

上海市餐饮烹饪行业协会

上海餐饮业针对新型冠状病毒肺炎疫情防控指南

全民抗击新型冠状病毒肺炎战争已经打响。作为“抗战”第一线的餐饮业，必须人人行动起来，以高度的社会责任感落实市委市政府和相关部门关于疫情的重要指示精神，按照疾控部门、市商务委、市场监督管理局的工作要求，切实做好疫情防控工作，保障餐饮市场供应的安全有序。为此，上海市餐饮烹饪行业协会特向全市餐饮企业和从业人员发布特殊时期防控指南，重要环节如下：

一、店堂管理

1、店内需配有测温器对来店客人逐一测温并做好记录，如来店客人出现发热、感冒、咳嗽等现象的应及时劝离就医并做好信息登记。

2、在店内为顾客提供公共洗手池备有洗手液、消毒酒精，对就餐客人提供一次性酒精消毒纸巾。客人就餐桌放置公筷。

3、保持餐饮经营场所空气流通，空调房间保持新风系统正常运行，定期对空调过滤器进行清洁消毒。

4、店内有公共卫生间的，应每日打扫环境及坐具清洁消毒并做好记录，卫生间洗手池配有洗手液、消毒酒精、手纸，保持空气流通。

二、人员管理

1、对从疫情发生地返回的员工进行社区登记、测温并按地区防疫管理要求落实配合。员工宿舍需加强环境清洁、室内消毒、每日员工测温记录等工作确保宿舍安全。

2、店内配置红外线测温仪器，在员工通道由专人对来店人员（员工、外来人员）需登记进行测温。店内建立测温目录，持续测量每个人体温状况如发现有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染的人员应停止工作及时就医。

3、每天落实晨检、午检（晚市开始前）制度，发现有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染的人员要立即停止上班，及时到医疗就诊。歇业的门店如提供员工餐需对就餐员工落实测温检查，有发热、感冒、咳嗽等症状及时报告，安排就诊。

4、所有员工在上岗之前、接触食物之前；如厕后、接触垃圾后必须及时进行双手消毒。

5、餐饮企业的明档工作人员、接待、服务人员等直接面对客人的岗位员工须戴口罩上岗，每日及时更换口罩，保持个人清洁卫生。

三、经营管理

1、强食材采购管理，做好索证索票，确保各类食材、食品的安全。

2、暂时停业的餐饮企业在处理库存食材时需封闭包装，注明日期，确保日后食材在保质期内使用。

3、不适宜冷藏的食材在确保质量前提下可转让或用于员工餐消化。

4、禁止经营野味，不在厨房宰杀家禽。

5、严格执行、严格检查餐饮企业原有的食品安全、环境卫生规范的落实。特别强调烧熟煮透，确保餐具、用具、饮品等器皿消毒后使用，每日对经营场所、电梯、传菜梯空间进行消毒。

6、有外卖业务的餐饮企业应为外卖小哥设立指定通道；有条件的为外卖小哥提供口罩、消毒液等用品。

7、外卖外送餐食的保温箱、物流车及周转用具每天清洁消毒。

附件：从业人员需知



上海市餐饮烹饪行业协会

2020年2月1日

附件：

从业人员需知：
餐饮行业安为先，
投入防疫阻击战；
自我保护为大家，
强化消毒更加严。
在岗时刻戴口罩，
洗手每必服务前；
现场规范做“六 T”，
制度管理把好关。
餐厅防疫人当先，
员工客人体温观；
做好记录留档案，
如有症状医院看。
用膳之际摆公筷，
交叉感染必须断；
空间环境除污染，
无缝杀毒药水撒。
外地返沪先自检，
健康上岗八方安；
全员尽责克灾难，
守望相助希望来。