新冠病毒肺炎疫情三级应急响应下

 餐饮行业经营服务指引（7月20日制）

（本指引由市商务局制定并解释，由市疾控归口并发布）

按照本市三级应急响应下疫情防控部署要求，为加强餐饮行业疫情防控，保护从业人员与消费者健康安全，制定本指引，适用于本市餐饮企业及其门店、单位食堂、网络餐饮服务第三方平台等餐饮服务单位。

1.根据商务部和市区商务、疾控等部门发布的相关指引，做好单位和员工防控方案、应急预案，并加强培训演练。

2.严格落实“四方责任”，坚持单位和员工健康监测报告制度，做好员工健康档案管理，准确掌握其健康状况，如发现员工出现发热、呼吸道症状或消化道症状，按《新型冠状病毒肺炎流行期间公众出现发热呼吸道症状后的就诊指引》及时到发热门诊就医排查，不得带病上班；如发生疑似或确诊病例，及时向属地及主管部门报备，并配合疾控机构做好相关工作。

3.员工身体健康方可进入经营场所，上岗期间须保持手卫生，佩戴口罩，口罩及时更换，工作服干净整洁。新入职员工进行核酸检测后方可上岗。

4.加强集体宿舍管理和清洁消毒，督促员工搞好个人防护，避免与有呼吸道疾病症状的人员密切接触。

5.做好常态化环境监测和预防性消毒工作，日常以清洁卫生为主，必要时对地面、墙壁等进行预防性消毒，对于顾客接触较多的部位加大清洁消毒频次。

6.加强就餐场所通风，优先开窗自然通风，有条件的开启排风扇等装置加快室内空气流动。使用集中空调通风系统时，应使用全新风运行，每周进行关键部件清洗、消毒或更换。

7.保持经营服务场所环境清洁。加强餐具、炊具和冰箱、周转箱等设施及阴冷潮湿点位消毒，保存餐具的容器要干燥洁净，台布、座位套等定期清洁消毒。厨余垃圾应做到日产日清，并保持垃圾桶完好整洁。

8.有条件的餐饮服务单位应在就餐区设置洗手设施，尽可能配备有杀菌作用的洗手液、擦手纸、干手器等，水龙头应改为非接触式水龙头。

9.食品加工制作要符合《餐饮服务食品安全操作规范》规定，冷菜、冷点、冷食要符合制作卫生要求。

10.严格落实进货查验及索证索票制度，严禁圈养宰杀活的畜禽动物，严禁采购和制售野生动物及其制品。

11.在用餐场所醒目位置张贴健康提示，或利用各种显示屏宣传新冠病毒肺炎、夏季传染病防控知识等，告知进店顾客需要配合和注意的事项。

12.在店内外候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”，提示顾客与他人保持社交距离，科学佩戴口罩。提倡非接触式点餐、结账。

13.落实好常态化测温制度，推广使用北京健康宝登记验码，体温正常且北京健康宝状态为“未见异常”者方可进入餐厅。位于商场内的餐饮门店，如商场入口已统一采取上述措施，门店可结合实际自行确定进店检查措施。

14.提倡非同行人员保持就餐安全距离，承办婚礼、寿宴等群体性聚餐活动合理安排场地，控制人员流量和密度。

15.全面推行公筷公勺。提倡有条件的餐厅推广分餐制。

16.网络餐饮服务第三方平台要落实防控主体责任，掌握本平台送餐人员健康状况。

17.外卖配送员盛放食物的容器应保持清洁卫生，提倡无接触或少接触配送方式。