

# TB

## 大连市美食文化协会团体标准

T/MSXH-019-2020

---

### 餐饮企业复市营业新冠肺炎疫情防控工作指引

Guidelines for the prevention and control of new coronavirus pneumonia in catering enterprises

2020 - 02 - 26 发布

2020 - 02 - 26 实施

## 目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	2
5 人员管理.....	2
6 服务管理.....	3
7 环境卫生.....	3
8 消杀要求.....	4
9 安全生产保障.....	5
10 食品安全.....	5
11 服务提供.....	6
附录 A（资料性附录）餐饮企业复工人员信息表.....	7
附录 B（资料性附录）餐饮企业复工人员个人承诺书.....	8
附录 C（资料性附录）餐饮企业消杀记录表.....	9
附录 D（资料性附录）餐饮企业排油烟系统清洗验收表.....	10
附录 E（资料性附录）餐饮企业设备设施维保工作表.....	11

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草的。

本标准由大连市商务局、大连市应急管理局、大连市美食文化协会提出。

本标准由大连市美食文化协会归口。

本标准起草单位：大连市美食文化协会、大连市餐饮服务业工会联合会、大连香洲花园酒店、大连国合物业管理有限公司、辽宁喜家德的餐饮管理有限公司、大连灵芝妹子餐饮连锁有限公司、大连老虎滩品海楼酒店有限公司、大连当天阳餐饮管理有限公司、大连鸣记餐饮管理有限公司、添福来（大连）餐饮管理有限公司、龙海渔湾喜+宴、在味餐饮管理有限公司、大连市金州区路苑宾馆、大连东盛餐饮管理有限公司、喝丢一只鞋餐饮有限公司、王慧洁开口笑鲜虾水饺、大连李老汤师傅餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：高成聪、张福久、毕轶君、刘劲枫、宋琬屏、高民强、郭春祥、刘宝生、原东连、高德福、于东升、李越、周长生、鹿鸣、陈超、徐铭泽、卢龙哲、于春风、韩黎东、刘松涛、王慧洁、李改志、左睿。

# 餐饮企业复市营业新冠肺炎疫情防控工作指引

## 1 范围

本标准规定了餐饮企业复市营业新冠肺炎疫情防控工作的基本要求、人员管理、服务管理、环境卫生、消杀要求、安全生产保障、食品安全和服务提供。

本标准适用于餐饮企业复市营业新冠肺炎疫情的防控。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 36758-2018 含氯消毒剂卫生要求

YY 0469-2011 医用外科口罩

YY/T 0969-2013 一次性使用医用口罩

《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局 2018 第12号

T/MSXH-018-2019 餐饮业排油烟系统清洗操作规程

## 3 术语和定义

### 3.1

**2019新型冠状病毒** 2019 Novel coronavirus

冠状病毒（coronavirus）是一类主要引起呼吸道、肠道疾病（respiratory and intestinal diseases）的病原体。这类病毒颗粒的表面有许多规则排列的突起（a fringe of bulbous surface projections），整个病毒颗粒就像一顶帝王的皇冠（royal crown），因此得名“冠状病毒”。感染症状包括：呼吸道症状、发烧、咳嗽、呼吸短促、呼吸困难等。2019年在武汉病毒性肺炎病例被发现，2020年1月2日被世界卫生组织命名的一种病毒，即2019-nCoV。

### 3.2

**新型冠状病毒肺炎** Novel coronavirus pneumonia

新型冠状病毒对肺脏组织的损害引起的炎症，2020年2月8日国家卫健委决定暂命名为“新型冠状病毒感染的肺炎”，简称“新冠肺炎”。

### 3.3

**体温异常者** Abnormal body temperature people

检测体温超过37.3℃的人员。

## 4 基本要求

- 4.1 餐饮企业必须履行疫情防控主体责任，主动配合属地政府开展防疫检查，服从统一管理，发现疫情问题立即报告并整改。
- 4.2 餐饮企业应快速响应疫情防控，成立由企业负责人、管理人员等组成的疫情防控工作组，密切关注国家权威发布以及疫情进展，为具体防护工作，提前做好充足的准备。
- 4.3 根据餐饮企业疫情防控指导意见要求，制定完备的疫情防控和复市营业方案，明确防控职责，细化防控流程，实施专人专岗管理。
- 4.4 餐饮企业要严格按照相关规定，落实日常监测、隔离观察、送医检测等措施，建立疫情防控应急预案。
- 4.5 餐饮企业要严格落实佩戴口罩、定时消毒等防控措施，储备足量防护物资，加强公共卫生管理。
- 4.6 餐饮企业复市营业使用的测温仪、口罩、手套、84消毒液、75%酒精等防疫物资应分别符合GB/T 36758、YY/T 0969、YY 0469等标准要求。
- 4.7 餐饮企业复市营业应提前采购数量充足的口罩、酒精、消毒水、洗手液等防护用品，配备体温计。
- 4.8 餐饮企业从业人员复市营业前应进行疫情防控工作培训，由相关部门进行监督、指导。餐饮企业做好自查工作，自查工作主要包含食品安全隐患排查、设施设备安全及卫生安全，相关要求参照以下要求执行。

## 5 人员管理

### 5.1 信息采集

- 5.1.1 建立全体员工健康档案，掌握员工近期外出情况（所到区域、是否去过医院、是否接触疑似患者、是否出现发热、咳嗽、呼吸困难等相关症状），并做汇总登记，员工应予配合并不得隐瞒与疫情有关的情况。
- 5.1.2 对于外地返岗员工，特别是到过疫情发生地区、与疫情发生地区人员有过接触、与确诊病例有接触等情况，应按规定及时向当地防疫、社区、街道等相关部门报备，并按规定隔离观察14天，待确认传染风险排除后再行返岗。
- 5.1.3 对于发现有发热、干咳、乏力等症状人员，应向所属地政府报告，并协助做好隔离、送医等相关工作，做到发现报告到位。

### 5.2 上岗管理

- 5.2.1 员工需持有有效的健康证。
- 5.2.2 员工第一天上班应填写餐饮企业复工人员信息表（参见附录A）和餐饮企业复工人员个人承诺书（参见附录B）。
- 5.2.3 员工每日应提前10min上班进行晨检，经体温检测和健康检查正常方可进入工作区域，按要求先进行自我消毒防护处理，做好记录。
- 5.2.4 上岗期间工作人员必须自始至终佩戴口罩（普通一次性口罩佩戴不超过4h），穿工作服，接触直接入口食品的员工需佩戴一次性手套，同时，工作人员之间及与就餐人员之间尽量保持1.5m以上距离。

5.2.5 员工除戴口罩外、每次服务前、服务后均要洗手消毒，手部清洗消毒参照《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局 2018 第 12 号）的附录《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》，尤其注意在工作前、操作后、如厕后等，切实加强个人卫生和安全防护。

5.2.6 员工每人应配备有两套以上工作服，以保证每日工作结束后洗涤并消毒使用。建议采用煮沸的方式在 100℃ 的沸水中煮 15min。

5.2.7 制定员工档案管理制度，形成每日一报送制度，档案记录应包括但不限于每日出勤人员姓名、身体状况、工作岗位等。

## 6 服务管理

### 6.1 顾客管理

6.1.1 门店入口处宜配备体温检测设备、消毒剂、口罩，专人对到店消费者进行体温测量和用 75° 酒精消毒手部，对未戴口罩人员发放口罩，并指导其规范佩戴。发现有发热（体温超过 37.3℃）、感冒、咳嗽等呼吸道感染症状的，应立即向有关部门报告并提醒其根据自身情况采取居家隔离措施或就医。

6.1.2 建议顾客尽量采用网上银行和扫码支付等非接触式的方式进行支付，减少人员接触。

6.1.3 对进店消费者进行登记，包括姓名、性别、年龄、联系方式、到店体测温度、消费者声明没有去过疫区以及与新冠病毒感染者接触、外地回连人员已过 14 天隔离期等。格式见表 1。

表1 消费者登记表

姓名	性别	年龄	联系方式	到店体测温度	有无去过疫区	有无接触新冠病毒感染者	是否外地回连	隔离天数 (是外地回连填写)

注：本人承诺以上填报情况属实，如有虚假，愿意承担相应责任。

### 6.2 用餐管理

6.2.1 在疫情防控期间餐饮企业不得承办群体性聚餐宴席，暂停包房聚餐服务，堂食餐桌间距不少于 1.5m。同时，餐厅员工要安排引导顾客分散就餐，每个餐桌配备 75% 酒精消毒剂，指导顾客就餐前清洁消毒双手。

6.2.2 鼓励餐饮企业采用分餐、套餐、外带、外卖等方式分散供餐用餐。

## 7 环境卫生

### 7.1 场所设施卫生

7.1.1 经营场所宜采用自然通风或者机械换气方式，并及时进行空气消毒。

7.1.2 洗手间配备洗手池及洗手液，每日对洗手室内物体表面使用含氯消毒液浓度为 250~500mg/L 进行擦拭，每日不少于一次。未配备洗手间的企业应配备免洗手部消毒液。

7.1.3 门把手、柜台、楼梯扶手等每天至少在营业前和营业后各用消毒水擦拭一次。

7.1.4 就餐区每日开店前和闭店后，应进行一次全面消毒，并在就餐区醒目位置张贴消毒标识。

## 7.2 物品卫生

7.2.1 餐厅里使用的桌布、毛巾，用高温蒸煮 15min 以上进行消毒，或在 75℃ 热水中洗涤 30min 以上。

7.2.2 餐厅里使用的桌椅在用餐人员结束用餐后用消毒剂喷洒表面或擦拭。

7.2.3 对工作台面、门把手、电话机、开关等日常可能接触使用的物品表面进行消毒杀菌。

7.2.4 营业结束后，应对垃圾桶进行彻底的清洁消毒，可使用有效氯浓度为 500mg/L 的含氯消毒液喷洒，晾干后使用。

## 7.3 厨房卫生

7.3.1 确保餐饮具，盛装直接入口食品容器严格清洗消毒后使用，并在保洁柜存，提倡采用完全浸泡在水中煮沸 10min 以上消毒方法。

7.3.2 其他使用的食品加工工具、盛放食品的器皿在每次工作结束后及时清洗消毒。

7.3.3 对厨余垃圾要尽可能使用加盖式垃圾桶并使用垃圾袋，按照垃圾分类处置要求进行分类处置，当日垃圾需及时清理。

7.3.4 厨房每日开店前和闭店后，应进行一次全面消毒。

## 8 消杀要求

餐饮企业复市营业前必须采取有效措施，宜聘请有资质的第三方消杀服务公司上门，对经营场所（包括：就餐场所、后厨、食品原料仓库等）进行一次彻底消杀，同时要保障食品安全。特别要加强对蟑螂、老鼠的消杀，做到现场无异味、无蚊蝇、无蟑螂、无鼠迹。

餐饮企业正常经营期间消杀要求见表2，餐饮企业消杀记录表（见附录C）。

表2 餐饮企业正常经营期间消杀要求

消杀项目	时间	频次	方法	消杀范围	
灭蚊灭蟑螂	11月-3月	2次/月	空间喷雾	餐厅、厨房（含员工食堂）、通道、公共卫生间、排水道	
	4月-10月	1次/周	空间喷雾		
灭鼠	12个月	1次/月	2月、9月使用高效低毒灭鼠剂，其余月份使用长效低毒灭鼠剂；不适用灭鼠剂的地方放置粘鼠板和点消杀蟑胶饵		
<b>注：</b> 1、餐饮企业外围每月进行1次灭鼠；					
2、餐饮企业每次消杀时间在闭店后进行，由专人负责。					

## 9 安全生产保障

### 9.1 排油烟系统清洗

餐饮企业厨房的油烟管道中的油长期积累，形成油垢。如果长期不生产，油垢会倒流，容易产生高风险火灾隐患，因此复市营业前必须做好油烟管道、排烟罩、风轮、排烟风机、油烟净化器等设施彻底清洗工作。疫情结束之前，日常清洗的频次应参照此 T/MSXH-018-2019 标准执行。餐饮企业排油烟系统清洗验收表（见附录 D）。

## 9.2 设备设施维保

9.2.1 餐饮企业复市营业前必须做好电路、冷冻冷藏、保鲜设备及其他设备设施的维保工作。同时定期（每周）进行检查、维护保养，并确保清洁卫生。餐饮企业设备设施维保表（见附录 E）。

9.2.2 各种设备设施在使用时必须遵循正确的操作方法，严格按使用说明书，所规定的操作、保养、维修要求进行。不得违章操作或超负荷使用。

## 10 食品安全

餐饮企业必须配备专兼职食品安全管理人员，严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局 2018 第12号）的各项要求，负责对食品原料和添加剂等采购进货进行查验，规范餐具消毒流程，监督检查食品加工制作过程，检查环境卫生，处置餐厨垃圾并做好各项登记等工作。

### 10.1 食材管理

10.1.1 选择具有合法经营资质并在疫情期间允许经营的供货商采购原材料，严格执行食材进货查验。

10.1.2 落实采购各环节索票索证制度并存档记录，尤其是对肉及肉制品做好索证索票工作，不采购、不使用病死、毒死及死因不明的禽畜动物肉类及肉制品。

10.1.3 禁止经营、贮存野生动物或野生动物制品；不采购、使用需现场宰杀的活禽畜动物，不使用病死、毒死或死因不明的禽畜动物。

10.1.4 食品、非食品、食品相关产品、化学品，要分开存放，放在不同的区域。干货产品要隔墙离地 10 公分存放。散装食品拆包装以后，要留存产品原始包装信息，确保做到可追溯。

10.1.5 食物成品、半成品和原材料分开存放。如需冷藏或冷冻储存的，尽量储存在不同的制冷设备中，如条件所限，成品和半成品需放在同一制冷设备中的，尽量由上往下依次存放蔬菜、海鲜、畜肉类（猪牛羊）制品及禽肉类（鸡鸭鹅）制品，鸡鸭鹅类制品要放在最底层，并确保不要有交叉污染。

10.1.6 冷藏食品在 0~8℃ 储存，冷冻食品在 -15℃ 以下储存，或依据食品规定储存条件储存。按照先进先出的原则，加强对原材料的常温、冷藏、冷冻储存环节管理，确保原材料保持新鲜；坚持通过覆盖储存（如使用保鲜膜等方式）防止食材交叉污染。

### 10.2 加工管理

餐饮企业应当按照《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局 2018 第12号的各项要求规范食品加工制作过程，不同类型的食品原料要分开储存、分开加工；

10.2.1 做到加工工具分开。将刀具分开，盛放食品的容器分开，确保海鲜类、肉类、蔬菜使用不同的工具器皿进行加工储存，避免交叉污染。

10.2.2 对食品原材料如海鲜类、肉类、蔬菜进行分池清洗，避免交叉污染。

10.2.3 菜品需烧熟煮透，烹调制作菜品时的中心温度应达到 70℃及以上。对于需要再次加热食用的菜品，加热时中心温度达到 70℃及以上。

10.2.4 制作外卖食品时应在厨房内装盒完毕，并确保冷菜保温在 8℃以下，热菜保温在 60℃以上。

### 10.3 配送管理

10.3.1 餐饮企业可尽量通过线上开展外卖配送服务，在确保食品安全的前提下，以外卖配送方式为消费者提供就餐服务。

10.3.2 外卖送餐人员应保持个人卫生，佩戴口罩。必须采取有效措施对配送食品进行封签，建议增加外卖信息追溯卡标明制作人、装餐人和送餐人姓名和体温状况，保障运输存储过程安全。外卖送餐容器应清洁、完好，每日消毒并做好消毒记录。

10.3.3 食品包装材料应安全卫生，直接接触食品的塑料容器或塑料制一次性使用餐盒，必须符合 GB 4806.7-2016 的要求。

10.3.4 坚决杜绝野生动物制作餐品的配送；地方政府有关于野味食材举报相关规定的，要严格按照当地政策法规执行。

## 11 服务提供

11.1 餐饮企业在用餐场所的显示屏显示或明显位置张贴公告和防护知识海报，正确宣传引导告知所有进店顾客需配合和注意事项，同时，必须做好疫情防控宣传，不信谣、不传谣，做到宣传告知到位。

11.2 增加打包服务外卖服务，增加外卖窗口。

11.3 有关部门宣布疫情解除后，本指引关于疫情防控措施的相关部分自行终止执行。

11.4 相关行业协会依据本标准加强对餐饮企业督促指导，确保疫情防控、消杀、设备设施维保、食品安全等各项工作落到实处。

附 录 A  
(资料性附录)  
餐饮企业复工人员信息表

餐饮企业复工人员信息表格式见表A.1。

表A.1 餐饮企业复工人员信息表

<b>一、人员基本信息</b>			
姓 名		身份证号	
联系电话		体 温	
企业名称		从业岗位	
户籍住址			
现住地址			
<b>二、近期本人出行信息</b>			
外地出行： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
出行时间：___月___日—___月___日		出行地点：_____	交通工具：_____
出行时间：___月___日—___月___日		出行地点：_____	交通工具：_____
<b>三、近期本人外地返回隔离情况（非外地返回人员不必填写）</b>			
隔离方式： <input type="checkbox"/> 居家隔离 <input type="checkbox"/> 医学观察；隔离时间：_____天；隔离时间：___月___日— ___月___日			
<b>四、近期本人身体健康状况</b>			
本人身体健康状况： <input type="checkbox"/> 良好			
<input type="checkbox"/> 出现发热、咳嗽、畏寒乏力等症状			
<b>五、其他情况说明</b>			
			承诺人签字：_____
			填报日期：___年___月___日
备注：			
1、近期为从填表之日起计算之前的24天。			
2、本表应由复工人员亲自填写。			
3、本人承诺以上填报情况属实，如有虚假，愿意承担相应责任。			

附 录 B  
(资料性附录)  
餐饮企业复工人员个人承诺书

新型冠状病毒防护个人承诺书见示例B.1。

B.1 餐饮企业复工人员个人承诺书

本人承诺上班前 14 天内未去过疫区，本人及其生活密切接触者：未与疫区人员有密切接触，未出现身体异常状况，也未患有其他传染性疾病，并已严格按照新型冠状病毒防护要求进行了防护。本人承诺上报信息均真实有效，如有隐瞒，一切责任皆由本人承担，与公司无关。

特此承诺。

承诺人：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

附 录 C  
(资料性附录)  
餐饮企业消杀记录表

餐饮企业消杀记录表格式见C.1。

C.1 餐饮企业消杀记录表

企业名称			地址		
联系人			手机号		
消杀公司			地址		
日期	消杀场所	消杀药物	消杀方式	消杀人	验收人

说明：餐饮企业应按格式自行添加填写。

附 录 D  
(资料性附录)  
餐饮企业排油烟系统清洗验收表

餐饮企业排油烟系统清洗验收表格式见D.1。

D.1 餐饮企业排油烟系统清洗验收表

客户企业	名称			
	地址			
	联系人		联系方式	
清洗公司	名称			
	地址			
	联系人		联系方式	
清洗项目	<input type="checkbox"/> 排烟罩 <input type="checkbox"/> 滤油板 <input type="checkbox"/> 风轮 <input type="checkbox"/> 垂直烟道 <input type="checkbox"/> 水平烟道 <input type="checkbox"/> 排烟风机 <input type="checkbox"/> 油烟净化器			
清洗时间	年____月____日至年____月____日			
<b>清洗图片记录</b>				
	清洗前		清洗后	
排烟罩				
滤油板				
风轮				
垂直烟道				
水平烟道				
排烟风机				
油烟净化器				
<b>竣工验收结果</b>				
清洗项目： <input type="checkbox"/> 完成 <input type="checkbox"/> 未完成 清洗质量： <input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 不满意 服务态度： <input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 不满意 人员素质： <input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 不满意				
验收结果：： <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 不合格原因：				
<b>建议</b>				
1.				
2.				
现场清洗场所负责人签字：			现场清洗负责人签字：	
说明：此表未载明的项目和内容，清洗企业应按格式自行添加填写； 请在表中：“□”处用“√”表示。此表一式两份，签字后，双方各执一份。				

附 录 E  
(资料性附录)  
餐饮企业设备设施维保工作表

餐饮企业设备设施维保工作表见E.1。

E.1 餐饮企业设备设施维保工作表

企业名称		地址		
联系人姓名		手机号		
<b>设备名称</b>	<b>维护内容</b>	<b>保养内容</b>	<b>执行组</b>	<b>追踪人</b>
电路				
空调系统				
锅炉系统				
监控系统				
供水系统				
冷冻、冷藏				
厨房设备				
照明设备				