

一、适用范围

本指引适用于春节假期期间，广州市范围内餐饮服务单位的疫情防控工作。

二、低风险地区防控要求

（一）成立防控专项工作组。

落实餐饮服务单位防控主体责任，各餐饮服务单位法定代表人为第一负责人，应主动对接属地卫生健康部门做好疫情防控工作，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、洗手液、消毒剂和测温仪等疫情防控物资配备到位；对员工开展疫情防控知识培训，确保所有员工应知应会。

（二）做好员工健康监测管理。

1.餐饮服务单位应建立员工健康档案，记录每日体温、外出情况等信息。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，如确诊及时通报相关人员按规定进行隔离。如员工发现共同居住人或

密切接触者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自我隔离，必要时应到定点医疗机构就诊。

2.餐饮服务单位员工按照《广州市新型冠状病毒肺炎预防和控制工作指引（第九版）》——《公众佩戴口罩指引》要求，科学佩戴口罩，工作人员在岗期间必须佩戴口罩；口罩弄湿或弄脏后，要及时更换。日常要加强手部卫生，勤洗手，掌握“七步洗手法”，并注重咳嗽礼仪。

3.规范工作服卫生管理。定期更换工作服，同时强化工作服消毒管理，可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

（三）加强营业健康管理。

1.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。

2.鼓励提供订制化年夜饭外卖服务和团餐预订配送服务。用于顾客自取或外送的餐食，宜采用密封方式盛放，提倡每份餐食使用自制或订制的专用食安封签。如无食安封签，可选用一次性使用、不可复原的材料封闭外包装，防止运送过程中污染餐食。

餐饮外卖和配送服务应按照外卖配送和快递从业人员疫情健康防护的有关要求严格执行。推广预约用餐、错时用餐。

3.星级酒店及有条件的餐饮服务单位应当通过海报、电子屏、宣传栏或在用餐区域醒目位置等宣传新冠肺炎常态化防控知识，引导顾客配合场所落实好疫情防控各项措施。

(四) 加强在食品采购和加工方面的防控。

1.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。

2.原料供应商选择、食品加工制作、餐饮具和加工用具的清洗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。

3.减少提供生食、半生食菜品。如有售卖进口冷链食品的，应对进口冷链食品实行专用通道进货、专区存放、专区售卖，不得与其他食品混放贮存和销售。食用火锅、自助海鲜等应提醒顾客充分加热煮熟，避免生熟食品交叉污染。

(五) 强化顾客服务日常防控。

1.对顾客进行体温检测，提醒顾客佩戴口罩进入餐厅，就餐时方脱下口罩，停止就餐重新戴回。

2.对于合餐顾客，每桌顾客至少记录1名人员姓名、联系方式和到店时段等，依法做好信息保护工作；有条件的快餐服务单位要建立用餐人员可追溯制度。

3.对于合餐顾客，应提供“一菜一公筷、一汤一公勺”，或者“一人一公筷、一人一公勺”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。有条件的餐厅（馆）要积极推广分餐制。提倡就餐时间不超过两小时。

4.倡导“光盘行动”，制止餐饮浪费，培养节约习惯。

5.婚丧嫁娶等习俗活动按照《广东省农村（社区）婚丧嫁娶等习俗活动疫情常态化防控工作指引》执行，参加人员原则上控制在150人以内，人与人之间保持安全距离。

预览已结束，完整报告链接和二维码如下：

https://www.yunbaogao.cn/report/index?reportId=11_4836

