

餐饮服务单位新冠肺炎疫情常态化防控技术指南

（第三版）

一、适用范围

本指南适用于新冠肺炎疫情流行期间，正常运营的餐饮服务单位疫情防控。主要内容包括加强内部管理、环境卫生要求、食品采购和加工要求、顾客服务要求、应急处理措施等。根据国务院联防联控机制有关部署和要求，更新制定本指南。

二、加强内部管理

1. 餐饮服务单位负责人是疫情防控第一责任人，应做好员工信息采集工作。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、手套、消毒剂、测温仪、洗手液、应急药品等防疫物资储备适量。

2. 加强培训和应急演练，及时向员工传达当地疫情防控部门的要求，确保所有员工熟悉疫情防控工作方案和应急处置预案的责任分工、环境卫生、应急处置等工作要求，做到有条不紊。

3. 员工体温正常方可进入经营场所，工作期间必须保持工作服整洁，注意个人卫生，及时进行手卫生，避免用未清洁的手触摸口、眼、鼻，打喷嚏、咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘臂遮挡等。全程佩戴医用外科口罩或以上防护级别口

罩，口罩弄湿或弄脏后及时更换。建立员工健康档案，档案记录应包括但不限于每日出勤人员姓名、身体状况、工作岗位、居住地址等。在高、中风险地区运营的餐饮服务单位应记录人员外出情况等信息。加强集体宿舍管理，做好防护和清洁消毒。

4. 员工疫苗接种做到应接尽接，接种疫苗后仍需注意个人防护。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并通报相关单位，按规定进行隔离，就诊途中尽量避免乘坐公共交通工具，防范交叉感染。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隔离，必要时到定点医疗机构就诊。

5. 严格落实《个人信息保护法》、《数据安全法》等法律法规，规范健康码扫码登记，依托国家政务服务平台“场所到访人信息登记码”或各地健康码“到访人信息登记码”规范采集个人信息，不得自行张贴自主开发的疫情登记码。

三、环境卫生要求

6. 确保密闭空间和室内场所的有效通风换气。温度适宜时，尽量采用自然通风加强室内空气流通。保证室内空气卫生质量符合《公共场所卫生指标及限值要求》（GB 37488-2019）。如使用集中空调，应在开启前检查设备确保运行正常，确保新风取风口与排风口之间保持一定距离，对冷却塔等进行清洗，保持新风口清洁；运行过程中以最大新风量运行，加强对冷却水、冷凝水等卫生管理，定期对送风

口等设备和部件进行清洗、消毒或更换。在高、中风险地区运营的餐饮服务单位，每周清洗、消毒空调通风系统空气处理机组、送风口和冷凝水盘等部位，必要时更换空调关键部件。

7. 保持大厅和电梯口等区域环境整洁，对高频接触的公共用品和设施（如电梯间按钮、扶梯扶手等），每日清洁消毒不少于三次，做好消毒记录。可在电梯口、收银台等处配备手消毒剂或感应式手消毒设施；就餐区无洗手设施的，应配备免洗手消毒液等手消毒用品或其他手消毒设施。

8. 确保卫生间通风良好，洗手设备正常运行，洗手盆、地漏等水封隔离有效。每日清洁消毒不少于三次，门把手、水龙头、开关的消毒至少每两小时一次，要配备足够的洗手液（或肥皂），保证水龙头等供水设施正常工作，保持地面、墙壁、洗手池、洗手台等区域的清洁。

9. 加强垃圾分类管理，及时收集并清运。废弃口罩应设置专门垃圾桶。每天对垃圾存放设施进行清洁消毒。餐厨垃圾处置应当符合法律、法规、规章的要求。

四、食品采购和加工要求

10. 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制品。

11. 原料供应商选择、食品加工制作、餐饮具和加工用具的清洗消毒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。

12. 严格落实国务院联防联控机制关于防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求，严格查验进口冷链食品的检验检疫证明、核酸检测证明、消毒证明，不得采购、加工制作无检验检疫证明、核酸检测证明、消毒证明、追溯信息的进口冷链食品。

13. 鼓励将进口冷链食品的检验检疫证明、核酸检测报告、消毒证明及追溯码，在餐厅内显著位置进行张贴公示，让顾客放心消费。

14. 要配合市场监管部门做好涉及使用进口高风险非冷链集装箱货物的消毒处理证明或记录的抽查工作。

五、顾客服务要求

15. 顾客及其他进店人员要按当地防控要求，积极配合餐饮服务单位，科学佩戴口罩，做好体温检测、健康码扫码登记等相关工作，上述信息符合要求且体温检测正常，方允许进店；通过扫描进店人员健康码等方式，记录其姓名、联系方式和到店时段等，同时依法做好信息保护工作。

16. 对于不使用或不会操作智能手机的老年人等群体，其健康码可采取凭有效身份证登记、亲友代办、出示“通信行程卡”等替代措施，做好人工服务引导。

17. 餐饮服务单位在前台、店内外候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”，提倡顾客等人员保持安全距离。严格控制人流密度，进店人数要与餐位数相匹配，不得造成点餐、等餐、等位等人员聚集。提倡建立顾客

预约制度，合理安排顾客到店时间，避免人员聚集。提倡非接触式点餐、结账。服务员应提醒就餐顾客，在非进食状态下应配戴好口罩。

18. 所在区域发生本土疫情后，要按照当地疫情防控要求严格控制或暂停营业。运营的餐饮服务单位应控制餐厅（馆）就餐人数，拉开桌位间距，确保间隔在一米以上；如桌椅固定无法移动，要明确标识出非使用桌位；不安排非同行人顾客同桌就餐。每个包间限开一桌，就餐座位间要保持一米以上距离，提倡就餐人员在用餐前后戴好口罩。每餐次顾客离开后，须对包间进行清洁消毒和通风处理。位于地下空间、通风不良的餐饮服务单位暂停营业。出现病例的餐饮服务单位必须立即停业。

19. 对于合餐顾客，餐饮服务单位应提供公筷公勺，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。

20. 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封签。如无封签，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。餐饮外卖外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，对进店的网约配送员做好体温检测和核验健康码，体温和健康码正常者方可进入，且工作期间全程佩戴医用外科口罩或以上级别口罩。

21. 通过海报、电子屏和宣传栏等方式，加强新冠肺炎

防控知识宣传。

22. 机场的餐饮服务单位要做好环境消毒工作，严格落实体温检测和扫码登记要求。

六、应急处理措施

23. 当餐饮服务单位出现新冠肺炎确诊病例、疑似病例和无症状感染者时，应当配合相关部门做好密切接触者的追踪和流行病学调查，立即采取暂停营业、封闭管理、全员核酸检测等处置措施，并在当地疾病预防控制机构的指导下对场所进行终末消毒，同时对空调通风系统进行清洗和消毒处理，经卫生学评价合格后方可重新启用。

中国烹饪协会

2021年12月