

大连市餐饮服务单位疫情防控技术指南

为进一步做好商贸流通领域常态化疫情防控工作，根据商务部2020年12月31日发布的《餐饮服务单位新冠肺炎疫情常态化防控技术指南》，借鉴其他省市的具体做法，结合大连实际，制定本指南。

一、适用范围

本指南适用于冬春季新冠肺炎流行期间，正常运营的餐饮服务单位疫情防控。主要内容包含企业管理、店堂管理、员工管理、顾客管理、食材管理、冷链管理、外卖管理、应急管理。

二、企业管理

（一）餐饮服务单位负责人是疫情防控第一责任人，做好员工信息采集工作。科学制定具有针对性和可操作性的疫情防控工作方案和应急处置预案，确保口罩、手套、消毒剂、测温仪、洗手液等适量防疫物资储备。

（二）加强培训和应急演练，及时向员工传达属地疫情防控部门的要求，企业要对全体员工开展疫情防控工作培训，确保所有员工熟悉疫情防控工作方案和应急处置预案的责任分工、环境卫生、异常情况处置等工作要求，将常态化

疫情防控工作落实到每个岗位，做到有条不紊。

三、店堂管理

（三）要加强通风换气促进空气流通，增加消毒频次，保证室内空气卫生质量符合《公共场所卫生指标及限值要求》（GB 37488-2019）；如使用集中空调，保证空调运行正常，加大新风量，全空气系统关闭回风。在高、中风险地区运营的餐饮服务单位，每周清洗、消毒空调通风系统空气处理机组、送风口和冷凝水盘等部位，必要时更换空调关键部件。

（四）对经常接触的公共用品和设施（如电梯间按钮、扶梯扶手等），每日清洁消毒不少于六次。重点部位要做好消毒记录。有条件的餐饮服务单位可在电梯口、收银台等处配备手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手消毒用品或其他手消毒设施。

（五）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。每日清洁消毒不少于六次，门把手、水龙头、开关的消毒至少每两小时一次，要配备足够的洗手液（或肥皂），保证水龙头等供水设施正常工作，保持地面、墙壁、洗手池无污垢。

（六）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。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。

四、员工管理

（七）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。员工体温正常方可进入经营场所，上岗期间必须保持清洁卫生，严格洗手消毒，时刻佩戴口罩，口罩要及时更换。建立员工健康档案，档案记录应包括但不限于每日出勤人员姓名、身体状况、工作岗位、居住地址等。在高、中风险地区运营的餐饮服务单位应记录八小时以外情况等信息。加强集体宿舍管理，做好防护和清洁消毒。

（八）对直接操作冷链食品等高危风险的从业人员要及时开展新冠肺炎疫苗接种，加强重点防护。员工一旦有发热、乏力、干咳等疑似新冠肺炎典型症状，应上报单位或所在社区，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，就诊途中尽量避免乘坐公共交通工具，防范交叉感染。如员工发现共同居住人或密切接触人员出现疑似新冠肺炎典型症状，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。

五、顾客管理

（九）顾客及其他进店人员要科学佩戴口罩，主动配合做好体温检测、出示健康码。

（十）对于不使用或不会操作智能手机的老年人等群体，应安排专人做好顾客个人信息记录。

（十一）餐饮服务单位在店内外侯餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”，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。提倡建立顾客预约制度，合理安排顾客到店时间，避免人员聚集。提倡非接触式点餐、结账。

（十二）对于合餐顾客，餐饮服务单位应提供“公筷公勺”服务，公勺公筷宜采用不同颜色、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。提倡就餐时间不超过两小时。

（十三）在高、中风险地区运营的餐饮服务单位应控制餐厅（馆）就餐人数，拉开桌位间距，确保间隔在1米以上；如桌椅固定无法移动，要明确标识出非使用桌位；不安排非同行顾客同桌就餐。

（十四）在高、中风险地区运营的餐饮服务单位每个包间限开一桌，就餐座位间要保持1米以上距离，就餐人员在用餐前后戴好口罩。每餐次顾客离开后，须对包间进行清洁

消毒和通风处理。

六、食材管理

（十五）严格落实进货查验及索证索票制度，确保食材来源可追溯。外出采购人员要做好个人防护。严禁采购和制售野生动物及其制品。

（十六）原料供应商选择、食品加工制作、餐饮具和加工用具的清洗消毒要符合保障食品安全的有关规定。密切关注原料供货商所在地的疫情变化情况，如原料供货商有员工确诊，根据相关防控规定对已采购原料封存待查。

七、冷链管理

（十七）严格落实国务院和本市关于防范新型冠状病毒肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求，执行防控措施，不购买无检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、追溯信息的进口冷链食品。

（十八）鼓励将进口冷链食品的检验检疫证明、核酸检测报告、消毒证明及追溯码，在餐厅内显著位置进行张贴公示，让顾客放心消费。

（十九）每日检查冷库设备运转，确保冷库在冷冻0度以下、冷藏0度以上18度以下的温度区间运转。

(二十)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消毒。

(二十一)进口冷链食材需开箱后对箱内包装食材的表面进行消毒。

(二十二)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。处理冷链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。

八、应急管理

(二十三)当餐饮服务单位出现新冠肺炎疑似病例或确诊病例时,应当配合相关部门做好密切接触者的追踪和流行病学调查,立即采取暂停营业、封闭管理、全员核酸检测等处置措施,在属地疾病预防控制中心的指导下对场所进行终末消毒,同时对空调通风系统进行清洗和消毒处理,经卫生学评价合格后方可重新启动。

(二十四)各经营单位要在经营场所入口处醒目位置张贴通知,对从中高风险地区(如石家庄、邢台、沈阳等)疫情重点地区来连人员严格测温、查看健康码、行程卡。