附件

广东省餐饮服务业防控新型

冠状病毒肺炎指引

一、食材进货查验

（一）禁止经营、贮存野生动物或野生动物制品。

（二）不得采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。

（三）对肉及肉制品做好索证索票工作，确保肉类来源可追溯，尤其是加强对猪肉“两证一报告”的查验，严禁采购、使用病死、毒死或死因不明的禽畜动物肉类及肉制品。

二、从业人员管理

（四）餐饮服务经营单位应每天对从业人员进行晨检（必要时每餐前检查），做好记录和建档工作，发现有发热（37.3度以上）、感冒、咳嗽症状、呼吸道感染的在岗员工，应立即停止其工作并督促其及时就诊，在医院确诊为非新型冠状病毒感染前不得上岗。

（五）所有在岗员工应配戴口罩上岗，且按规定及时更换口罩。

（六）从业人员应尽量避免与具有呼吸道疾病症状的人员密切接触，避免接触野生动物、养殖或生病禽畜动物。

（七）从业人员在制备食物前、加工生食或熟食之后、餐前便后、接触垃圾后，要用流动水和皂液采用六步洗手法洗手，手部揉搓时间不少于15秒。从业人员应提醒就餐人员在就餐前洗手。

（八）暂停从武汉来的工作人员工作，并协助将其送至所住（在）社区工作站做好信息登记，接受社区工作站管理，早晚测量体温，14天内自我隔离观察无恙后方可上岗。

三、场所清洁消毒

（九）食品加工制作要符合《餐饮服务食品安全操作规范》。确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐用具的清洗消毒参照《推荐的餐用具清洗消毒方法》。

（十）每天对就餐场所、保洁设施、人员通道、电梯间和洗手间等进行消毒，洗手间应配备洗手水龙头及洗手液、消毒液等。

（十一）保持加工场所和就餐场所的空气流通，定期对空气过滤装置进行清洁消毒。

（十二）提供网络订餐送餐服务的经营单位应对外送餐食的保温箱、物流车厢及物流周转用具进行每天清洁消毒。

（十三）如近期有出现疑似病例或确诊病例就餐过的餐厅，应开展终末消毒（传染源住院、转移、死亡而离开疫点或终止传染状态后，对疫点进行的一次彻底消毒）。

四、聚集活动管控

（十四）提高对疫情防控形势的认识，配合政府加强对疫情防控有关政策法规、科学知识、防控措施的解读和宣传，加强对店内疫情防控的宣传工作，如张贴禁止接待大规模聚餐活动的指示牌等。

（十五）在疫情防控解除前，餐饮服务经营单位禁止接待大规模聚餐活动。

（十六）有条件的餐饮服务经营单位配备相应的测温器具，对消费者进行发热症状检测、提醒，如在就餐场所发现消费者有发热、感冒、咳嗽等呼吸道感染症状，应积极劝离现场并提醒其及时到医院就诊。