

江苏省餐饮行业协会文件

苏餐协【2020】67号

关于切实做好全省餐饮服务单位新冠肺炎疫情常态化防控工作要求的通知

各市（区、县）餐饮行业协会、省协会成员单位、省协会各专委会，各餐饮服务单位：

为认真贯彻中央关于抓紧抓实抓细疫情常态化防控工作的部署要求，全面落实商务部、国家卫生健康委、市场监管总局《关于餐饮服务新冠肺炎疫情常态化防控工作的指导意见》和省商务厅、省卫健委、省市场监管局《关于印发餐饮服务新冠肺炎疫情常态化防控实施方案的通知》，全省餐饮服务单位应切实做好新冠肺炎疫情常态化防控工作，促进餐饮业持续健康发展，保障人

民群众健康安全，现就防控工作要求通知如下：

一、总体要求

全面落实“外防输入、内防反弹”的总体防控策略，按照属地管理、群防群控、动态调整原则，坚持“人物同防、人物同查”的工作要求，规范餐饮服务经营活动，保障消费者与从业人员健康安全，支持餐饮业加快恢复发展。

二、防控工作要求

（一）做好营业前防控准备

1. 加强上岗员工健康管理

餐饮服务单位每日营业前要做好员工（含新进人员和临时参加工作人员）健康状况登记，记录每日体温，掌握员工流动及健康情况。鼓励新员工上岗前自愿接受核酸检测。有 14 天内中高风险地区旅居史的人员不得上岗，单位应通知社区对其进行隔离医学观察。

2. 做好餐（饮）具及服务环境的清洁消毒

（1）餐饮服务单位营业前应加强对公用餐（饮）具的清洁消毒。餐（饮）具应当一人一具一消毒，可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟再用清水清洗干净。

（2）对食品处理区域、就餐区域、收银台、人员通道、电梯（含货梯）、员工更衣室、集体宿舍等区域应每日进行清洁、消毒。对高频接触的物体表面（如收银台、柜台、服务台、扶手、

门把手、桌椅等），可用 250-500mg/L 的含氯消毒剂进行擦拭。有条件的餐饮服务单位可在电梯口、收银台等处配备手消毒剂或感应式手消毒设施。对存放和加工进口冷链食品的环境应及时清洁消毒，并在显著位置做好标识。开展卫生消毒处理时，要避免污染食物。

（3）应定期更换、消毒工作服。可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟再常规清洗。

（4）保持卫生间通风良好，洗手设备正常运行，洗手盆、地漏等水封隔离有效。营业前应对卫生间进行清洁、消毒和杀虫，卫生洁具可用 500mg/L 的含氯消毒剂擦拭消毒，作用 30 分钟后，清水冲洗干净；保持地面、墙壁、洗手池等处无污垢，便池无粪便污物累积。室内无蚊蝇。

3、做好日常防控宣传培训和防护物资准备

餐饮服务单位营业前应对员工强调日常防控要求，定期做好员工疫情防控知识培训。营业场所应通过海报、电子屏和宣传栏等加强新冠肺炎防控知识宣传。配备当日所需防护物资，包括一次性医用口罩、一次性手套、工作服、消毒剂、洗手液、体温计等。

（二）落实好营业过程中防控工作

1. 严格人员进出管理

（1）在低风险地区运营的餐饮服务单位，应对每位进店人员测量体温，体温正常方可进店。当周边地区出现新冠肺炎疫情

时，应在顾客进店时检查“防疫健康码”或“行程卡”等，符合要求方允许进店。

（2）当本地区风险等级升为中高风险时，餐饮服务单位应要求进店人员检测体温、佩戴一次性医用口罩，并通过扫描进店人员“防疫健康码”或“行程卡”等方式，记录其姓名、联系方式和到店时段等，同时依法做好信息保护工作。

2. 加强营业场所环境通风

（1）在低风险地区，温度适宜时，餐饮服务单位要尽量采用自然通风加强室内空气流通。按照空调运行管理与使用的有关指引做好空调的运行管理和使用。如使用集中空调，运行过程中以最大新风量运行。

（2）当本地区风险等级升为中高风险时，餐饮服务单位应定期对空调、通风系统进行全面检查、清洁消杀；使用时关闭回风，送风系统采用全新风运行；无新风系统的餐厅，空调运行时须开窗留缝。

3. 强化餐饮服务过程中的防控措施

（1）低风险地区餐饮服务单位应督促工作人员在接触顾客时佩戴一次性医用口罩，口罩弄湿或弄脏后，及时更换。顾客在餐厅（馆）可不戴口罩。合理控制店内人流密度，合理安排到店时间，避免人员大量聚集。从业人员与顾客服务交流时宜保持一定距离和避免直接接触。提倡非接触式点餐、结账。

(2) 当本地区风险等级升为中高风险时，餐饮服务单位在店内外候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”，严格控制人流密度，进店人数要与餐位数相匹配，不得造成点餐、等餐、等位等人员聚集；提倡建立消费者预约制度，合理安排消费者到店时间，避免人员聚集；优先采用非接触式点餐、结账。餐厅应拉开桌位间距，确保间隔在 1 米以上，每个包间限开一桌；不安排非同行人消费者同桌就餐；提倡就餐人员在用餐前后戴好口罩；每餐次消费者离开后，须及时进行通风和清洁消毒。

4. 倡导用餐卫生

餐饮服务单位提示消费者进店或餐前进行手部清洗或消毒。顾客进店就餐，提倡采用分餐方式。对于合餐消费者，餐饮服务单位应提供“一菜一公筷、一汤一公勺”，或者“一人一公筷、一人一公勺”服务。公勺公筷宜采用不同颜色、材质或突出标识等醒目的方式进行区分。鼓励提供密封包装的牙签。有条件的餐厅（馆）要积极推广分餐制。提倡就餐时间不超过两小时。

5. 落实从业人员个人防护

餐饮服务单位要监督所有从业人员做好个人防护，工作期间正确佩戴口罩和着工作服。工作服保持干净整洁，定期清洗和消毒。特殊岗位（生鲜宰杀、分割间等）的从业人员除工作服外，按防护要求穿戴防水围裙，佩戴一次性手套并及时更换，在佩戴手套前和更换间隙进行手部清洁消毒。在进行非食品相关活动（如用手打开/关闭门和清空垃圾箱）后，必须更换手套，避免

防护用品的二次污染。外出采购时，人员要做好个人防护。各地对直接接触生鲜进口冷链食品的餐饮从业人员每周开展一次核酸检测。督促员工做好个人卫生，处理货品或双手触碰过货架、扶手等公用物体时，要及时用洗手液或肥皂在流动水下洗手，或用速干手消毒剂揉搓双手。

6. 做好外卖管理

消费者自取或外送的餐食，餐饮服务单位宜采用密封方式盛放，提倡每份餐食使用自制或订制的专用食安封签。如无食安封签，可选用一次性使用、不可复原的材料封闭外包装，防止运送过程中污染餐食。餐饮外卖服务应按照外卖配送和快递从业人员防疫相关要求严格执行，尽量采用无接触配送。

7. 加强垃圾管理

餐饮服务单位应对各类垃圾进行规范分类，及时收集并清运。餐厨垃圾处置应当符合法律、法规、规章的要求。废弃口罩、手套等常用防护用品，应设置专门垃圾桶，进行集中回收管理。每天对垃圾存放设施进行清洁消毒。进口冷链食品外包装未经消毒不得随意丢弃。定期对垃圾桶等垃圾盛放容器进行清洁消毒处理，可用 500mg/L 的含氯消毒剂进行擦拭，也可采用消毒湿巾进行擦拭。

（三）加强采购和加工过程管理

1. 确保食品原材料安全可追溯

餐饮服务单位要严格落实进货查验及索证索票制度。从正规、有保障的渠道采购食品原材料，采购进口冷链食品时要查验进口检验检疫合格证明、核酸检测阴性证明、消毒证明文件等。严禁采购和制售野生动物及其制品。

2. 强化食品加工过程卫生管理

餐饮服务单位要确保食品加工制作用具和餐饮具清洗消毒符合保障食品安全的有关规定。所有进口冷链食品接触面和用具随时进行清洗和消毒。生熟食品分开加工和存放，处理未熟制食品的工具、器具，应消毒后才可加工、盛放熟食。从业人员制备餐食前、加工生食或熟食之后、餐前便后、接触垃圾后，要用流动水和皂液采用六步洗手法洗手，手部揉搓时间不少于 15 秒。

3. 强化物流系统消毒

收货区及送货车辆应注意清洁卫生，每天营业前和结束后用 500mg/L 的含氯消毒剂各消毒一次，可根据使用情况适当增加消毒次数。

（四）规范应急处置

1. 员工出现发热等异常情况的处置

餐饮服务单位发现员工出现发热、干咳、乏力等异常情况时，应当及时上报所在社区，及时送至定点医疗机构就诊排查新冠肺炎。就诊途中应佩戴医用外科口罩，尽量避免乘坐公共交通工具，防范交叉感染。同时采取有效措施将其及与其密切接触的员工迅速排除在食品工作环境之外，配合相关部门完成食品和环境无害

化处理、流行病学调查、密接人员摸排和控制等工作。将与发热员工有密切接触的消费者进行登记，保留联系方式，确保发热员工一旦被确诊时，能第一时间联系并采取集中隔离措施。

2. 顾客出现发热等异常情况的处置

餐饮服务单位发现顾客出现发热等异常情况时，应当禁止其进入餐厅，及时上报所在社区，并告知其到就近的定点医疗机构就诊。发现顾客出示非绿色健康码或境内外中高风险地区旅居史等异常情况时，应当禁止其进入餐厅，及时上报所在社区。

3. 食品原料等新冠病毒检测阳性时的处置

餐饮服务单位发现原料供货商有员工确诊或食品原材料及包装新冠病毒检测阳性时，应对已采购原料封存待查，并配合相关部门完成食品、环境无害化处理、流行病学调查、密接人员摸排和控制等工作。

4. 餐饮单位发现新冠肺炎疫情时的处置

餐饮服务单位发现新冠肺炎确诊患者、疑似患者和无症状感染者时，应立即停业，按照《新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）》要求，配合相关部门完成应急处置，直到卫生学评价合格并经相关部门同意后，方可恢复正常营业。

三、相关事宜

（一）企业履行主体责任。餐饮服务单位严格落实主体责任，餐饮服务单位应科学制定具有针对性和可操作性的疫情防控工作方案和应急处置预案，配备充足的口罩、洗手液、消毒剂和测

温仪等疫情防控物资，落实落地各项防控措施，提升对突发事件的应急处理能力。

（二）行业强化培训宣传。省暨各地行业组织在各级商务、卫健委、市场监管局指导下，进一步加强对餐饮服务单位的宣贯与培训，提升从业人员疫情防控能力。及时发布餐饮服务防控指南。鼓励餐饮服务单位运用提示牌、广播、电子显示屏等方式，加大疫情防控宣传，引导从业人员和消费者增强防护意识，掌握防护知识，落实防控措施，配合防控工作。

