广州市餐饮服务业新冠肺炎防控工作指引

一、总体要求

认真贯彻落实国家、省市关于做好重点场所重点单位重点人群新冠肺炎疫情常态化防控工作部署，督促指导餐饮经营单位提供餐饮服务时加强人员管理、经营服务管理、场所管理等各项疫情防控措施，保障餐饮服务业员工健康、场所卫生及公众用餐安全，防止疫情在餐饮服务场所范围内扩散传播。

二、适用范围

本指引适用于全市提供餐饮服务的餐饮经营单位。

三、从业人员管理

（一）切实掌握人员底数。各餐饮经营单位应准确掌握工作人员底数，实行清单管理，对人员姓名、性别、工作岗位、身体状况、旅居史、疫苗接种、核酸检测等信息进行登记造册，动态更新。

（二）疫苗“应接必接”。工作人员新冠肺炎疫苗接种做到“应接必接”。新入职工作人员原则上须完成新冠肺炎全程接种14天以上；符合条件接种“加强针”的工作人员原则上做到“应接尽接”。支持互联网平台公布入驻餐饮企业（店铺）工作人员新冠肺炎接种记录信息。

（三）每日健康监测。严格落实工作人员健康监测，餐饮经营单位每日组织对工作人员健康状况进行检查和登记，对出现发热（≥37.3℃）、干咳、乏力、嗅觉味觉减退、鼻塞、流涕、咽痛、结膜炎、肌痛和腹泻等十大症状的工作人员，及时引导其做好个人防护，到指定的发热门诊或定点医院就医，杜绝工作人员带病上岗。

（四）定期核酸检测。各餐饮经营单位应按照各区疫情防控指挥办部署，定期组织工作人员开展新冠病毒核酸检测，特别是对直接接触消费者的一线工作人员开展核酸检测。必要时按省、市防控要求加大检测频次，做到“早发现、早报告、早隔离、早治疗”。各餐饮经营单位应做好提醒督促，确保工作人员按照要求定期开展核酸检测。

（五）工作人员管理。掌握工作人员旅居史情况，如工作人员及其家庭成员14天内有本地疫情发生地或中高风险地区及所在地市（及参照管理地市）旅居史，电话或短信提示是密接者或次密接者，以及健康码异常（红码、黄码），须第一时间向社区、单位登记报告，并按照属地疫情防控要求落实核酸检测、健康管理等疫情防控措施。

（六）强化员工培训。做好员工健康培训，将新冠肺炎及其它常见传染病防控知识与技能纳入培训内容，确保工作人员上岗前掌握相关知识和技能，养成良好卫生习惯，做好自我防护。餐饮经营单位要提醒员工非必要不出境，非必要不前往中高风险地区所在地市。

（七）做好个人防护。工作人员工作期间要全程佩戴医用外科口罩或以上级别口罩，口罩弄湿或弄脏后，及时更换；要加强手卫生，制备餐食前、加工生食或熟食后、餐前便后、接触垃圾后，要用流动水和皂液采用七步洗手法洗手，手部揉搓时间不少于15秒；不得在水龙头下直接冲洗生的肉制品，防止溅洒污染。

四、用餐人员管理

（八）张贴通行健康码。各餐饮服务场所要及时主动到所属街道申领本场所专属的“场所码”，督促进入场所人员扫“场所码”。主动与社区“三人小组”建立畅通的沟通渠道，在场所入口处醒目位置张贴社区“三人小组”联系牌，发生重要涉疫问题应及时报告社区“三人小组”。

（九）进门测温扫码。餐饮服务场所在入口处安排专人（或配备体温检测仪）对进入餐饮服务场所的顾客、送货人员、网约配送员等人员进行体温检测和扫场所码。体温异常（≥37.3℃）、健康码异常（红码、黄码）人员均不得进入餐饮服务场所。

（十）正确佩戴口罩。进入餐饮服务场所的顾客、网约配送员须正确佩戴口罩；顾客自助取餐、等位期间须严格佩戴口罩；提倡在使用公共卫生间时佩戴好口罩。

（十一）保持用餐距离。餐饮经营单位应根据属地疫情防控要求，采取减少桌椅摆放、错位用餐等措施，适当加大就餐者之间的距离。前台、收银台、取餐点、等待区等区域设置“1米线”，提倡顾客等人员保持安全距离，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、等位等人员聚集情况。餐饮经营单位须严格按照属地疫情防控要求承接中大规模聚餐活动。

（十二）提倡科学就餐。提倡建立顾客预约制度，合理安排顾客到店时间。提供使用非接触式点餐、结账。推广分餐制，为顾客提供公筷公勺，建议就餐时间不超过2小时。

（十三）保留顾客信息。餐饮经营单位要制定用餐人员可追溯制度，原则上每桌登记至少一名顾客的姓名和联系方式。

（十四）正确处置健康码异常人员。发现健康码黄码人员时，在排除发热等症状情况下，叮嘱其戴好口罩、避免与他人接触，做好登记，并指引其尽快到就近的黄码人员核酸检测点开展核酸检测，指导其自行离开，不允许其进场。一旦发现健康码黄码人员存在发热等症状，应引领到临时隔离留观区域（没有设立临时隔离点的场所，应选择远离人群的室外阴凉场地），并联系属地社区三人组，由属地调度专车转运至定点收治医院就诊排查。

当发现健康码红码人员时，按照谁发现、谁处置的要求，立即启动响应，做好对红码人员的临时管控。工作人员应在保持2米以上安全距离的前提下，引领红码人员到临时隔离留观区域（没有设立临时隔离点的场所，应选择远离人群的室外阴凉场地）进行临时管控，并为其发放医用防护口罩。同时立即向所在社区“三人小组”报告，做好现场秩序维持、信息上报、配合转运、处置后场地物品消毒等工作。

（十五）加强宣传引导。通过官方网站、微信公众号、海报、电子屏和广播等方式，加强新冠肺炎防控知识宣传，提倡微信、支付宝等无现金支付，提醒顾客在餐厅、食堂处于非进食状态佩戴好口罩。

五、环境卫生管理

（十六）防疫物资配备。餐饮经营单位做好口罩、洗手液、消毒液等防疫物资储备，公共卫生间配备足够的公共洗手液，可在场所入口、收银台等区域配备速干手消毒剂或感应式手消毒设备。

（十七）场所清洁消毒。餐饮经营单位落实每天对就餐场地、保洁设施、人员通道等场所设施进行规范消毒保洁，提倡每桌顾客就餐完毕离开后要及时对桌椅及餐具进行清洗消毒；日常运营期间，餐厅内部洗手间所有便器洁具、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每2小时规范消毒一次。餐饮经营单位须做好相关消毒记录并每日公示消毒情况。

（十八）场所空气流通。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、空调系统进行清洁消毒。对用于储存食品的地下室等场所加强通风，增设机械通风设施。餐厅内洗手间要保持良好通风，必要时可加装排气设备，强制排气。

（十九）重点设施管理。经营单位要按照国家和省有关指引要求，强化公共电梯（扶梯）日常运营管理，制定日常清洁、消毒工作计划并组织落实，并根据疫情防控需要增加清洁消毒频次；对冷冻冷藏和保鲜场所设备要定期进行全面清洁消毒和维护保养。

（二十）垃圾分类管理。场所产生的垃圾要分类收集并及时清运，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。餐厨垃圾处置应当符合法律、法规、规章的要求。

（二十一）常见消毒剂配置及使用规范。

1.常见消毒剂配制。84消毒剂（有效氯含量5%）按消毒液:水为1:100比例稀释调配；消毒粉（有效氯浓度12%-13%，20g/包）按1包消毒粉加4.8L水调配；含氯泡腾片（有效氯浓度480-580mg/片）按1片溶于1L水调配；75%乙醇直接使用；其他消毒剂按产品标签标识以杀灭肠道致病菌的浓度进行配制。

2.消毒用品使用规范。含氯消毒液要当日使用当日调配。酒精严禁大量存储，使用时远离火源，禁止大面积喷洒使用。消毒时要确保消毒作用时间，严禁一手擦拭消毒，一手过清水的情况。

含氯消毒剂对金属具有腐蚀作用，对织物具有漂白作用，不能与洁厕灵等酸性洗涤用品以及酒精混用，不耐腐蚀的物品消毒可选用季铵盐消毒液；不宜使用高浓度的含氯消毒剂（有效氯浓度大于1000mg/L）做预防性消毒。

六、食品卫生管理

（二十二）食品采购验收。严格按照国家有关要求，防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险，不得采购无海关进口货物报关单、入境货物检验检疫证明、新冠病毒核酸阴性检测报告、消毒证明、集中监管仓出库证明等资料的进口冷链食品。对每日配送的冻肉、水产、海鲜等原材料做好索证索票及溯源工作，提倡无接触收货。

（二十三）食品加工卫生。经营单位要具有安全合规的食品加工场所，定时对场所进行卫生清理，并保证避免消毒液、酒精等直接接触餐具、食材和菜品。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》。生熟食品要分开加工和存放，尤其在处理生肉、生水产品等食品时应格外小心，避免交叉感染。

（二十四）食品储存管理。加强肉、海鲜类等冷冻食品储藏安全管理，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。各级市场监管部门会同卫生健康部门加强对进口海产品、进口冷冻肉制品等重点食品，及储存场所外环境的监测，定期组织抽检，进行新冠病毒核酸检测。

（二十五）食品包装运送管理。严格落实食品包装相关规定，用于顾客自取或外送的餐食宜采取密封方式盛放，提倡使用封签，保证食品运送安全。

七、应急处置

（二十六）分区分级管理。经各区疫情防控指挥部划定为封控区、管控区的餐饮服务场所，由区疫情防控指挥部根据当地情况，采取暂停营业、暂停堂食或堂食限流等方式进行管控；餐饮经营单位设置取餐点并提供自取、外卖送餐服务的，须符合区疫情防控指挥部关于社会面管控的有关规定。防范区、中风险地区所在区餐饮服务场所堂食按属地疫情防控指挥部要求限流并有序开放，推广自取、外卖送餐服务。低风险地区原则上不限制餐饮堂食。

（二十七）场所疫情处置。当经营场所出现新冠肺炎病例（含确诊病例、疑似病例和无症状感染者）时，要积极配合当地疾控中心做好流行病学调查，根据要求提供场所视频监控、消费记录、进出货记录、员工名册、消毒记录等，并按照处置要求落实各项疫情防控措施。相关场所在疾控中心指导下进行终末消毒，经评估合格方可重新营业。

公开方式：主动公开