**上海市餐饮烹饪行业协会**

**沪餐发字（2020）第027号**

**餐饮服务业新冠肺炎疫情常态化防控工作指南**

根据市委、市政府关于新冠肺炎疫情常态化防控的工作要求。为了保障餐饮服务业和社会防控的安全，特制定餐饮服务业在疫情常态化期间防控工作指南，望各企业认真遵照执行。

**一、企业管理**

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严格按有关规定执行。

3.企业应在营业前，准备防护物资，包括但不限于：口罩、消毒水/酒精、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。

4.按照地区常态化防疫管理要求，企业要对全体员工开展疫情防控防疫工作培训，将常态化防控防疫的工作落实到每一岗位之中。

5.结合上海市餐饮烹饪行业协会发布的绿色餐厅团体标准中各项实施内容落实疫情防控要求。

**二、店堂管理**

1.店内需配有测温器，对来店客人在就餐时如发现有发热、感冒、咳嗽等现象的应测温(有发热现象及时劝说就医并做好详细记录)。

2.按照全面精准开展环境卫生和消毒工作的有关规定，做好餐饮服务场所消毒工作，制定就餐及公共区域清洁消毒制度，做好清洁消毒记录并在公共区域公示；做好收银台、电梯、公共卫生间等公用设备设施和门把手等高频接触物体表面的定时清洁消毒；有条件的餐饮服务单位可在电梯口、收银台、进门处等配备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用品或手消毒设施。

3.对合餐顾客，餐饮服务单位应主动提供公筷公勺服务，做到“每道菜品配备一公筷（公勺），并随桌上菜”。公筷公勺宜采用不同颜色、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。积极推广分餐制。提倡就餐时间通常情况下不超过2小时。

4.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，进行清洁消毒。如使用集中空凋，运行过程中以最大新风量运行，每月至少一次清洗、消毒或更换空凋关键部件并做好相关记录。

5.店内有公共卫生间的，确保卫生间通风良好，洗手设备正常运行，洗手盆、地漏等水封隔离有效。每日打扫环境及坐具清洁消毒并做好记录，保持地面、墙壁、洗手池无污垢、便池无粪便污物累积，室内无蚊蝇。卫生间洗手池配有洗手液、消毒酒精、手纸。

6.加强垃圾分类管理，及时收集并清运。废弃口罩应设置专门垃圾桶或垃圾袋。每天对垃圾存放设施进行清洁消毒。餐厨垃圾处置应当符合法律、法规、规章的要求。

**三、员工管理**

1．对从疫情高、中风险区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，由专人对员工进行测温、登记，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、呼吸道感染的人员等疑似新冠肺炎典型症状，应停止工作并及时上报单位或所在地区，及时到定点医疗机构就诊并通报相关人员，按规定进行隔离，就诊途中避免乘坐公共交通工具，防止交叉污染。如员工发现共同居住人或密切接触者出现疑似新冠肺炎症状，要及时上报单位并做好个人防护和隔离，必要时应到定点医疗机构就诊。

3.员工上岗期间要保持工作服整洁，及时进行手部清洁消毒，佩戴一次性使用医用口罩或医用外科口罩并及时更换，避免用未清洁的手触摸口、眼、鼻，打喷嚏、咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘臂遮挡等。

**四、顾客管理**

1.所有顾客进店就餐时如遇发热、感冒、咳嗽并经测温超过37.3摄氏度的情况下，应要求顾客离店并及时就医检查，同时做好登记，保持可追溯。

2.营业期间要根据店堂内人群密集程度和可能存在的风险隐患，采取相应的导流措施和预警：应尽可能扩大客人就餐时人与人的间隔距离，可推行分时就餐、错位就餐等方式，确保顾客就餐安全。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等方法。

**五、食材管理**

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。绝不使用过期和不新鲜的原材料。采购进口冷链食材需索证食材单品批次新冠肺炎检测报告。

2.禁止经营野味，不在厨房宰杀家禽。

3.严格执行餐饮企业的食品安全、环境卫生规范。特别强调烧熟煮透，确保餐饮具、工用具等器具消毒后使用。

**六、冷库管理**

1. 按照国务院《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》的规定，认真做好每批食品进货查证验货、依法如实记录并保存食品及原料进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。

2.每日检查冷库设备的运转，确保冷库内在冷冻零度以下、冷藏零度以上18度以下的温度下工作。

3. 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率的清洁和消毒。

4.进口冷链食材需开箱后对箱内包装食材的表面进行消毒。

5.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。处理冷鲜食品工作人员在每日定期开展体温检测的基础上，定期开展核酸检测。

**七、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。

3.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。

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。

上海市餐饮烹饪行业协会

2020年12月23日