

# 佛山市顺德区新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部办公室

---

主动公开

顺新冠防〔2020〕109号

## 佛山市顺德区新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部 办公室关于印发《顺德区推动餐饮业有序 复工复产工作指引（试行）》的通知

各镇（街道）新冠肺炎防控指挥办，区各有关单位：

为科学有序做好全区餐饮经营单位新冠肺炎疫情防控工作，保障餐饮业复工复产员工安全及公众用餐安全，现将《顺德区推动餐饮业有序复工复产工作指引（试行）》印发给你们，请参照执行。

佛山市顺德区新型冠状病毒肺炎  
疫情防控指挥部办公室

2020年3月1日



# 顺德区推动餐饮业有序复工复产工作指引

(试行)

根据《佛山市新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部办公室关于印发佛山市推动餐饮业有序复工复产工作指引（试行）的通知》要求，对照佛山市新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部对各区分级防控的每周评估结果，推动顺德餐饮业有序复工复产，现制订相关工作指引如下：

## 一、总则

本指引是在新冠肺炎疫情期间，用于指导我区餐饮经营单位在疫情期间逐步恢复堂食服务，加强人员管理、经营管理等各项防控措施，保障餐饮业复工复产员工安全及公众用餐安全。

## 二、制定依据

《佛山市新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部办公室关于印发佛山市推动餐饮业有序复工复产工作指引（试行）的通知》（佛防疫指办〔2020〕274号）、《关于印发广东省应对新型冠状病毒肺炎疫情分区分级防控工作指引（试行第二版）的通知》、《广东省新冠肺炎防控指挥办疫情防控组关于印发〈机关、企业及工厂复工复产防控新型冠状病毒肺炎工作指引（第二版）〉的通知》（粤卫疾控函〔2020〕19号）、《广东省商业服务区复工复市新冠肺炎疫情防控工作指引的通知》（粤卫疾控函〔2020〕24号）、《广东省餐饮服务业防控新冠肺炎疫情指引》。

### 三、分级管理

#### （一）高风险。

1. 各类餐饮经营单位暂停堂食服务，可采用外卖或打包外带的方式提供餐饮服务。

2. 不提倡加工供应冷食类、生食类、冷加工糕点、预拌沙拉等高风险品种。

#### （二）中风险。

1. 餐饮经营单位应该严格按照《广东省餐饮服务业新冠肺炎防控工作指引》开展堂食服务。

2. 对顾客测体温，顾客进店除进食过程外，全程须戴口罩。

3. 有条件的餐饮经营单位，可采用餐区出入口分开设置。

4. 餐厅大堂（含露天）可通过采取减少桌椅摆放，加大就餐者距离的方式提供堂食、桌餐服务。

5. 大堂（含露天）餐桌实际使用数量不得超过满客时的50%，隔桌安排就餐，餐桌之间距离不小于1米；小型餐馆、饮品店和小餐饮等餐饮经营单位引导顾客采用“一人一桌”、“同向入座”方式用餐。

6. 长方型餐桌同排顾客隔位用餐，对面错位用餐；圆型餐桌顾客隔位用餐，用餐顾客面对面距离不少于1米。

7. 包房（包厢）方面，两桌以上的包房（包厢），餐桌实际使用数量不超过满座量的50%，隔桌安排就餐。只开一桌的，不得拼桌，用餐人数不超过平时满座量的50%。

8. 每桌至少记录1名就餐客人的姓名和联系方式。

### （三）低风险。

1. 餐饮经营单位可以开放堂食服务。加强餐饮场所通风消毒，做好体温检测，落实好各项防护措施。

2. 低风险地区新冠肺炎防控指挥办可根据本辖区实际，参照防控级别为中风险地区的防控要求执行。

全区实行疫情风险分级动态管理，餐饮经营单位禁止接待大规模聚餐活动。

顺德区餐饮业现阶段按中风险防控管理，各镇（街道）按照本指引落实属地防控管理责任，对照分级防控的每周评估结果，依据疫情发展态势和防控工作需要，及时调整本区域内餐饮经营单位复工复产工作措施。

## 四、防控措施

餐饮经营单位应落实专人成立新冠肺炎防控工作组，主要负责人担任组长，落实餐饮经营单位防疫和食品安全主体责任，制定本单位的疫情防控和食品安全预案，全面落实单位员工的健康监测和新冠肺炎防控。

### （一）从业人员管理。

1. 餐饮经营单位应设立健康管理员，负责收集单位员工健康状况，按要求向有关部门报告员工健康状况。主动配合相关部门做好返顺德员工健康信息登记和管理工作，对疫情高发地来顺德或有疫情高发地区旅居史的工作人员必须按相关规定进行14天隔离观察后才能上岗。

2. 餐饮经营单位从业人员应持健康合格证上岗，每日对从业人员进行上岗前健康检查，建立健康登记档案。体温超过 37.3℃或出现有发热、乏力、干咳及胸闷等症状的员工不得上岗，并按照防控要求及时向属地社区卫生服务中心报告，组织员工及时就诊。

3. 若经营单位出现新冠肺炎疑似或确诊病例，应及时按要求采取措施，配合疾控机构做好密切接触者的追踪与管理，并做好终末消毒。

## （二）场所消毒管理。

1. 具有安全合规的食品加工场所，定期对食品加工场所进行卫生清理，确保餐具严格清洗消毒后使用。

2. 每天对就餐场地、保洁设施、人员通道、电梯间等场所设施进行消毒保洁，推荐使用含氯消毒剂进行消毒，具体配制浓度和使用方法请参照产品使用说明书。

3. 加强餐厅内部洗手间消毒工作，日常运营期间每 2 小时要对洗手间内所有便器洁具、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进行消毒一次，做好相关消毒记录并每日公示消毒情况。洗手间内要备齐洗手液、手纸等便民服务用品，要确保洗手设备正常运行，同时保持良好通风，必要时可加装排气设备，强制排气。

4. 停业后首次恢复堂食的餐饮经营单位需对营业场所、设施设备、餐具用具等进行一次全面彻底的清洗消毒。

### （三）原材料采购、验收、加工经营管理。

餐饮服务单位应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求进行食品加工制作，并重点抓好以下环节：

1. 禁止购买、屠宰、储存、加工、烹饪野生动物等违法行为。
2. 不得采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。

3. 对每天送货原材料做好索证索票工作，确保食品及食品添加剂来源合法和可追溯，提倡无接触收货。已上线“阳光餐饮”的餐饮服务单位要进一步完善“阳光餐饮”内容，及时将食材来源和检验检疫合格证明等食品安全信息公示，同时要在新开设的“疫情防控”模块公示餐饮单位的疫情防控信息。相关的公示信息要每天进行更新，方便消费者查询和监督。

4. 加强库存食品安全管理，检查前期储备，及时清理过期和变质的食品和原料。

5. 食物烧熟煮透，生熟分开防止交叉污染。

6. 严禁餐饮服务单位超食品经营许可范围、超供餐负荷能力经营。

### （四）设备管理。

1. 空调管理。要严格按照《新冠肺炎流行期间办公场所和公共场所集中空调系统管理指引》要求，进行有关空调通风系统日常运营管理。要根据空调使用要求和疫情应对要求，对空气过滤器、表面式冷却器、加热器、加湿器、凝结水盘等易集聚灰层和滋生细菌的部件应及时消毒或更换，空调系统的所有过滤器。同时尽量保持室内通风，定期开门、开窗。

2. 电梯管理。电梯在保证安全运行的同时，应增加消毒的频次。应在电梯间张贴提示语，提醒在电梯间戴口罩并避免交谈。餐饮经营单位酌情限制乘坐电梯的人数，减少接触传染。

3. 冷冻冷藏和保鲜设备。对冷冻冷藏和保鲜设备进行全面维护保养和全面的清洁卫生。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。

#### （五）供餐管理。

1. 食品加工制作应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》规定。

2. 向顾客提供餐前手部清洗消毒设施，指导顾客用餐前后清洗双手并做好手部消毒。每桌每批次顾客用餐后立即对桌椅进行清洁消毒，再安排下一批次顾客就餐。

3. 提倡分餐制。对于无法分餐的餐饮经营单位，必须给每桌客人提供双筷位勺或公筷公勺餐具，防止交叉污染。

4. 提供外卖服务的，开展“无接触”配送服务，避免配送过程中与送餐人员近距离接触。每次运送食品前后，应对运送食品的人员、工具开展清洁消毒。

5. 用餐高峰期，鼓励餐饮经营单位采取预约订餐。如出现排队等候时，餐饮经营单位应做好秩序维护工作，并设立排队等候专区，等候人员间隔不少于1米，尽量引导大家提前网上点餐，减少排队。

#### （六）宣传教育管理。

1. 餐饮经营单位负责人应当密切关注各级政府发布的最新动态，了解和掌握新冠肺炎的防治措施，利用餐饮经营单位宣传栏、公告栏、“阳光餐饮”平台、微信群、单位网站等开展多种形式的新肺炎和呼吸道传染病防治知识健康宣教，对单位员工做好宣传教育工作。

2. 在用餐场所的显示屏显示或明显位置张贴公告和疫情防控知识海报、“阳光餐饮”一店一码，告知进店顾客需配合和注意的有关事项，营造良好的宣传氛围，接受消费者的监督。

附件：顺德区餐饮场所预防新型冠状病毒肺炎疫情卫生清洁消毒指引

附件

## 顺德区餐饮场所预防新型冠状病毒肺炎疫情 卫生清洁消毒指引

根据《关于印发餐饮场所、公共场所预防新型冠状病毒感染的肺炎疫情卫生清洁消毒指引的通知》（粤疾控〔2020〕40号）文件，制订本卫生清洁消毒指引。

本指引适用于各类餐饮场所、集体用餐场所等环境、用品及相关人员的清洁卫生消毒。

### 一、餐饮场所个人健康卫生

（一）所有工作人员都必须戴口罩，并实行健康监测。若出现发热、乏力、干咳及胸闷等症状，应主动戴口罩到就近的定点救治医院发热门诊就诊。

（二）加强宣传教育，设置新冠肺炎相关防控知识宣传栏。

（三）洗手间要配备足够的洗手液，保证水龙头等供水设施正常工作。

（四）进入餐饮场所的人员需戴口罩。用餐人员进入餐厅时不要大声说话，饮食时尽量不讲话，以免产生飞沫，用餐前需要洗手。

### 二、餐厅环境预防性消毒

（一）保持空气清新。

1. 自然通风。应尽可能打开门窗通风换气，促进空气流通。通风条件不良的建筑，宜采用风扇加强通风换气。

2. 空调环境保持新风量。使用空调设备的餐厅加大新风量和换气量或开启换气扇及空调新风装置，以增加空气流通。对空调过滤网应每周清洁消毒一次，可用有效氯浓度为 250mg/L~500mg/L 的消毒液浸泡 30 分钟后，用清水冲净晾干后使用。

3. 空气消毒。空气质量差时，应加强通风换气，也可采用空气消毒机进行空气消毒。

## （二）保持环境物品表面和餐具的清洁。

### 1. 环境物品表面消毒

对高频接触部位，例如门把手、座椅扶手、电梯开关、电梯扶手、座椅、桌面等重点部位，使用有效氯浓度为 250mg/L~500mg/L 的消毒液或用 75% 的酒精擦拭重点部位，每日 2 次。餐厅地面用有效氯浓度为 500mg/L 的消毒液拖地，每日 1 次。

### 2. 餐/茶饮具消毒

（1）首选物理消毒方法，流通蒸汽 100℃ 作用 10 分钟、煮沸消毒作用 10 分钟，或使用臭氧餐具消毒紫外线-臭氧餐具消毒柜、紫外线消毒箱、自动冲洗消毒洗碗机等方法消毒。

（2）化学消毒，可用有效氯浓度为 250mg/L~500mg/L 的消毒液浸泡。

## 三、厨房预防性消毒

### （一）厨房环境和物品表面消毒。

1. 厨房地面、墙壁和经常触摸的物品表面如门把手、台面等每天进行湿式清洁。必要时可用有效氯浓度为 500mg/L 的消毒液进行喷洒处理或擦拭 2~3 遍。

2. 耐湿物品必要时用有效氯浓度为 500mg/L 的消毒液进行浸泡 30 分钟。

#### (二) 刀和砧板等炊具的消毒。

1. 生熟操作用具分开清洗、消毒。刀和砧板等炊具使用后应清洗消毒。

2. 首选流通蒸汽 100℃作用 10 分钟或煮沸消毒作用 10 分钟，不耐热的可用化学消毒法，可用有效氯浓度为 500mg/L 的消毒液进行浸泡 30 分钟，清洗后备用。

#### (三) 冰箱、水池、周转箱等的消毒。

存放熟食的冰箱、清洗用水池、放置食品原料的周转箱等应每天清洁，然后消毒。用有效氯浓度为 500mg/L 的消毒液进行擦拭或浸泡 30 分钟，用清水擦拭或冲洗后备用。

#### (四) 垃圾桶。

垃圾要及时清运，未清运的垃圾应置于有盖的桶内，用有效氯含量为 1000mg/L 的消毒液喷洒垃圾桶内外表面。

### 四、餐饮工作人员预防性消毒

#### (一) 餐饮工作人员工作服消毒。

厨师和餐厅服务员的工作服每天应清洗消毒。

#### (二) 餐饮工作人员手卫生。

在有下列情形时应洗手：开始工作前，处理食物前，上厕

所后，处理生食物后，处理污染的设备或饮食用具后，咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后，处理动物或废物后，触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后，从事任何可能会污染双手活动后。

一般情况下，用肥皂或抗菌洗手液在流动水洗手，需要消毒时可用含酒精速干手消毒剂进行手消毒。

## 五、随时消毒与终末消毒

餐饮场所若发现新型冠状病毒肺炎疑似病例或暴露病例时参照《公共场所预防新型冠状病毒感染的肺炎疫情卫生清洁消毒指引》中的随时消毒和终末消毒方法处理。

## 六、常见消毒剂及配制

(一) 有效氯浓度 500mg/L 的消毒剂配制方法。

1. 84 消毒液(标识有效氯含量 5%)：按消毒液：水为 1:100 比例稀释；

2. 消毒粉(标识有效氯含量 12%，20 克/包)：1 包消毒粉加 4.8 升水；

3. 含氯泡腾片(标识有效氯含量 500mg/片)：1 片溶于 1 升水；

4. 其它浓度依此类推。

(二) 75% 乙醇消毒液：直接使用。

(三) 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和使用。