

广东省新型冠状病毒感染的肺炎 疫情防控指挥部办公室疫情防控组

加急

粤卫疾控函〔2020〕16号

广东省新冠肺炎防控指挥办疫情防控组 关于印发广东省餐饮服务业新冠肺炎 防控工作指引的通知

各地级以上市新冠肺炎防控指挥办，省新冠肺炎防控指挥办疫情防控组各相关成员单位：

为切实做好我省新冠肺炎疫情期间餐饮服务业卫生防疫工作，保障餐饮服务业复工复产员工安全及公众用餐安全，我们组织编写了《广东省餐饮服务业新冠肺炎防控工作指引》，现印发给你们，请各地市参照执行。

附件：广东省餐饮服务业新冠肺炎防控工作指引

广东省新冠肺炎防控指挥办疫情防控组

(代章)

2020年2月19日

附件

广东省餐饮服务业新冠肺炎 防控工作指引

一、总则

（一）本指引是在新冠肺炎疫情期间，用于指导餐饮经营单位在疫情期间逐步恢复堂食服务，加强人员管理、经营管理等各项防控措施，保障餐饮服务业复工复产员工安全及公众用餐安全。

（二）本指引适用于提供堂食服务的餐饮经营单位。

（三）本指引由省疫情防控指挥部办公室疫情防控组发布。

二、制定依据

《广东省新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部办公室关于印发广东省应对新型冠状病毒肺炎疫情分区分级防控工作指引（试行）的通知》（粤防疫指办明电〔2020〕33号）《餐饮服务业新型冠状病毒感染的肺炎预防控制指引》《食品经营许可证管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》。

三、基本要求

（一）严格遵循《广东省新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部办公室关于印发广东省应对新型冠状病毒肺炎疫情分区分级防控工作指引（试行）的通知》（粤防疫指办明电〔2020〕33号）

关于分区分级防控工作要求，对于分级为Ⅲ级防控区的县（市、区），餐饮经营单位限制堂食服务，对于分级为Ⅳ级防控区的县（市、区），餐饮经营单位可以开放堂食服务。

（二）餐饮企业需具有合法经营资格。

（三）餐饮企业需落实疫情防控主体责任，要成立疫情防控工作小组，有专门机构和人员负责制定疫情防控期间企业经营防护方案和实际执行措施，并做好信息采集工作。

（四）餐饮企业需具有防护物资储备能力，在开工和复工前，需要准备充足的防护物资（至少储备普通级别防护口罩、医用酒精/消毒水、体温计等），保障工作人员日常工作防护需求。

（五）停业后首次恢复堂食的餐饮单位需全面对营业场所、设备设施、餐用具等进行一次彻底的清洗消毒。

四、从业人员管理

（一）严格按照《机关、企业及工厂节后复工防控新型冠状病毒肺炎工作指引》（粤卫疾控函〔2020〕14号），《餐饮服务食品安全操作规范》要求以及国家卫生健康委员会《新型冠状病毒感染的肺炎防控方案》《新型冠状病毒感染的肺炎公众防护指南》等防控要求，建立健全防控制度，压实防控责任，严格管理从业人员，杜绝从业人员带病上岗。

（二）各餐饮经营单位对员工的健康管理负主体责任，员工要如实告知旅居史。餐饮经营单位要设立健康管理员，负责收集单位员工健康状况，按要求向有关部门报告员工健康状况。主动

配合相关部门做好返粤员工健康信息登记和管理工作，对疫情高发地来粤工作人员必须进行 14 天隔离观察后才能上岗。

（三）每日对从业人员进行晨检和体温监测，体温超过 37.3℃或出现有发热、乏力、干咳及胸闷等症状的员工不得上岗。

（四）强化企业内部员工卫生防疫知识宣传教育，提高工作人员自我卫生管理能力。要配备完好的洗手设施及快速手消毒剂、皂液等卫生用品，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。从业人员应配戴口罩上岗。

（五）若单位出现新冠肺炎疑似或确诊病例，应配合疾控机构做好密切接触者的追踪与管理，并做好终末消毒。

五、用餐人员管理

（一）用餐人员进入餐饮经营单位前必须测量体温，体温超过 37.3℃或出现有发热、干咳、打喷嚏等症状的，一律不允许进入餐饮场所，一旦发现应立即登记造册并及时向当地社区卫生服务中心报告，并提醒其及时就诊。

（二）在疫情防控解除前，餐饮服务企业禁止接待大规模聚餐活动，应通过采取减少桌椅摆放、隔桌安排就餐，快餐店一人一桌用餐等措施，以加大就餐者之间的距离。

（三）有条件的餐饮经营单位要制定用餐人员可追溯制度，每桌登记至少一名就餐客人的姓名和联系方式。

六、场所清洁消毒

（一）食品加工制作要符合《餐饮服务食品安全操作规范》，确保餐具严格清洗消毒后使用，餐具的清洗消毒参照《推荐的餐具清洗消毒方法》。

（二）每天对就餐场地、保洁设施、人员通道、电梯间等场所设施进行消毒保洁。

（三）加强餐厅内部洗手间消毒工作，日常运营期间每2小时要对洗手间内所有便器洁具、各类扶手和把手、触摸式冲水按钮、洗手台和水龙头等重点部位进行消毒一次，做好相关消毒记录并每日公示消毒情况。洗手间内要备齐洗手液、手纸等便民服务用品，要确保洗手设备正常运行，同时保持良好通风，必要时可加装排气设备，强制排气。

（四）保持食品加工场所和就餐场所的空气流通，定期对空气过滤装置进行清洁消毒。

七、原材料采购验收、加工管理

（一）坚决禁止购买、屠宰、储存、加工、烹饪野生动物等违法行为。

（二）不得采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。

（三）对每天送货原材料做好索证索票工作，提倡无接触收货。

八、设备管理

（一）空调管理。

餐饮企业要严格按照《新冠肺炎流行期间办公场所和公共场

所集中空调系统管理指引》要求，进行有关空调通风系统日常运营管理，要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，要根据空调使用要求和疫情应对，增加过滤器的清洁消毒和更换频次。同时尽量保持室内通风，定期开门、开窗。

（二）电梯管理。

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

（三）冷冻冷藏和保鲜设备管理。

1. 对冷冻冷藏和保鲜设备进行全面维护保养和全面的清洁卫生。
2. 食品原材料坚持覆盖保鲜膜或加盖再进行储存，防止交叉污染。

九、送餐服务要求

（一）具有安全合规的食品加工场所，定期对食品加工场所进行卫生清理，并保证避免消毒液、酒精等直接接触餐具、食材和菜品。

（二）食品加工制作要符合《餐饮服务食品安全操作规范》规定。

（三）在用餐场所的显示屏显示或明显位置张贴公告和疫情防控知识海报，告知进店顾客需配合和注意的有关事项，如张贴

禁止接待大规模聚餐活动的指示牌等。

（四）每桌客人就餐完毕离开后需对桌椅进行清洗消毒。

（五）给予每桌客人提供双筷位勺或公筷公勺餐具，防止交叉污染。

公开方式：主动公开

校对：疫情防控组 林志祥

(共印 8 份)

