

惠州大亚湾经济技术开发区食品安全委员会办公室文件

惠湾食安办〔2020〕2号

关于严格执行集体食堂防控新型冠状病毒感染的肺炎疫情指引工作的通知

区食安委各成员单位：

为进一步落实集体食堂食品安全主体责任，严格落实防控新型冠状病毒感染的肺炎有关防控措施，现将省市场监管局制定的《广东省餐饮服务业防控新型冠状病毒感染的肺炎指引》印发给你们，请你们高度重视，督促你单位、行业所属企业集体食堂严格按照指引执行，并将执行情况于2020年2月5日前报区食安办。

附件：广东省餐饮服务业防控新型冠状病毒感染的肺炎指引

大亚湾区食品安全委员会办公室

2020年2月3日

（联系人：余永志 电话：5556758 邮箱：dywqsab@163.com）

广东省餐饮服务业防控新型冠状病毒 感染的肺炎指引

一、食材进货查验

（一）禁止经营、贮存野生动物或野生动物制品。

（二）不得采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。

（三）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，严禁采购、使用病死、毒死或死因不明的禽畜动物肉类及肉制品。

二、从业人员管理

（四）餐饮服务经营单位应每天对从业人员进行晨检（必要时每餐前检查），做好记录和建档工作，发现有发热（37.3 度以上）、感冒、咳嗽症状、呼吸道感染的在岗员工，应立即停止其工作并督促其及时就诊，在医院确诊为非新型冠状病毒感染前不得上岗。

（五）所有在岗员工应配戴口罩上岗，且按规定及时更换口罩。

（六）从业人员应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、养殖或生病禽畜动物。

（七）从业人员在制备食物前、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。从业人员应提醒就餐人员在就餐前洗手。

（八）暂停从武汉来的工作人员工作，并协助将其送至所住（在）社区工作站做好信息登记，接受社区工作站管理，早晚测量体温，14 天内自我隔离观察无恙后方可上岗。

三、场所清洁消毒

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

（十）每天对就餐场所、保洁设施、人员通道、电梯间和洗手间等进行消毒，洗手间应配备洗手水龙头及洗手液、消毒液等。

（十一）保持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。

（十二）提供网络订餐送餐服务的经营单位应对外送餐

食的保温箱、物流车厢及物流周转用具进行每天清洁消毒。

（十三）如近期有出现疑似病例或确诊病例就餐过的餐厅，应开展终末消毒（传染源住院、转移、死亡而离开疫点或终止传染状态后，对疫点进行的一次彻底消毒）。

四、聚集活动管控

（十四）提高对疫情防控形势的认识，配合政府加强对疫情防控有关政策法规、科学知识、防控措施的解释和宣传，加强对店内疫情防控的宣传工作，如张贴禁止接待大规模聚餐活动的指示牌等。

（十五）在疫情防控解除前，餐饮服务经营单位禁止接待大规模聚餐活动。

（十六）有条件的餐饮服务经营单位配备相应的测温器具，对消费者进行发热症状检测、提醒，如在就餐场所发现消费者有发热、感冒、咳嗽等呼吸道感染症状，应积极劝离现场并提醒其及时到医院就诊。