

主动公开
急件

佛山市顺德区市场监督管理局文件

顺市监〔2020〕21号

佛山市顺德区市场监督管理局关于印发《顺德区机关和企事业单位食堂新型冠状病毒感染的肺炎预防控制指引》的通知

全区各机关企事业单位，各分局：

为贯彻落实上级新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作要求，切实做好我区机关和企事业单位食堂疫情防控工作。我局制定了《顺德区机关和企事业单位食堂新型冠状病毒感染的肺炎预防控制指引》，现印发给你们，请遵照执行。

佛山市顺德区市场监督管理局

2020年2月3日



顺德区机关和企事业单位食堂新型冠状病毒感染的肺炎预防控制指引

一、把好设施设备关。要对食堂供水等设施设备全面检查维护，排除假期停止再运转后可能出现的各种故障。防止供水设施破损、集中供水消毒不当造成饮水污染，易引起痢疾杆菌、伤寒杆菌等致病性微生物污染食品，导致细菌性食物中毒。同时，各单位要在食堂入口等显著位置张贴《致全市餐饮服务经营者的一封信》《关于加强野生动物经营行为监管做好疫情防控工作的公告》《致全市广大消费者的倡议书》等资料，并提示进出人员佩戴口罩。

二、把好从业人员健康关。各机关、企事业单位食堂从业人员必须持有效的“健康证明”上岗，进行岗前健康检查，发现有发热（37.3 度以上）、感冒、咳嗽症状、呼吸道感染的员工，督促其及时就诊，在恢复健康前不得上岗。从疫情地区回来的人员，所在单位要暂停其工作，经隔离、医学检查无异常情况后，方可恢复其工作。同时，要对从业人员进行一次岗前集中防疫知识培训，确保具备餐饮从业人员防护技能。

三、把好物资储备关。各机关、企事业单位要做好新型冠状病毒感染的肺炎的预防措施，向职工宣传和抓好落实。储备好防疫必须物资，如防护口罩、一次性手套、体温测量仪、清洗消毒剂等。

四、把好每日体检关。服从一级疫情响应措施，凡在单位食堂工作的从业人员，包括采购员、库管员、厨师（学徒工）、洗碗工、洗菜工、传菜人员、分菜人员及食品安全管理员等必须每天测量体温，严格执行晨检制度，做好记录和建档工作。从业人员有乏力、发热、咳嗽等症状或者有碍食品安全病症的，应立即调离工作岗位，待查明原因并病症治愈后，方可重新上岗。

五、把好食材溯源关。落实“阳光餐饮”工作，严格落实食品采购进货查验和索证索票制度。严禁在食品加工场所饲养畜禽和宠物，严禁宰杀、采购、加工野生动物，不得采购活禽进行加工制作，禽肉类食品要烧熟煮透。疫情期间，提倡不生产冷食类、生食类、冷加工糕点、预拌色拉等高风险品种。

六、把好规范操作关。食品加工过程要做到：生熟食品分开存放、荤素食品分开洗切、清洁区与污染区分开，严格餐饮具消毒。食堂从业人员须全程佩戴口罩、加工制作人员须穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩、采购人员除佩戴口罩外还须佩戴一次性橡胶手套，避免直接手触肉禽类生鲜材料，摘手套后及时洗手消毒。加工直接入口食品的从业人员操作前必须洗手消毒，一律戴口罩和一次性手套，防止交叉污染。

七、把好错时分餐关。避免就餐人员密集，采用工作套餐等形式的分餐制，防范病从口入，采用错时就餐的方式，避免同一时间、空间 30 人以上集中就餐。

八、把好清洗消毒关。每天食堂生产加工就餐场所室内通风

换气不少于2次，每次不少于30分钟。食品清洁操作区一律要安装紫外线空气消毒灯，每日每餐后定期消毒，每次不少于30分钟；食品准清洁操作区、一般操作区每日每餐后要进行清洁消毒。每个区域使用的清洁消毒用具要分开，避免混用。

九、把好洗手消毒关。要设立公共洗手消毒设施，供就餐人员餐前餐后洗手消毒，推行“公筷行动”并鼓励分餐制。分餐和公筷制是健康卫生的用餐方式，是防范病从口入的有效措施，同时还可减少食物浪费，是对自己健康的负责，也是对他人的尊重。

十、把好留样和记录关。每日每餐供应的每个食品品种必须做好留样保存和相关记录。食品留样冰箱为专用设备，及时上锁专人保管钥匙，严禁存放与留样食品无关的物品，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于125克。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品种，配合监管部门进行调查处理。如发现餐饮食品安全问题，及时拨打投诉举报电话12345、12315。

抄送： 顺德区新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控指挥部办公室、顺德区
食品安全委员会办公室

佛山市顺德区市场监督管理局办公室

2020年2月3日印发
