

漯河市新型冠状病毒感染的 肺炎疫情防控指挥部办公室 文件

漯疫防指办〔2021〕94号

关于进一步严格管控餐饮业堂食服务的 通 知

各县区、经济技术开发区、市城乡一体化示范区、西城区新冠肺炎疫情防控指挥部，市新冠肺炎疫情防控指挥部各成员单位：

为抓紧抓实抓细全市疫情防控工作，最大限度地减少聚集性疫情传播风险，严格管控餐饮业堂食服务，结合我市实际，现将有关内容通知如下：

一、营业场所管理

（一）全面清洗消毒。餐饮服务单位要对经营场所、设备设施、餐饮餐具等进行一次全面、彻底的清洗消毒。

（二）明确相关标识。要在醒目位置对本单位防控措施和顾

客用餐须知进行书面公示。在入口处、收银台等处设置 1 米间隔线，安排专人引导人流，避免人员集聚。

（三）规范就餐安排。减少桌椅摆放，大堂餐桌实际使用数量不超过平时的 50%，餐桌间距不小于 1 米。大堂食客同向相坐，大堂内圆桌顾客也须避免面对面而坐。每个包间只开一桌，顾客隔位相坐，每桌人数不超过 5 人。

（四）避免交叉感染。商务宴请必须实行分餐分食制。

（五）及时消毒清洁。每桌顾客用餐后，应立即对相关桌椅进行消毒，10 分钟后再安排下一批次顾客。为顾客提供公共洗手液、消毒酒精，提醒顾客应餐前洗手。

（六）确保室内通风。定期开门、开窗，不具备良好通风条件的餐饮单位不得营业。

（七）加强电梯管理。三层以下餐厅禁用公共电梯。对于必须开放使用的电梯，应增加消毒频次，在电梯间张贴提示语，提醒顾客戴口罩、不交谈，并酌情限乘电梯人数，降低集聚风险。

二、从业人员管理

（一）从业人员每天落实餐饮服务时段前的体温检查并进行健康登记，发现有发热、咳嗽等呼吸道症状的人员要立即停止上班。

（二）强化单位内部员工卫生防疫知识宣传教育，提高员工的自我卫生管理能力。从业人员制备餐食前、加工生食或熟食之

后、接触废弃物后，要用流动水和皂液洗手。

（三）所有员工必须戴口罩上岗，服务过程中与顾客保持间距，尽量减少与顾客近距离接触。

（四）加强外出采购人员的工作行程和所有员工八小时外的行程管理，不去或尽量少去人员易集聚场所。

三、顾客管理

（一）进店时必须经体温测量正常并出示健康码进店。出现有发热、咳嗽、呼吸道感染等症状的，一律不允许进入餐饮场所。

（二）除就餐时间外，用餐人员应全程佩戴口罩。用餐完成后必须及时佩戴口罩，离开座位必须戴口罩。不戴口罩拒绝进店。

（三）用餐人员进店要文明就餐，保持间距，不大声喧哗，不近身敬酒，不在餐厅闲聊、打牌等。

（四）实行预约就餐、错峰就餐，结账时优先使用手机扫码支付。

（五）餐饮企业要建立顾客信息追溯制度，每桌至少登记一名顾客的有效身份信息和联系方式，确保能追溯到每一名顾客。

四、采购加工管理

（一）加强食品安全管理。餐饮服务业要按要求对食材采集、食品留样、晨检、清洗消毒、餐厨垃圾处理、员工培训等环节加强管理，实现全市餐饮单位从源头到餐桌全过程透明化。

（二）严格落实进货查验及索证索票制度。做好采购验收及

台账登记工作，不得采购无来源或不符合要求的食品 and 食品原料、严禁采购使用病死或死因不明以及检疫不合格的肉类及其制品。

（三）全面禁止非法食用、交易野生动物的行为，严禁圈养、宰杀、制售活禽。

（四）按照《餐饮服务食品安全操作规范》的各项要求，规范食品加工制作过程，不同类型的食品原料要分开储存、加工。烹饪过程要做到生熟分开、烧熟煮透。食品处理区应设置足够数量的洗手设施，加大食品加工设施设备的清洁频次，保障设施设备洁净并运转正常。

（五）对餐饮外卖食物采用密封盛放或使用“食安封签”，防止配送过程污染。每天对外送食品的保温箱、物流车厢及物流周转用具进行清洁消毒。送餐人员在取餐、送餐时，应采取不接触的方式。

（六）加强餐厨垃圾管理。保证餐厨废弃物收集容器完好、密闭和整洁，避免造成再次污染。

五、压实管控责任

各县区、功能区要全面落实属地管理责任，加强日常监管，督促各餐饮企业严格落实堂食防控措施。各级商务部门要切实履行行业主管责任，加强对餐饮服务企业堂食管控工作的指导和督查，发现问题要立即抓好整改。各级市场监管部门和卫生健康部门要加强监管，对餐饮单位耐心说服教育，对违反相关规定的，

从严从重查处，直至取缔关停。市委市政府督查局要加强跟踪督导，一经发现公开通报批评。

漯河市新型冠状病毒感染的肺炎
疫情防控指挥部办公室
2021年8月12日



