附件3

黄石市餐饮业复工复业指南

根据黄石市新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部第41号通告精神和《湖北省餐饮业疫情防控食品安全规则》要求，为指导全市餐饮业疫情防控期间有序复工复业，特制定本指南。

一、严格落实疫情防控和食品安全主体责任。餐饮服务单位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，严格执行餐饮食品安全各项法律法规和管理规定。

二、做好复工复业各项准备工作。在确保做好疫情防控、安全生产“两项承诺”和防控机制、员工排查、设施物资、环境消杀、安全生产“五个到位”后，餐饮服务单位可向各县（市、区）疫情防控指挥部提出申请，经同意后方可复工复业。

（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;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。

（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。所有返岗人员必须主动提前向企业出示个人健康码“绿码”，确认员工健康后方可上岗。

（三）做好防护物资的准备，储备不少于2周的防疫物资，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）对餐饮服务场所进行全面清洁消毒，包括食品及食品原料贮存区、食品加工区、就餐区、办公区、卫生间等其他辅助区，重点对贮存、加工设施设备和各类食品加工容器、炊具、工具、餐饮具等进行彻底的清洁消毒。

（五）对食品及食品原料库存进行全面清理，对超过保质期或腐败变质等感官性状异常的食品及食品原料要第一时间清理处置，防止不符合食品安全的原料及食品流向餐桌。

（六）对火源、气源、电源等部位进行全面安全检查，做好消毒物资存储、安全用电、库房货品及畅通安全通道等管理防范工作，杜绝安全生产事故发生。

三、复工复业注意事项

（一）疫情解除前堂食类餐饮不得复工复业，推行外卖和打包等消费方式。

（二）员工在进入经营场所时要监测体温、佩戴口罩、帽子、手套和清洁的工作服。严格落实全体员工每日晨检制度，每日至少2次对从业人员实施健康动态监测，并做好记录，对患有有碍食品安全疾病或咳嗽、发烧等疑似症状的，须按规定及时调离或就医，对体温超标的人员，应阻止其进入经营场所，做好登记并及时通知辖区疫情防控部门妥善处置。

（三）每天对经营场所清洁消毒。每日餐前和餐后严格消毒，加强通风换气，保持空气流通。使用中央空调应当关闭回风阀，采用全新风方式运行，每天歇业后，新风与排风系统应当继续运行1小时，进行全面通风换气。酒精或84消毒液等按比例正常配置消毒液，前厅、后厨、地面、排水沟、设施设备、工用具、卫生间、餐桌椅等按操作规范进行彻底清洁消毒。对于接触多的地方（如走廊、电梯、扶手、把手、洗手间、厕位等），每天消毒不得少于6次。卫生间保持通风、干爽，不能自然通风的采用排气扇等机械通风；必须配备有杀菌作用的洗手液或提供消毒纸巾，有条件的餐饮服务单位可把水龙头改为非接触式水龙头，避免接触。

（四）严格餐厨废弃物管理。使用加盖垃圾桶回收废弃物，每日餐厨垃圾及时处置登记，切实防止交叉污染。

（五）严格食品及食品原料进货索证索票。采购食品及原料应执行进货查验记录制度，严格索证索票，建立出入库台帐，按照离地隔墙、分类放置、先进先出的原则，妥善贮存食品。严禁采购票证不全、未经检验检疫合格的畜禽肉及制品，严禁圈养及宰杀活禽，严禁采购、贮存、加工经营野生动物。

（六）严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》要求，做好食品清洗、加工、烹饪、备餐、洗 消、留样等工作。食品烧熟煮透，生熟分开，严格控制生冷食品、自制果蔬饮品等高风险餐食制作销售，提倡所有餐具采用高温消毒方式。

（七）网络订餐通过合法的网络订餐平台下单并通过专车配送，餐饮服务单位应在经营场所设立外卖取餐专区，采取可行措施防止消费者和外卖骑手聚集，对制作完成的餐品进行封口，记录餐食制作者、配送者健康信息，使用“食安封签”或外卖“安心卡”；网络订餐平台应加强对外卖骑手的防控管理，加强送餐人员手、送餐餐箱包、车辆的清洗消毒，推行“无接触”配送，在小区、物业、写字楼等热点区域设置外卖“自提点”，便于消费者自行取餐。

（八）小餐饮店一律实行隔门销售，禁止顾客进店取餐就餐，提醒顾客佩戴好口罩，有序排队。