附件8

深圳市餐饮服务业新型冠状病毒感染的

肺炎预防控制指引

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）禁止采购、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“二证一报告”（动物检疫证书、肉质检验证书、非洲猪瘟病毒检验报告）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

（一）餐饮服务提供者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）、咳嗽等症状的在岗员工，应立即停止其工作并督促其及时就诊，在恢复健康前不得上岗。

（二）所有在岗员工应配戴口罩上岗，且按规定及时更换口罩。

（三）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。

（四）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，要用流动水和皂液规范洗手（在洗手池上方张贴演示图）。在显著位置设置提示牌或通过从业人员提醒，提示就餐人员在就餐前洗手。

（五）从疫情发生地来深或14天内到过疫情发生地的工作人员应按有关规定向所住（在）社区工作站做好信息登记，接受社区工作站管理，经过14天隔离观察无恙后方可上岗。

三、场所清洁消毒

（一）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》。

（二）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（提倡用感应式水龙头）及洗手液、消毒液等，并确保水龙头正常工作。

（三）保持加工场所和就餐场所的空气流通。如是密闭的空调空间，要保持新风系统的正常运作，定期对空气过滤装置进行清洁消毒。

（四）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。

四、聚集活动管控

1. 餐饮服务经营单位应提高对疫情防控形势的认识，在疫情流行期间，禁止接待大规模聚餐活动。
2. 主动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。

（三）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。