

附件 4

江苏省餐饮服务单位新型冠状病毒感染的肺炎 疫情防控卫生学技术指南（试行）

为指导餐饮服务单位科学开展新型冠状病毒感染的肺炎防控工作，特制定本技术指南。

一、工作目标

按照“早发现、早报告、早隔离、早诊断、早治疗”原则，切实做好餐饮服务单位新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作，有效预防和控制疫情的发生和流行，保障人民群众身体健康。

二、防控措施

（一）复工前防控措施。

1. 组织动员：组建防控工作队伍，责任落实到人，对食品加工经营场所（包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所）进行全覆盖，落实各项防控措施。

2. 对全体员工进行身体状况和暴露史排查：开展全体员工休假期间出行情况调查，全面掌握员工是否离苏及前往地点、是否乘坐过公共交通工具（飞机、高铁、大巴等）、身体状况是否良好、是否与发热病人有过密切接触、是否接触过野生动物等情况。

对从湖北省返苏或去过其他本地病例持续传播地区的员工，

登记并随访其健康情况，开展隔离医学观察14天（自有住房的，实行应居家医学观察；有集体宿舍的，由餐饮服务单位安排单间），每天2次汇报体温和其他健康状况，解除隔离医学观察前不得复工。一旦出现发热等呼吸道症状者，及时就医，就医时应佩戴口罩。

3. 物资准备：加强口罩、温度计、消毒药械等物资准备，有集体宿舍的餐饮服务单位要配置必要的临时隔离宿舍。

4. 配备足够的清洗、消毒、保洁设施：确保清洗、消毒、保洁设备设施数量能够满足从业人员和消费者需要，用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。使用的洗涤剂、消毒剂应符合GB14930.1《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》和GB14930.2《食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准》等有关食品安全消毒标准和要求。洗涤剂、消毒剂应存放在阴凉、干燥、通风的专用设施内。应设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标识明显，其结构应密闭并易于清洁。

5. 配备洗手消毒设施：食品处理区内应设置足量的洗手设施，其位置应设置在方便员工的区域。洗手消毒设施附近应设有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施。员工专用洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标识。水龙头宜采用脚踏式、肘动式或

感应式等非手触动式开关。中央厨房专间的水龙头应为非手触动式开关。就餐场所应设有足量的供就餐者使用的专用洗手设施。

6. 开业前对餐饮服务单位进行全面清洗消毒

(1) 对食品处理区、非食品处理区和就餐场所进行彻底的清洗和消毒。用含氯泡腾消毒片或者84消毒液配制有效氯250mg/L—500mg/L的消毒液擦拭墙面、地面、食品加工操作台、餐桌、扶手、门把手、水龙头公用物品和公共接触物品或部位等，对卫生间台面、水龙头、抽水马桶(便池)及马桶按钮进行清洗，用有效氯500mg/L擦拭或喷雾消毒，作用30分钟后，清水冲洗或擦拭。

(2) 对餐(饮)具和接触直接入口食品的工具、容器进行彻底的清洗消毒。餐(饮)具清除食物残渣后，煮沸消毒15分钟或采用食具消毒柜等消毒方式，也可用有效氯为250mg/L—500mg/L含氯消毒液浸泡30分钟后，再用清水洗净。接触直接入口食品的工具、容器可用有效氯为250mg/L—500mg/L含氯消毒液浸泡30分钟后，再用清水洗净。餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器，清洗消毒后妥善存放在餐用具保洁场所并保持清洁。

(3) 空气消毒：加强室内通风换气，有条件的建议采用机械通风，无条件的可以每日打开门窗通风2—3次，每次不少于30分钟。可以使用移动式紫外线或空气消毒器对空气进行消毒。

7. 检查通风排烟设施：食品处理区应保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。烹饪场所应采用机械排风。产生油烟的设

备上方应加设附有机排风及油烟过滤排气装置,过滤器应经常清洗和更换。产生大量蒸汽的设备上方应加设机械排风排气装置,排气口应装有易清洗、耐腐蚀,并可防止有害动物侵入的网罩。保证空调系统或排气扇运转正常,开业前集中对空调进行清洗消毒。

(二) 正常营业后防控措施。

1. 建立每日晨检和病假登记制度:由专人负责对每位员工进行体温测量。有班车接送的餐饮服务单位,应在上班车前进行测量,有发热症状者禁止乘坐班车或进入单位上岗从业,并送到指定的发热门诊就医。对于出现皮肤伤口感染、咽部炎症等其他有碍食品安全病症的人员,应立即离开工作岗位,待查明原因并治愈后,方可重新上岗。

2. 上岗员工必须严格按照食品加工操作规程进行操作,具体规定加工操作程序、加工操作过程关键项目控制标准和设备操作与维护标准,明确各工序、各岗位人员的要求及职责,确保食品加工操作规程符合食品安全要求。

3. 提高员工手卫生意识,工作时需佩戴一次性医用口罩,餐饮服务单位要指导员工正确佩戴口罩、定期更换口罩和正确处理使用后的口罩。在卫生间、洗手池等场所设置足量的洗手液与一次性纸巾。

4. 环境卫生清理:保持餐饮服务单位环境卫生清洁,及时清理垃圾。每天打烊后用有效氯500mg/L消毒液擦拭地面、食品

加工操作台、餐桌、扶手、门把手、水龙头等接触频繁的物件表面。对卫生间台面、地面、马桶按钮擦拭消毒，加强卫生间通风。对食品处理区、非食品处理区和就餐场所进行彻底的清洗和消毒。

5. 对餐（饮）具和接触直接入口食品的工具、容器进行彻底的清洗消毒。餐（饮）具清除食物残渣后，煮沸消毒15分钟或采用食具消毒柜等消毒方式，也可用有效氯为250mg/L—500mg/L含氯消毒液浸泡30分钟后，再用清水洗净。接触直接入口食品的工具、容器可用有效氯为250mg/L—500mg/L含氯消毒液浸泡30分钟后，再用清水洗净。餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器，清洗消毒后妥善存放在餐用具保洁场所并保持清洁。

6. 开窗通风：加强整个餐饮服务单位的卫生和通风，保持空气流通，每日通风2—3次，每次不少于30分钟。停止或减少使用中央空调。如使用空调，应保证空调系统供风安全，保证充足的新风输入，所有排风直接排到室外。未使用空调时应关闭回风通道。使用空调系统的单位，要定期清洗空调，开空调时，更应注意定期开窗通风。

7. 严禁采购、销售不符合动物检疫规定或不符合食品安全标准的畜禽肉与畜禽自加工食品；严禁活禽销售、宰杀；严禁采购、出售野生动物及制品；严禁在餐饮服务单位内饲养和宰杀畜禽等动物。

8. 从业人员的个人卫生要求：保持良好的个人卫生，打喷

嚏、咳嗽时应用纸巾或手肘部位（不使用双手）遮蔽口鼻，将打喷嚏、咳嗽时使用过的纸巾放入有盖的垃圾桶内，打喷嚏、咳嗽后应用肥皂或洗手液，按照“七步洗手法”彻底清洗双手。

操作食品时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不应外露。操作食品前洗净手部，操作过程中保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手。洗手消毒宜符合《推荐的餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。

接触直接入口食品的操作人员，有下列情形之一的，应洗手并消毒：（1）处理食物前；（2）使用卫生间后；（3）接触生食物后；（4）接触受到污染的工具、设备后；（5）咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后；（6）处理动物或废弃物后；（7）触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔或身体其他部位后；（8）从事任何可能会污染双手的活动后。

专间操作人员进入专间时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。进入食品处理区的非操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

9. 从业人员工作服管理要求：工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色或浅色布料制作，专间工作服宜从颜色或式样上予以区分。工作服应每天更换，保持清洁。从业人员上卫生间前应在食品处理区内脱去工作服。待清洗的工作服应远离食品处理区。每

名从业人员不得少于2套工作服。

10. 加强健康宣教：有针对性地开展新型冠状病毒感染的肺炎防控知识宣传，积极倡导讲卫生、除陋习，摒弃乱扔乱吐等不文明行为，推广健康生活方式，增强身体抵抗力，提高员工对新型冠状病毒肺炎防治的正确认识和自我防护能力。

(三) 发现病例或暴发疫情后防控措施。

1. 积极配合调查：餐饮服务单位要积极配合卫生健康部门，对新型冠状病毒感染的肺炎确诊病例的密切接触者开展排查。

2. 加强消毒：餐饮服务单位要在当地疾控机构的指导下，做好清洁和消毒工作。具体消毒方法见《江苏省新型冠状病毒感染的肺炎病例终末消毒技术指南（第二版）》。

3. 停业管理：餐饮服务单位应根据疫情波及的范围、发展趋势和所在地人民政府决定，采取临时停业或暂时关闭的措施。