

临沂市新型冠状病毒肺炎疫情 处置工作领导小组（指挥部）

第 240 号

市委领导小组（指挥部）办公室

签发人：冉贤 赵西平

关于印发临沂市餐饮企业复工复产工作 指引的通知

各县区领导小组（指挥部），市委领导小组（指挥部）办公室
各成员单位、各工作组：

为进一步规范做好全市餐饮企业复工复产疫情防控工作，
经市委领导小组（指挥部）同意，现将《临沂市餐饮企业复工
复产工作指引》印发给你们，请认真遵照执行。

附件：临沂市餐饮企业复工复产工作指引

市委新冠肺炎疫情处置工作
领导小组（指挥部）办公室

2020 年 3 月 21 日

临沂市餐饮企业复工复产工作指引

为积极稳妥推动全市餐饮企业有序复工复产，根据商务部《关于做好防疫工作的前提下推动商务领域企业有序复工复产的通知》和省商务厅《关于在全省餐饮企业推行堂食分餐制的通知》要求，结合当前疫情防控形势，制定本指引。

一、复工复产基本条件

（一）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。严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》要求。

（二）餐饮企业承担疫情防控主体责任，法人全面负责。切实做到防控机制到位、员工排查到位、防疫物资到位、场所管理到位、宣传教育到位、食品安全到位。

（三）恢复经营的餐饮企业必须对营业场所、设备设施、餐用具等进行彻底消毒清洗，对库存食品进行全面清理，严禁使用售卖假冒过期变质食品。

二、从业人员管理

（一）建立职工健康状况档案，对从业人员及其家属近期去向和密切接触人员的信息进行摸排，按人员风险等级分类进行管理。

（二）严格从业人员健康检查，体温超过 37.3℃或出现乏力、干咳及胸闷等症状的迅速转移至临时隔离室，及时报告属地防控指挥部。

（三）严格从业人员卫生要求，从业人员要注重个人卫生，勤洗手，全程佩戴口罩上岗，服务过程中与顾客保持间距。

（四）加强外出采购人员的工作行程和所有员工 8 小时外的行程管理，减少外出集聚。

三、用餐管理

（一）暂停各类集体聚餐（宴席）活动。

（二）顾客应佩戴口罩进入餐饮场所，不戴口罩拒绝进店。进店时必须测量体温，出现有发热、咳嗽、呼吸道感染等症状的，不允许进入餐饮场所，并及时劝离现场，提醒其及时报告属地有关部门。

（三）建立用餐人员可溯源制度，形成档案管理，登记至少 1 名就餐客人的姓名和联系方式。

（四）实施堂食分餐制管理。推荐使用三种分餐模式。

1. “分餐位上”模式。菜品设计应按照分餐的要求制定菜单、搭配菜品，餐厅后厨设置备餐间或分餐台，按位上餐，保证每位顾客用餐用量和餐具的独立性。

2. “分餐公勺”模式。上餐时在每道菜品器皿内配备席面羹或分餐夹，并在餐桌上摆放与顾客餐具显著不同的公筷、公勺等分餐工具，保证顾客用餐的独立性。

3. “分餐自取”模式。消费者在点餐台点餐，由服务人员按照消费者点餐使用专用餐具或一次性餐具进行配餐。

（五）鼓励通过外卖方式经营。

四、营业场所管理

（一）明确相关标识。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1.5米间隔线，安排专人引导人流，避免人员集聚。

（二）规范就餐安排。实行预约就餐、错峰就餐，控制就餐人流，确保就餐人员保持不少于1米的距离，条桌尽量同向而坐；圆桌隔位相坐，座位间隔应保持1米以上，面对面距离不小于1米。

（三）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。餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、消毒，炊具、用具使用后必须洗净、消毒。

（四）保持室内通风。定期开门、开窗，不具备规定通风条件的不得营业。使用壁挂式空调、立柜式空调的单位，应定期对空调过滤网进行消毒；不得使用没有空气净化消毒装置的中央空调。

（五）加强电梯管理。三层以下建议步行楼梯，对于必须开放使用的电梯，应增加消毒频次，并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。

本指引适用于新冠肺炎疫情防控期间低风险县（区）的餐饮业（不包括学校及单位食堂）。疫情结束后，本指引自行作废。