

河北省商务厅

冀商服贸函〔2020〕5号

河北省商务厅 关于印发《河北省疫情防控期间社会化团餐供餐 服务方案》的通知

各市（含定州、辛集市）商务局，雄安新区改发局；各餐饮服务企业，广大团餐需求有关单位：

根据疫情防控期间社会化餐饮需求形势，为解决广大团餐需求单位集中供餐和人员就餐矛盾，防止群体性就餐可能引发的疫情传播风险，国内江苏、云南、苏州、南京等省市积极探索，采取发动餐饮企业向当地机关、团体和企事业单位提供集体用餐供配送服务保障的措施，我省餐饮企业联合互联网配送企业，采取线上订餐、线下配送的方式为团餐需求单位提供供餐服务，取得了较好效果，积累了可借鉴的成功经验。

为深入贯彻落实习近平总书记重要讲话精神和党中央国务院决策部署，扎实推进省委省政府关于新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控系列工作安排，坚持两手抓两不误、统筹抓好疫情防控和改革发展稳定工作，特别是全力应对各行各业开工开业在即、节后返程高峰带来的社会化餐饮需求，经研究决定，疫情防控期间，在全省范围内推广餐饮企业向广大团餐需求单位（当地机关、团体和企事业单位）提供集体用餐供配送服务保障模式。为此，省

商务厅会同省饭店烹饪餐饮行业协会，研究制定了《河北省疫情防控期间社会化团餐送餐服务方案》及《河北省疫情防控期间社会化团餐送餐服务规范》，并筛选了首批疫情防控期间社会化团餐送餐重点企业名单予以公布。

请各市（含定州、辛集市）商务局立足职能迅速行动，按照坚定信心、同舟共济、科学防治、精准施策的总体要求，结合本地防疫形势和餐饮市场需求，组织当地饭店烹饪餐饮行业协会抓紧筛选有条件提供团餐送餐服务企业名单，及时面向社会公布，引导餐饮企业调整经营策略和模式，缓解社会餐饮的团餐需求压力，化解聚集性餐饮带来的疫情传播风险，持续推动防控工作升级加力，坚决打赢疫情防控阻击战。工作中的相关问题，请及时与省商务厅联系。联系人：王杜鹃、张艳飞；0311—87909175、87909723。

- 附件：1.河北省疫情防控期间社会化团餐送餐服务方案
2.首批疫情防控期间社会化团餐送餐重点企业名单
3.餐饮业行业协会餐饮应急保障联动机构联系方式
4.河北省疫情防控期间社会化团餐送餐服务规范



抄送：省应对新型冠状病毒感染的肺炎疫情工作领导小组办公室，各市（含定州、辛集市）人民政府。

附件 1

河北省疫情防控期间社会化团餐供餐服务方案

为做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作，有效避免人员密集就餐，防止群体性聚餐可能引发的风险，特别是全力应对节后返程高峰带来的社会化餐饮需求，经研究决定，疫情防控期间，在全省范围内推广餐饮企业向广大团餐需求单位（当地机关、团体和企事业单位）提供集体用餐供配送服务保障模式，现提出如下方案：

服务对象和范围：各市范围内的机关、团体、企业、事业单位，包括早餐、午餐和晚餐。

订餐和配送方式：实行单位团体订餐，由用餐需求单位统一与供餐企业提前以电话方式预订（早餐前一天 12:00 前预订，午餐和晚餐前一天 16:00 前预订），供餐企业根据分餐制要求，按人头统一打包供应配餐，每人一份。供配送方式包括单位派人自取、餐企送餐上门（或到指定地点）和第三方提供配送服务（适用于通过第三方预订、线上预订）。

价格和结算方式：价格 10 元—40 元/人·份，品种和结算方式由订餐单位选择，并与供餐企业协商确定。

供餐单位：由各市商务局商所在市饭店烹饪餐饮行业协会，按照相关标准和服务要求，筛选并公布供餐企业名单。

食安保障：各供餐企业承诺将严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮业服务质量评估规范》《餐饮业在新型冠状病毒流行期间防控服务指南》以及省、市政府及有关行业部门的相关要求，认真落实各项防控措施，确保用餐食品的质量和安

全。本方案仅适用于我省公共卫生突发事件一级响应的疫情防疫期间餐饮团餐供餐服务，疫情结束后自行解除。家庭或个人订餐仍以市场化方式预订，不适用本方案。

附件 2

首批疫情防控期间社会化团餐供餐重点企业名单

(共 22 家)

石家庄 (5 家)

渝乡辣婆婆(裕华店)

联系人: 赵江涛/15227134250

地 址: 石家庄市裕华区裕华路 116 号中鸿大厦

河北中鸿记餐饮管理有限公司振头古镇店

联系人: 张彦龙/15532422000

地 址: 石家庄市槐安路与友谊大街东南角石邑大厦一、二层

光明渔港裕东店

联系人: 田云霞/0311-85677988

地 址: 石家庄市裕华东路与谈固南大街交叉口东南角

中和轩饭庄(中山西店)

联系人: 赵志勋/18032224550

地 址: 石家庄市桥西区中山西路 440 号

聚福楼饺子(建华店)

联系人: 郜子鑫/17732107750

地 址: 石家庄裕华区建华大街 108 号

唐山（2家）

唐山鸿宴饭庄（南湖店）

联系人：赵莉/0315-2827254

地 址：唐山市路南区建设南路南湖休闲美食广场（中影北侧）

西贝莜面村(唐山万达店)

联系人：程卫华/18910692387

地 址：河北省唐山市路南区万达广场综合楼3层西贝莜面村

秦皇岛（3家）

秦皇岛市山海关福临门酒店

联系人：张长明/13833521858

地 址：河北省秦皇岛市山海关区关城西路26号

羊城酒店

联系人：李旭尧/15733330767

地 址：秦皇岛市海港区迎宾路132号

扬州饭店

联系人：岳东/13091373862

地 址：秦皇西大街88号秦皇新天地6A座扬州饭店内

沧州（2家）

沧州市水磨坊永和

联系人：王宇萌/15383976077

地址：沧州市运河区解放西路颐和广场2号楼-116铺

露娜家舶来食堂

联系人：耿红健/17633225927

地址：沧州市运河区解放西路颐和广场10#楼109铺

衡水（2家）

衡水忠义大酒店

联系人：王红军/0318-2318888

地址：衡水市中华大街57号

衡水忠义印象

联系人：王红军/0318-2876668/2876777

地址：衡水市人民西路1039号

保定（2家）

金筷子杂粮村

联系人：梁泽龙/15832201779

地址：保定市天鹅西路352号

西关人家(蜀秀店)

联系人: 王森森/13333029880

地 址: 保定市五四西路 350 号

邢台 (2 家)

外婆桥

联系人: 潘蕾/15613933195

地 址: 邢台市桥西区钢铁北路 205 号 2 号楼 10 号门市

汉堡王 (邢台北国商城店)

联系人: 王辉/15097970320

地 址: 邢台市桥西区北国商场一层西北角

邯郸 (2 家)

天然居

联系人: 刘钊/18833058469

地 址: 邯郸市兼庄乡世纪大街与丛台路交叉口南行 100 米路东

川湘家常菜瓦罐肉(铁西大街店)

联系人: 夏圣鑫/15033870907

地 址: 邯郸市复兴区河北省邯郸市复兴区铁西大街 36 号

附件 3

河北省餐饮业行业协会餐饮应急保障联动机构联系方式

省/市协会名称	负责人	联系电话
河北省饭店烹饪餐饮行业协会	俞 静	13933160356
河北省团餐与饮食行业协会	刘爱文	18132185529
石家庄市饭店烹饪行业协会	周书存	13903118908
承德市饭店餐饮、烹饪行业协会	侯广江	13333146163
张家口市商业联合会	刘晓慧	18631302616
廊坊市饭店餐饮（团餐）烹饪行业协会	杨 刚	18033627177
唐山市饭店与餐饮、烹饪行业协会	王海龙	17736589945
秦皇岛市饭店餐饮行业协会	王 舵	18683390666
沧州市工商联餐饮行业商会	刘春生	18932753777
衡水市饭店餐饮协会	郭修衫	15031800009
保定市烹饪餐饮饭店行业协会	孟兰英	13722268968
邢台市烹饪（饭店）协会	曹春岭	13903195899
邯郸市饭店餐饮烹饪团餐委员会	王海鹰	15030000160
省饭烹协雄安新区分会	常金生	15032222888
辛集市餐饮行业工会	崔保庆	13513112229
定州市饭店烹饪餐饮行业协会	王 成	15131286988

附件 4

河北省疫情防控期间社会化团餐供餐服务规范

(河北省疫情防控期间暂行)

为保障河北省疫情防控期间推荐面向社会供餐的企业服务质量，保证推荐工作的有序开展，解决各运营单位和企业工作人员集中用餐问题，避免人员密集就餐，防止群体性聚餐可能引发的风险，特制定本标准。

疫情结束后，本规范自动废除。

一、参考资料

- 1.《餐饮业服务质量评估规范》SB/T 11043-2013;
- 2.《餐饮业在新型冠状病毒流行期间防控服务指南》，2020年2月3日，中国商业联合会、中国饭店协会、中国烹饪协会、全国酒家酒店等级评定委员会、美团点评集团。

二、基本要求

- 1.具有合法经营资格和五年之内无重大食品安全卫生事故的省内饭店餐饮企业;
- 2.企业需成立疫情防控工作小组，制定有疫情防控期间企业经营防护方案和实际执行措施，做好信息采集工作，建立报备制度;
- 3.具有防护物资储备能力，企业在开工和复工前，需要准备好充足的防护物资（至少普通防护口罩级别、医用酒精/消毒水、体温计），保障工作人员日常工作需求;

三、服务流程规范

1.人员要求

(1) 对上岗工作人员进行严格登记和报备制度，了解春节期间活动动向和身体健康状况监测；

(2) 必须在员工正式上岗之前，对员工进行防疫工作培训。要求全体工作人员上下班途中佩戴合规口罩和手套等，尽量不乘坐交通，有能力的企业尽量提供上下班班车，将企业和客户食品卫生安全放在首位；

(3) 要求全员持证上岗，并对上岗员工身体健康状况进行实时监督。每日至少两次进行检查，测量体温和记录，若发现体温超过 37.3℃，应安排员工回家休息，一旦发现员工有发热、咳嗽、呼吸道感染等疑似症状，应立即协助员工就诊排查；

(4) 员工上岗必须全员合规口罩，保持勤洗手、多饮水、坚持在工作前、操作后、进食前、如厕后按照六步法进行消毒处理。

2.供餐服务要求

(1) 具有安全合规的食品加工场所，定期对食品加工场所进行卫生清理，并保证避免消毒液、酒精等直接接触餐具、食材和菜品；

(2) 保证提供餐食服务的食材来源有合格渠道，可追溯，并保证安全卫生新鲜；

(3) 杜绝采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物，禁止储存和售卖以野生动物为食材的菜点；

(4) 菜点烹制过程符合行业操作规范，肉食要保证煮熟入味；

(5) 食品加工制作要符合《餐饮服务食品安全操作规范》规

定;

(6) 增加外卖和餐食打包服务, 利用线上外卖平台为有需要顾客提供必要的餐食服务。

3. 经营场所要求

(1) 持续对外经营的企业应保持公共场所和客房、餐厅整洁, 餐具、炊具等严格消毒;

(2) 提供客房的酒店企业, 建议增加客房服务内容, 推荐客房点餐和就餐服务, 尽量减少顾客聚集性用餐;

(3) 对走廊、扶梯、电梯、公共洗手间、厕位等公共区域卫生建立专职人员负责制, 增加卫生处理和消毒频次。

(4) 在公共区域张贴展示疫情防控知识宣传资料, 引导顾客配合工作和遵守注意事项;

(5) 增加公用区域用餐餐桌间距, 减少顾客近距离接触;

四、合作三方服务机构规范

(1) 对供货商、送货商进行体温检测, 并对食材储备用具进行定期消毒;

(2) 对外卖配送员进行体温检测, 并对外卖配送器皿进行检测和消毒, 并建立相关联人员联络制度, 详细记录身体状况和联络方式;

(3) 督促相关三方服务机构进行防疫期间人员培训和健康状况监测;

(4) 签订《河北省防范新型冠状病毒疫情承诺书》(供餐企业与订餐企业研究制订), 并有义务通过三方服务机构告知上游供应商和下游顾客, 全产业链共同努力, 打赢疫情防御战役。