附件2

黄石市食品生产销售企业复工复产指南

为进一步做好全市新冠肺炎疫情防控期间食品生产销售企业（不含餐饮服务单位，下同）复工复产工作，特制定本指南，请辖区监管部门督促企业落实。

一、严格落实疫情防控和食品安全主体责任。食品生产销售企业要落实主要负责人是食品安全第一责任人要求，不断完善疫情防控工作体系，严格执行食品生产销售各项法律法规和管理规定。

二、做好复工复产各项准备工作。在确保做到防控机制、员工排查、设施物资、环境消杀、安全生产“五个到位”后，企业向各县（市、区）疫情防控指挥部提出申请，经同意后方可复工复产。

（一）制定疫情防控工作方案和应急处置预案，做好信息采集工作，建立报备制度，由第一负责人或指定专人全面负责，设计有效的应对反应工作流程；

（二）全面掌握上岗员工假期动态（员工去过哪里，是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。有“四类人员”（确诊病例、无症状感染者、疑似病例、密切接触者）情况的员工暂不返岗；

（三）做好防护物资的准备，包括但不限于口罩、消毒液、酒精、洗手液等防护用品，配备红外线测温仪或额温枪等；

（四）对生产销售场所进行全面消毒，包括车间、操作间、生产设备及工具、运输（转运）设备、仓库、实验室、办公场所、食堂、宿舍、电梯等；

（五）企业主要负责人作出疫情防控、安全生产承诺，全面落实疫情防控和安全生产主体责任，加强复工人员安全和防护知识培训工作，提高安全意识和防护能力。

三、食品生产企业复工复产注意事项

（一）所有人员在进入厂区时监测体温、佩戴口罩上岗，全体员工上岗前必须测量体温，进入生产加工场所前严格清洗、烘干、消毒手部，穿戴消毒后的工作衣帽口罩，合理安排生产班次，避免人员聚集，并形成日报制。

（二）每天对生产场所和生产设备设施进行清洁消毒，包括地面、墙壁、设施设备用具进行清洁消毒，保持空气流通，废弃物必须当日全部清除。

（三）食品运输要做好产品防护，不与可能产生交叉污染的其他物品混运，食品运输车辆要专车专用，不得搭乘其他无关人员，运输工具要整洁，并定期清洁、消毒，司机、配送人员等与外界接触人员要做好个人防护。

（四）严禁采购野生动物和不明来源的活体动物、动物源性食品原料进行生产加工。

 四、食品销售企业（含食品和食用农产品销售企业，不含农贸市场）注意事项

（一）做好人员、物品的流向设计，尽量保证人员和物品相互隔离，可根据实际情况灵活调整营业时间，必要时可适当缩减营业时间，但应在明显位置张贴公告，停止提供食品“试吃”服务。

（二）配备测温仪或额温枪，对消费者进行测量体温，体温正常方可进入，员工上岗前应检测体温，杜绝带病上岗,工作期间要佩戴口罩，勤洗手，提倡微信、支付宝等无接触方式结算。

（三）定时清洗消毒场所设施，保证物品存放整洁，每天定时对保洁设施、人员通道扶手、电梯间和洗手间等进行消毒。

（四）保证销售场所食品分类分架、离地隔墙、标识清晰，确保食品存放整洁，正确使用消毒液体，防止因环境消杀造成食品及食用农产品污染。

（五）杜绝野生动物和活禽宰杀，散装食品和粉状无法淘洗的食用农产品未使用有效防护设备的,畜禽产品检疫合格证、肉品品质检验合格证不齐全的，一律不得销售。