如皋市疫情期间餐饮行业复工复业工作指引

根据省生活物资保障组《关于落实分区分级差异化防控策略做好商贸服务企业复工营业工作的通知》（苏肺炎防控办〔2020〕62号）要求，结合外地餐饮业复工复业经验，制定本工作指引，请各镇（区、街道）指导本地餐饮单位参照执行。

一、恢复营业前准备

（一）落实主体责任。餐饮单位负责人是疫情防控第一责任人，各门店店长为疫情防控工作直接责任人，要制定应对工作流程和应急预案，明确相关人员工作职责等。限上企业还须专门成立疫情防控工作小组，切实做好防控管理工作。无证照或证照补全的单位不得恢复营业。

（二）摸排员工情况。全面了解返岗员工动态，有疫情发生地区生活史和旅行史、与确诊病例有密切接触者，应按照防疫要求隔离观察 14 日，暂不返岗。有发热、咳嗽等不适症状的员工应及时就医，待排除新冠肺炎可能、且症状消除后方可返岗。所有员工必须办理电子健康证，无健康证或健康证过期的不得返岗。

（三）开展清理保洁。营业前打开门窗，加强通风。清理场所内积存的杂物垃圾，做到卫生无死角。营业前，必须对营业场所、设备设施、餐饮用具等进行一次彻底的全面消毒和安全检查，对食品的原料和调味品进行清查。

（四）培训复岗人员。对负责体温测量、消毒液配制、防控知识宣教、应急隔离区管理的人员开展专业知识培训，培训合格后方可上岗。

（五）配备防控物资。根据员工数量和防控要求，准备充足的防护物资，包括但不限于口罩、消毒剂、洗手液、红外体温计等防护用品。首次配备数量不得少于7天用量。

（六）设置防控区域。大中型餐饮场所应设置并明确标示体温检测区、应急隔离区、防控物资储备区、垃圾处理区等关键区域。

（七）掌握应急措施。提前了解当地定点收治医院，确保发现疑似症状人员时，能及时送院诊治。

二、营业中管理

（一）实施进店检查。在经营场所入口处对每位上岗员工和顾客测量体温，检查电子健康证和佩戴口罩情况，佩戴口罩，体温、电子健康证均正常方可进入。必须免费提供洗手消毒。若员工或顾客体温超过 37.3℃，应转入应急隔离区，再按照相关规定处理；若电子健康证显示不正常，应做好劝导工作，禁止其进入。

（二）加强室内通风。加强室内空气流通，每日至少自然通风 2 次，每次 30 分钟以上；不能开窗通风或通风不良的，可使用电风扇、排风扇等机械通风方式；必要时使用循环风空气消毒机消毒，应持续开机消毒。一律禁止使用中央空调。

（三）合理使用电梯。引导顾客尽量减少乘坐厢式电梯，限制每次乘坐电梯的人数。提醒乘梯时保持适当距离，推荐低楼层走安全通道，较高楼层优先使用扶梯。三层及以下禁止使用厢式电梯。

（四）降低人员密度。控制高峰期客流量，通过管控分流减少经营场所内顾客人数。餐饮单位大堂餐桌使用率不得超过 50%，食客同向相坐。每个包间只开一桌，顾客隔位相坐，每桌人数一般不超过 10 人。禁止接待大规模聚餐活动，大型包厢不得超过2桌。用餐时提倡分餐制。

（五）及时清运垃圾。每天产生的垃圾应当在专门垃圾处理区域内分类管理、定点暂放、及时清理。存放垃圾时，应当在垃圾桶内套垃圾袋，并加盖密闭，防止招引飞虫和污染其他食品和器具。垃圾暂存地周围应当保持清洁，每天至少进行一次消毒。

（六）开展宣传教育。通过视频滚动播放或在明显位置张贴防护知识海报等，加强从业人员和顾客对新冠病毒感染的认知和防范。在醒目位置对本单位防控措施和顾客用餐须知进行书面公示，在洗手处张贴洗手步骤示意图。

（七）加强防控管理。疫情期间建立员工健康档案，包括但不限于出勤人员姓名、工作岗位、身体状况等。当员工出现发热、乏力、干咳等可疑症状时，要及时安排就近就医，在专业人员指导下对接触者开展排查，实施隔离观察，对其工作活动场所及使用的物品进行消毒处理。积极配合有关部门对确诊或疑似病例的追踪调查，详细了解、提供所涉及经营区域及人员情况，并采取必要措施。

（八）加强人员管理。加强外出采购人员的工作行程和所有员工八小时外的行程管理，不去或尽量少去人员易集聚场所；要加强对外来，特别是来自疫情高风险地区的人员、车辆管理，严防疫情输入。要对货品产地、采购车辆、运输路径、交易人员、货物等信息逐一登记核实，一旦发现问题，立即向防疫部门报告，按照规范程序处置。

三、清洁与消毒

（一）物体表面清洁消毒。保持环境整洁卫生，每天定期消毒，并做好清洁消毒记录。对高频接触的物体表面（如收银台、柜台、休息区、服务台、扶手、门把手、公共桌椅、临时物品存储柜等），可用 250-500mg/L 的含氯消毒剂进行擦拭。每天营业前和结束后必须各消毒一次，可根据客流量情况适当增加消毒次数，每日至少消毒3次。有条件的单位，可请专业清洁消毒服务商配合做好经营场所环境卫生，并公示每日消毒情况。

（二）垃圾消毒。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。垃圾要封闭储存，及时清运。对口罩、手套等常用防护用品进行集中回收管理。

（三）卫生间消毒。对所有卫生间地漏排水、小便器排水、盥洗池排水做水封检查，并做杀菌消毒处理。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（特别提示：含氯消毒剂不得与洁厕灵混用，易引起中毒）。

（四）工作服消毒。定期更换工作服；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。

（五）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。

（六）终末消毒。经营场所如出现新型冠状病毒肺炎病例及无症状感染者，须在传染源离开有关场所后，由专业机构进行彻底的消毒处理，确保场所及其中的各种物品不再有病原体的存在。终末消毒要求按照省卫生健康委《新型冠状病毒感染的肺炎病例终末消毒技术指南（试行）》进行。

四、人员个人防护

（一）佩戴口罩。从业人员在岗时应当佩戴防护口罩。要求顾客佩戴口罩，对未佩戴口罩人员应劝阻进入。

（二）减少直接接触。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。收银员优先采用无线扫码支付方式。有条件的餐饮单位可把水龙头改为非接触式。

（三）注意手卫生。与顾客接触较多的工作人员，上岗时需佩戴手套。工作人员上岗期间应当经常洗手，可用有效的含醇速干手消毒剂，特殊条件下也可使用含氯或过氧化氢手消毒剂，有肉眼可见污染物时，应当使用洗手液在流动水下洗手。确保经营场所内洗手设施运行正常，在问询台和收银台等处配备速干手消毒剂，有条件的可配备感应式手消毒设施。

（四）员工错时就餐。员工用餐场所应当保持通风换气，员工应当采取错峰、打包的方式就餐，或加大就餐间隔距离，避免面对面就餐。加强公用餐（饮）具的清洁消毒，餐（饮）具应当一人一具一用一消毒，每日对餐桌椅及地面进行清洁和消毒。

五、餐饮服务管理

（一）食材管理。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，落实采购各环节索票索证制度并存档记录，禁止采购不明来源的食材。严禁圈养、宰杀、制售活禽，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。所有原材料应先进先出，适量存储，要加强保鲜、冷冻、冷藏环节的管理，确保新鲜，储藏时应覆盖保鲜膜，防止交叉污染。

（二）加工管理。应具有安全合规的食品加工场所，定时对食品加工场所进行卫生清理和消毒，并避免消毒液、酒精等直接接触待用的餐具、食材和菜品。食品加工制作要符合《餐饮服务食品安全操作规范》。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。

（三）就餐管理。要求顾客进店除就餐外全程佩戴口罩。登记至少一名就餐客人的姓名和联系方式，形成管理档案。推荐自助扫码点餐、付账。保证就餐区域通风良好，必要时可加装设备强制排气。给予每桌客人提供双筷位勺或公筷公勺餐具。每桌客人就餐完毕离开后需对桌椅进行消毒。疫情防控应急响应解除前，禁止接待大规模聚餐活动，停止提供零食服务。

（四）外卖服务。按无接触配送服务规范标准，避免配送过程中面对面与顾客接触。外卖配送员盛放食物的容器，应在平时清洁消毒要求的基础上增加频次。外卖配送员的交通工具应按规定消毒。配送管控部门建立完善配送服务质量控制体系，对外卖配送员情况进行监控。下线野味餐品，坚决不予配送。