

上海市餐饮烹饪行业协会

上海餐饮业防控疫情特殊时期经营指南（3.0）

全民抗击新型冠状病毒肺炎疫情战争已经打响。作为“抗战”第一线的餐饮业，必须人人行动起来，以高度的社会责任感落实市委市政府和相关部门关于疫情的重要指示精神，按照疾控部门、市商务委、市场监督管理局的工作要求，切实做好疫情防控工作，保障餐饮市场供应安全有序。为此，上海市餐饮烹饪行业协会特向全市餐饮企业和从业人员发布特殊时期经营指南。

一、 特别要求

1、各经营单位必须成立防控工作小组，由企业法人或指定专人全面负责，制定应急方案，做好信息采集工作，建立报备制度。

2、要全面采集了解上岗员工假期动态（员工去过哪里、是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。有疫情发生地区生活史、旅行史以及与确诊病例有密切接触这三个方面情况的员工不应返程返岗。

3、要求所有员工对待疫情不得隐瞒，如有发热、咳嗽等不适症状者要及时就医参与筛查。有来自新型冠状病毒感染的肺炎流行地区的人员及有接触等潜在风险人员要及时报备，并要求员工按照要求居家观察 14 日，暂不返岗。

4、企业应在开业前或复业时，准备防护物资，包括但不限于：医用外科口罩、医用消毒水/酒精、紫外线空气消毒灯、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用品，配备红外线测温仪等。

5、在疫情防控解除前，未经上级允许，停止接待大规模聚餐活动。

二、店堂管理

1、店内需配有测温器对来店客人逐一测温（75座以下小店参照执行）。如发现来店客人有发热、感冒、咳嗽等现象的应及时劝说就医并做好详细记录。

2、在店内为顾客提供公共洗手池，备有洗手液、消毒酒精；对就餐客人提供一次性消毒纸巾。客人就餐桌放置公筷、公匙。

3、在做好店堂全面打扫消毒的基础上要保持餐饮经营场所空气流通，空调房间保持新风系统正常运作，定期对空调过滤器进行清洁消毒。

4、尽可能扩大客人就餐时人与人的间隔距离。尤其是团餐企业，可以采取分批次就餐、分装成盒饭送餐到岗位、餐桌上做临时隔断等方法，改变面对面的就餐方式。

5、店内有公共卫生间的，应每日打扫环境及坐具清洁消毒并做好记录，卫生间洗手池配有洗手液、消毒酒精、手纸，保持空气流通。

6、电梯在保证安全运行的同时，应增加消毒的频次。

7、每日公示消毒情况。

三、人员管理

1、对从疫情发生地返回的员工进行社区登记、测温并按地区防疫管理要求落实配合。员工宿舍需加强环境清洁、室内消毒，做好每日员工测温记录，确保宿舍安全。

2、店内配置红外线测温仪器，在员工通道由专人对来店人员（员工、外来人员）登记、测温。店内建立测温台账，持续记录每个人的体温状况。如发现有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染的人员应停止工作及时就医。

3、每天落实晨检、午检（晚市开始前）制度，发现有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染的人员要立即停止上班，及时就诊。歇业的门店如提供员工餐需对就餐员工落实测温检查，有发热、感冒、咳嗽等症状及时报告，安排就诊。

4、所有员工须戴口罩上岗，每日及时更换口罩，保持个人清洁卫生。在上岗前、如厕后、接触垃圾后必须及时进行双手消毒。

四、经营管理

1、加强食材采购管理，做好索证索票，确保各类食材、食品的安全。

2、暂时停业的餐饮企业在处理库存食材时需封闭包装，注明日期。开业后确保食材在保质期内使用。绝不使用过期和不新鲜的原材料。

3、禁止经营野味，不在厨房宰杀家禽。

4、严格执行、严格检查餐饮企业原有的食品安全、环境卫生规范的落实。特别强调烧熟煮透，确保餐具、用具、饮品等器皿

消毒后使用，每日对经营场所、电梯、传菜梯空间进行消毒。但
要避免消毒液体接触到菜品、成品。

五、外卖管理

1、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。

2、餐饮单位从事外卖送餐服务的，不得超出市场局许可核准
经营项目，送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送餐不得超过 200 人份；凡送餐超过 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。

3、外卖外送餐食要加“食安锁”。使用的保温箱、物流车及
周转用具每天清洁消毒。

4、有条件的餐饮企业应为外卖小哥设立指定通道；为外卖
小哥提供口罩、消毒液等用品。

5、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。

