求。

　　（二）要全面掌握上岗员工动态（员工去过哪里，是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。要求所有员工不得隐瞒自身病情，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，暂不返岗。

　　（三）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。

　　（四）在疫情防控解除前，禁止接待大规模聚餐活动。

　　（五）要严格按照规范使用消毒液体，避免消毒液体接触到菜品、成品。

（六）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。

（七）堂食服务要明确顾客座位点。餐桌间距不小于1米。大堂顾客应同向相坐，左右间距不小于1米，如面对面就坐，应错位相坐，两人距离不得小于1.5米。根据上述标准测算最大入店人数，并在店门口显著位置标示。不允许开设单间服务。

　　（八）合理使用电梯。自动扶梯乘梯人员间隔不小于1米（1.2米以下儿童除外）。直梯乘梯人数应控制在定员的40%以下，每层电梯口加挂提示牌，电梯内明确站位点。乘梯人员要自觉遵守人数限制规定，如出现超限情况，电梯内人员有义务发出提示。等候电梯期间，乘梯人员按照每人间隔1米以上进行排队。

　　（九）要增加通风换气的频次，确保充足的新鲜空气。

　　二、员工规范

　　（一）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，废弃口罩破碎后放进塑料袋密封后投入专门垃圾桶内，每天两次使用含氯消毒剂对垃圾桶进行消毒处理，使用带盖垃圾桶。

　　（五）制定疫情期间员工档案管理制度，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。对集体宿舍加强管理，做好防护。

　　（六）员工应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。

　　三、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，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）服务员要引导顾客到座位点就餐，礼貌劝导顾客配合落实相关防控措施，避免产生纠纷。

　　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、卫生间等增加消毒频次。每次消毒后要进行全面清洁。对已进行消毒清洁的卫生间和休息区要挂牌明示。

　　（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。主动推荐顾客使用扫码等无接触支付方式。

　　（三）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。

　　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）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）禁止采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。禁止采购不明来源食材，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。