

# 甘肃省市场监督管理局文件

甘市监发〔2020〕32号

---

## 甘肃省市场监督管理局 关于印发《甘肃省餐饮服务业新型 冠状病毒感染的肺炎疫情防控指南》的通知

各市州、兰州新区市场监督管理局，甘肃矿区食品药品监督管理局，东风场区工商局：

为进一步做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作，提升餐饮服务食品安全保障水平，切实保障广大人民群众生命安全和身体健康，现将《甘肃省餐饮服务业新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控指南》印发你们，请督促辖区餐饮服务单位结合

实际抓好落实。



# 甘肃省餐饮服务业新型冠状病毒 感染的肺炎疫情防控指南

## 一、适用范围

本指南适用于新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控期间，甘肃省内正常经营的餐饮服务单位。

集中用餐配送单位、中央厨房、学校食堂、单位食堂、网络餐饮服务提供者等应采取更高、更严的防控措施，做好疫情防控工作。

## 二、场所要求

(一)勤通风。场所内应当加强通风换气，保持室内空气流通。首选自然通风，尽可能打开门窗通风换气。采用机械排风方式的，应保证空调系统供风、排风安全，定期对空气过滤装置进行清洗消毒。未使用空调时应关闭回风通道。宾馆、酒店的后厨空调系统不得与客房及其他办公场所相联通。

(二)勤消毒。餐饮服务单位应保持环境整洁卫生，每天至少2次对所辖就餐场所、保洁设施、人员通道、卫生间、电梯间等场所进行清洗消毒。对高频接触的物体表面(如电梯间按钮、扶手、门把手、洗手间水龙头、坐便器、包厢内用品等)，可用含有效氯250mg/L~500mg/L的含氯消毒剂进行喷洒或擦拭，也可采用75%酒精进行擦拭，同时做好消毒记录。鼓励配备感应式

洗手、消毒设施。

(三)有害生物防治。食品处理区应能有效防蝇、防鼠和防虫，遵循物理防治(挡鼠板、灭蝇灯等)优先，化学防治(滞留喷洒等)有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。

(四)废弃物处置。设置废弃口罩回收、餐厨废弃物、生活垃圾等专用容器(脚踩式)，分类放置、及时清理，每天至少清洗消毒1次。

### 三、消费者防护

(一)把好入口关。督促消费者进入就餐场所必须佩戴口罩并测量体温。对未佩戴口罩或体温超过37.3℃的消费者积极劝离并提醒及时就诊。

(二)维护就餐秩序。提醒消费者等候取餐时排队间距1米以上，餐前洗手。鼓励消费者打包带回、单独用餐，避免扎堆就餐，如顾客确需堂食，应确保足够用餐空间，尽量保持一定距离。

### 四、食品从业人员防护

(一)严格落实晨检制度。食品安全管理人员每天应对从业人员上岗前的健康状况进行检查，患有发热、咳嗽、胸闷、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，禁止上岗，当出现发热、咳嗽等症状的，要及时报告并按规定去定点医院就医。

(二)穿戴防护用具。佩戴医用外科口罩或其他更高级别的口罩。保持工作服清洁，并定期消毒，可用流通蒸汽或煮沸消毒

30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

(三)勤洗手。从业人员在咳嗽或打喷嚏后、制备食品之前、加工生食或熟食之后、餐前便后、手部污染后、接触他人后以及接触过动物之后，采用六步洗手法使用流动水和皂液洗手。鼓励使用自动感应酒精喷淋器。

(四)加强个人防护。加大对从业人员疫情防控知识培训，确保人员掌握防护知识和预防措施，全面加强个人防护。从业人员应避免与具有呼吸道感染症状的人员密切接触，避免接触野生动物或养殖畜禽动物。

## 五、严格食品源头管控

(一)严格落实食品进货查验和索证索票制度，做好进货台账记录。

(二)严禁采购、加工和使用未经检疫、病死、毒死或死因不明以及来源不明的畜禽肉类及其制品。

(三)严禁以任何形式经营或贮存野生动物及其制品。

## 六、规范加工操作

(一)严禁在经营场所内饲养和宰杀活禽畜等动物。

(二)严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行加工操作，食品要烧熟煮透，加工制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。疫情防控期间，提倡不供应冷食类、生食类等高风险食品。

(三) 严格落实洗消保洁要求，做好餐用具的清洗消毒工作，确保严格清洗消毒后使用。送餐时即时提供餐饮具，不得将餐饮具预先摆台。

## 七、网络订餐防控

(一) 实施外卖食安封签。网络餐饮服务提供者应落实“一餐一封签”，严防送餐过程交叉污染。

(二) 实施“无接触”式配送。鼓励消费者在网络订餐时选择“无接触”式服务，送餐人员将食品放在约定的位置，由消费者自行取餐，避免送餐人员与消费者直接接触。

(三) 做好健康检查。网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者要加强对送餐人员的岗前健康检查，每天进行体温检测并做好记录，配送过程全程佩戴口罩，严禁患有发热等病症人员从事网络送餐活动。

(四) 加强清洁消毒。提供网络订餐送餐服务的经营单位应加大对外送餐食的保温箱、物流车厢及物流周转用具的每天清洁消毒频次。

## 八、单位食堂防控

(一) 实施分散式供餐用餐制。学校、机关企事业单位等食堂提倡实施分餐制，可根据实际采取分时错峰取餐或就餐、岗位送餐、盒餐打包等分散式供餐用餐措施，避免排队打饭、面对面就餐和说话，尽量减少人员聚集。

(二) 餐厅入门管理。餐厅门口设佩戴标识的安全员执勤，就餐人员出示证件、佩戴口罩，并经体温检测合格方可进入餐厅。

(三) 做好登记报告。加强就餐人员实名登记、测温管理，发现就餐人员出现发热等疑似症状应积极劝离、提醒其及时就诊，并立即向当地疫情防控部门及本单位报告。

(四) 落实食品留样制度。单位食堂对每餐次每类食品留样量不少于 125g，留样时间不少于 48 小时。

## 九、严格聚餐管理

(一) 停止一切集体聚餐服务活动。餐饮服务单位、乡村流动厨师及专业加工团队在疫情防控期间不得承办群体性聚餐宴席，已经预定的要无条件退订。

(二) 主动报告。如遇群众拟举办集体聚餐活动，应及时主动向辖区市场监管部门报告，并积极配合监管部门取消集体聚餐活动。

(三) 严密防控。对接待过新型冠状病毒确诊病例或疑似病例人员用餐的餐饮服务单位，要在卫生健康等部门的指导下认真做好消毒工作，必要时，餐饮服务单位要暂停经营活动。

## 十、加强宣传教育

(一) 应在场所入口处设置醒目、清晰的佩戴口罩提示。

(二) 张贴、悬挂停止一切集体聚餐服务活动的标示。

(三) 视频滚动播放或张贴疫情防控知识。

