昆山市餐饮服务单位疫情防控技术指南

（试行）

为进一步科学精准做好常态化疫情防控和冬春季疫情防控工作，结合本市实际，制定本指南。

一、适用范围

本指南适用于冬春季新型冠状病毒肺炎流行期间，正常运营的餐饮服务单位疫情防控。主要内容包含企业管理、店堂管理、员工管理、顾客管理、食材管理、冷链管理、外卖管理、应急管理等。

二、企业管理

（一）餐饮服务单位负责人是疫情防控第一责任人，负责做好员工健康信息采集工作。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，适量储备口罩、手套、消毒剂、测温仪、洗手液等防疫物资。

（二）加强培训和应急演练，及时向员工传达属地疫情防控部门的最新要求，企业要对全体员工开展疫情防控工作培训，确保所有员工熟悉疫情防控工作方案和应急处置预案的责任分工、环境卫生、异常情况处置等工作要求，将常态化疫情防控工作落实到人，做到有条不紊。

三、店堂管理

（三）要加强室内通风换气促进空气有效流通，增加消毒频次，保证室内空气卫生质量符合《公共场所卫生指标及限值要求》（GB 37488-2019）;如使用集中空调，保证空调运行正常，加大新风量，全空气系统应关闭回风。在中高风险地区运营的餐饮服务单位，每周清洗、消毒空调通风系统空气处理机组、送风口和冷凝水盘等重点部位，必要时更换空调关键部件。

（四）对经常接触的公共用品和设施（如电梯间按钮、扶梯扶手等），每日清洁消毒不少于三次，做好消毒记录。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；就餐区无洗手设施的，应配备免洗手消毒液等手消毒用品或其他手消毒设施。

（五）确保卫生间通风良好，洗手设备可正常使用，洗手盆、地漏等水封隔离完好有效。每日清洁消毒不少于三次，门把手、水龙头、开关等高频接触部位消毒至少每两小时一次。配备足够的洗手液（或肥皂），保证水龙头等供水设施正常工作，保持地面、墙壁、洗手池无污垢。

（六）加强垃圾分类管理，正确分类投放，及时收集并清运。废弃口罩应设置专门垃圾桶。每天对垃圾存放设施进行清洁消毒。

四、员工管理

（七）店内配置红外线测温仪器，由专人对员工进行测温、登记，店内建立专项台账，真实记录员工的体温状况。员工体温正常方可进入经营场所，上岗期间必须严格洗手消毒，保持手卫生，正确佩戴口罩，口罩要及时更换。建立员工健康档案，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、居住地址等。有员工宿舍的要加强集体住宿管理，落实个人防护、访客登记测温和通风消毒等措施。在中高风险地区运营的餐饮服务单位应记录外出情况等信息。

（八）对直接操作冷链食品等高危风险的从业人员应加强个人防护，及时接种新冠肺炎疫苗。员工一旦有发热、乏力、干咳等异常症状，应上报单位或所在社区，正确佩戴口罩，及时到就近设有发热门诊的医疗机构就诊，途中尽量避免乘坐公共交通工具。如员工发现共同居住人员出现可疑症状，要及时上报单位并做好个人防护和隔离。

五、顾客管理

（九）顾客及其他进店人员要科学佩戴口罩，主动配合做好体温检测，出示健康码。

（十）对于不使用或不会操作智能手机的老年人等群体，做好人工服务引导，做好相关健康信息的询问登记。

（十一）提倡建立顾客预约制度，合理安排顾客到店时间。在店内外的侯餐区、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。提倡非接触式点餐、结账。

（十二）积极推广分餐制。对于合餐顾客，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。提倡就餐时间不超过两小时。

（十三）在中高风险地区运营的餐饮服务单位应控制餐厅（馆）就餐人数，拉开桌位间距，确保间隔在1米以上;如桌椅固定无法移动，要明确标识出非使用桌位; 不安排非同行顾客同桌就餐。

（十四）在中高风险地区运营的餐饮服务单位每个包间限开一桌，就餐座位间要保持1米以上距离，提倡就餐人员在用餐前后戴好口罩。每餐次顾客离开后，须对包间进行清洁消毒和通风处理。

六、食材管理

（十五）严格落实进货查验及索证索票制度，确保食材来源可追溯。外出采购人员要做好个人防护。严禁采购和制售野生动物及其制品。

（十六）原料供应商选择、食品加工制作、餐饮具和加工用具的清洗消毒要符合食品安全有关规定。密切关注原料供货商所在地的疫情变化情况，如原料供货商有员工确诊，根据现行防控规定对已采购原料封存，留待专业部门待查。

七、冷链管理

（十七）严格落实国务院和我市关于防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求，不购买无检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、追溯信息的进口冷链食品。

（十八）鼓励餐饮服务单位将进口冷链食品的检验检疫证明、核酸检测报告、消毒证明及追溯码，在餐厅内显著位置进行张贴公示，让顾客放心消费。

（十九）每日检查冷库设备运转，确保冷库在冷冻0℃以下、冷藏0℃～18℃的温度区间运转。

（二十）冷链食材进库时需对食材接触面、外包装（箱）、用具、高频接触面、垃圾桶、卫生洁具等进行更高频次清洁消毒。

（二十一）进口冷链食材开箱后需对箱内包装食材的表面进行消毒。

（二十二）冷库应设专人管理，搬运冷链食品时穿戴一次性医用口罩或医用外科口罩、工作服，戴一次性手套，必要时穿戴帽子。直接接触、切割进口冷链食品的，增加佩戴颗粒物防护口罩、护目镜、防水围裙。处理冷链食品工作人员在每日定期开展体温检测的基础上，每周开展核酸检测。

八、外卖管理

（二十三）企业制作半成品销售的，应当在包装或容器上标明单位名称、地址、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、在家里加热制作时要求等内容。

（二十四）餐饮单位从事外卖供餐服务的，不得超出市场监管局许可核准的经营项目，供餐数量要与自身规模和供应能力相适应。一家餐饮单位向同一服务对象一次供餐不得超过200人份；凡供餐超过200人份的，食品经营者应取得“集体用餐配送膳食”或“团体膳食外卖”经营项目许可。

（二十五）外卖外送餐食要加“食安封签”。使用的保温箱、物流车及周转用具每天清洁消毒。

（二十六）餐饮外卖服务应按照外卖配送和快递从业人员新冠肺炎疫情健康防护指南的要求严格执行。有条件的餐饮企业应为外卖工作人员设立指定通道，为外卖工作人员提供口罩、消毒液等用品。

（二十七）明码标价、质价相符。弘扬特色、适应市场。遵守服务承诺，赢得消费信赖。

九、应急管理

（二十八）当餐饮服务单位出现新冠肺炎疑似病例或确诊病例时，应当配合相关部门做好密切接触者的追踪和流行病学调查，立即采取暂停营业、封闭管理、全员核酸检测等处置措施，在疾病预防控制机构的指导下对场所进行终末消毒，同时对空调通风系统进行清洗和消毒处理，经卫生学评价合格后方可重新启动。

本指南自发布之日起实施，如有新规定，按新规定执行。