

新冠肺炎疫情防控技术指南 第7部分：餐饮服务提供者

Technical guidelines for COVID-19 prevention and control—
Part 7: Catering service provider

2020 - 02 - 28 发布

2020 - 02 - 29 实施

前 言

DB33/T 2241《新冠肺炎疫情防控技术规范》分为10个部分：

- 第1部分：公共场所；
- 第2部分：学校；
- 第3部分：医疗机构；
- 第4部分：农贸市场；
- 第5部分：工业企业；
- 第6部分：社区；
- 第7部分：餐饮服务提供者；
- 第8部分：公共厕所；
- 第9部分：养老机构；
- 第10部分：防控人员。

本部分为DB33/T 2241的第7部分。

本部分依据GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由浙江省卫生健康委员会提出并归口。

本部分起草单位：浙江省疾病预防控制中心、浙江省标准化研究院。

本部分主要起草人：姚晗珺、应珊婷、王桢、陈直平、陈恩富、龚震宇、孙继民、潘金仁、林斌、叶毅、奚经龙、全国栋、张悦。

新冠肺炎疫情防控技术指南

第7部分：餐饮服务提供者

1 范围

本部分规定了餐饮服务提供者新冠肺炎疫情防控的基本要求、应急物资配备、从业人员管理、启用前消毒、启用后要求、菜肴留样、健康宣传等内容。

本部分适用于餐饮服务提供者新冠肺炎疫情防控工作的开展及管理,其他传染病疫情适用时可参照执行。

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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求

GB/T 19790.1 一次性筷子 第1部分:木筷

GB/T 19790.2 一次性筷子 第2部分:竹筷

GB/T 27590 纸杯

《餐饮业经营管理办法》(商务部 国家发展改革委令 2014年第4号)

《餐饮服务食品安全操作规范》(国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号)

3 术语和定义

《餐饮服务食品安全操作规范》界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐用具

餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具。

4 基本要求

4.1 应具有合法经营资格,取得有效食品经营许可证(或食品生产经营登记证)和营业执照。

4.2 餐饮企业应制定新冠肺炎疫情防控工作责任制,并将责任分解落实到人。建立报告制度,明确并落实新冠肺炎疫情的信息报告人。

4.3 发生新冠肺炎疫情时,餐饮服务提供者应配合卫生健康部门做好疫情处置工作。

5 应急物资配备

应配有口罩、测温仪、一次性手套、消毒药械等疫情应对物资。提供集体宿舍的，应配置隔离宿舍或集中隔离区。

6 从业人员管理

- 6.1 从业人员应至少参加一次岗前疫情防控知识培训，确保具备掌握基础防护技能。
- 6.2 从业人员应持健康绿码上班，规范穿戴个人防护用品；从事接触直接入口食品工作岗位的人员应持有有效的“健康证明”。
- 6.3 从业人员每日早晚两次测量体温。餐饮企业应建立全体员工“一人一表”健康档案。
- 6.4 有员工出现发热（超过 37.3℃）、干咳、无力等疑似症状时，餐饮服务提供者应及时采取隔离防护措施，并按有关流程及时报告，妥善处理。
- 6.5 全面采集从业人员的假期动态，从业人员应如实告知旅居史。与来自新冠肺炎流行地区的人员有密切接触等潜在风险从业人员应及时报备，不得隐瞒，并按要求居家隔离观察 14 日。
- 6.6 餐饮服务提供者应要求员工不到人员密集公共场所活动。员工在上下班途中应做好个人防护，全程佩戴口罩，宜减少乘坐公共交通工具，选择乘坐包车、私家车或步行等方式。

7 启用前消毒

7.1 场所清洁消毒

- 7.1.1 在复工前，应对经营场所、电梯、厕所、办公场所、宿舍等区域全面进行清洁和消毒。
- 7.1.2 清洁方法按《餐饮服务食品安全操作规范》执行。
- 7.1.3 消毒食品处理区、就餐场所和辅助区等区域用消毒液擦拭门把手、餐桌、扶手、点餐收银台、食品加工操作台、水龙头、墙面等公用物品或公共接触物品；用喷雾的方式消毒卫生间台面、水龙头、抽水马桶（便池）及马桶按钮，30 分钟后再用清水冲洗或擦拭；地面可用喷洒、拖地等方式进行消毒。

7.2 餐用具清洗消毒

- 7.2.1 餐用具清洗消毒按《餐饮服务食品安全操作规范》执行，洗涤剂应符合 GB 14930.1 的要求，消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求。
- 7.2.2 消毒后的餐用具应符合 GB 14934 的要求。
- 7.2.3 餐用具容器清洗消毒后应存放在专用的密闭保洁设施中，保持清洁。

7.3 空气消毒

开窗、门(或机械通风装置)进行通风换气，保持室内空气流通，每日通风2次~3次，每次不少于30分钟。必要时可使用移动式紫外线灯或空气消毒器对空气进行消毒。

8 启用后要求

8.1 个人卫生

- 8.1.1 从业人员工应正确佩戴口罩，未佩戴口罩的不得进入单位。口罩的使用方法参见附录 A。

8.1.2 从业人员应保持良好个人卫生，打喷嚏和咳嗽时，应用纸巾遮蔽口鼻，并将纸巾放入有盖的垃圾桶内，打喷嚏和咳嗽后应用肥皂或洗手液，按照“七步洗手法”清洗双手，“七步洗手法”参见附录B。

8.1.3 从业人员应穿戴清洁工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。操作食品前应洗净手部，操作过程中保持手部清洁，手部污染后应及时洗手。

8.1.4 接触直接入口食品的从业人员，应佩戴一次性手套上岗。有下列情形之一的，应洗手并消毒：

- 处理食物前；
- 使用卫生间后；
- 接触生食物后；
- 接触受到污染的工具、设备后；
- 咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后；
- 处理动物或废弃物后；
- 触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔或身体其他部位后；
- 从事任何可能会污染双手的活动后。

8.2 食品原料

8.2.1 原料应新鲜，购买时应索证索票，并对货物进行查验，肉及肉制品应索取检验检疫等合格证明，并做好采购登记、留存购货证明。

8.2.2 加强库存食品质量安全管理，及时清理过期变质食品及原料。

8.2.3 不得采购、销售不符合动物检疫规定或不符合食品安全标准的畜禽肉和野生动物及制品；不得饲养、销售和宰杀畜禽等动物。

8.3 操作规程

按《餐饮服务食品安全操作规范》执行。

8.4 就餐风险防控

8.4.1 应在入口处设置醒目、清晰的佩戴口罩提示。

8.4.2 所有进餐厅的人应出示健康绿码、佩戴口罩，进行体温测量，体温超过 37.3℃不得进入餐厅，并按一人一登记的原则登记姓名、联系电话等信息。

8.4.3 就餐形式应按当地政府的規定采取不同的形式：

- 未取得堂食准许时，应以外带形式开展服务。外带顾客较多时应提醒人员有序排队，保持安全距离（1米以上）；
- 获得堂食准许后，避免集中就餐，提倡分时、分段、分散式就餐。规范就餐方式，减少桌椅摆放，不同餐桌之间距离不小于1米。长条桌同排顾客隔位相坐、上下排顾客同向就坐；圆桌顾客隔位相坐，相互距离不少于1米。

8.4.4 每次用餐后清洁桌面并及时消毒。

8.5 送餐管理

8.5.1 外送服务

8.5.1.1 按“最少接触最少交叉”的原则进行食品准备，推行“非接触式送餐、取餐”。外送服务应符合《餐饮业经营管理办法》的规定。

8.5.1.2 设立专用打包区（优先考虑后厨）。员工打包食物前应进行手部消毒或戴一次性手套，利用干净的工具将食物分装进打包盒。打包餐饮具应符合 GB 18006.1、GB/T 27590、GB/T 19790.1 和 GB/T 19790.2 等标准的要求。

8.5.1.3 食物分装完毕后每份食物宜贴上一次性防揭标签，并提醒顾客食用前检查贴纸完整性。

8.5.1.4 送餐人员应穿戴个人防护用品，按使用要求及时更换；送餐前后应洗手消毒，保持个人卫生。

8.5.1.5 应使用专用的密闭容器配送，容器内部结构易于清洁。每天对配送容器进行清洗消毒；有保鲜、冷藏或者冷冻等特殊贮存条件要求的应采取能够保证食品安全的贮存、运输措施。

8.5.2 团餐配送

8.5.2.1 符合基本条件并已批准复工的，单餐配送数量超过 200 份或单餐向同一订餐对象配送数量超过 50 份的餐饮单位，向有关部门备案。

8.5.2.2 配送要求按《餐饮服务食品安全操作规范》执行。

8.5.2.3 运输车辆和保温箱等每天进行清洗、消毒；控制送餐距离范围，单餐最大配送量由属地有关部门根据餐饮单位规模、供餐能力等进行核定。

8.6 餐用具清洗消毒

每次用餐结束后，餐用具按本部分7.2的要求清洗、消毒。

8.7 开窗通风

加强卫生和通风，保持空气流通，提倡自然通风，每日通风2次~3次，每次不少于30分钟。避免使用中央空调；如使用应采用全新风方式运行并关闭空调加湿功能和回风阀，开大新风阀，确保新风直接取自室外、进风口清洁、出风口通畅，加强空调过滤网的清洗消毒。

8.8 场所清洁与消毒

按本部分7.1要求进行清洁与消毒。食品处理区、就餐场所和辅助区每天消毒2次~3次，卫生间、电梯间每2小时消毒一次。每日公示消毒情况。

8.9 废弃物处理

8.9.1 规范处理垃圾、污水、污物，分类投放垃圾。

8.9.2 口罩、一次性手套等个人常规防护用品废弃物应放置在设有明显标志的带盖垃圾专用或洁净的自封袋内，并进行有效消毒处理。

9 菜肴留样

9.1 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过 100 人）和餐饮服务提供者（一次性订餐人数超过 100 人或为重大活动供餐）每餐次的食品成品应留样。其他餐饮服务提供者宜根据供餐对象、供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定，进行食品成品留样。

9.2 应将留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，每个品种的留样量不少于 125 克，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上，并做好相应记录。

10 健康宣教

针对性地开展新冠肺炎防控知识宣传，倡导讲卫生、除陋习，摒弃乱扔、乱吐等不文明行为，推广健康生活方式，增强身体抵抗力，提高员工防治新冠肺炎的正确认识和自我防护能力。

附 录 A
(资料性附录)
口罩的使用

A.1 口罩佩戴

A.1.1 佩戴口罩前应洗手，或在戴口罩过程中避免接触口罩内侧面。

A.1.2 医用外科口罩佩戴时，应按照以下步骤操作：

- 1) 鼻夹侧朝上，一般浅色朝面部、深色朝外部；
- 2) 上下拉开褶皱，使口罩覆盖口、鼻、下颌；
- 3) 双手指尖向内触压鼻夹，逐渐向外移；
- 4) 适当调整面罩，使周围充分贴合面部。

A.1.3 N95型口罩佩戴时，应按照以下步骤操作：

- 1) 手持口罩托于面部，凸面朝外，鼻夹侧朝上；
- 2) 先套下系带，再套上系带；
- 3) 双手指尖向内触压鼻夹，并逐渐向外移动，为鼻夹塑型；
- 4) 调整鼻夹及系带，直至吹、吸气时均不漏气。

A.2 口罩摘脱

应避免触碰口罩外侧，用手抓着系带取下。将接触口鼻的一面朝里折好，并将其放入废弃口罩专用桶或洁净的自封袋里。摘脱口罩后，应进行手卫生消毒。

附 录 B
(资料性附录)
七步洗手法

洗手应用流动水和洗手液（肥皂）清洗，揉搓时间不少于 20 秒。可按图B.1 “七步洗手法”洗手：

- 1) 掌心相对，手指并拢相互搓擦；
- 2) 手心对手背沿指缝相互搓擦，交换进行；
- 3) 掌心相对，沿着指缝相互搓擦；
- 4) 双手指相扣，互搓；
- 5) 一手握另一手大拇指旋转搓擦，交换进行；
- 6) 将两个手指尖并拢在另外手掌心旋转搓，交换进行；
- 7) 旋转式擦洗手腕，交换进行。



图B.1 “七步洗手法”