

广东省新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部办公室疫情防控组

加急

粤卫疾控函〔2020〕175号

广东省新冠肺炎防控指挥办疫情防控组关于 印发广东省单位食堂新冠肺炎常态化 防控工作指引的通知

各地级以上市新冠肺炎防控指挥办，省新冠肺炎防控指挥办疫情防控组各成员单位：

为切实做好我省新冠肺炎疫情常态化防控期间各级各类机关、企事业单位食堂卫生防疫工作，保障单位食堂员工健康、场所卫生及职工用餐安全，我们组织编写了《广东省单位食堂新冠肺炎常态化防控工作指引》，现印发给你们，请参照执行。

广东省新冠肺炎防控指挥办疫情防控组

(代章)

2020年7月21日

广东省单位食堂新冠肺炎常态化防控工作指引

一、总体要求和基本原则

各单位食堂要按照《国务院应对新型冠状病毒感染肺炎疫情联防联控机制关于做好新冠肺炎疫情常态化防控工作的指导意见》（国发明电〔2020〕14号）、《广东省新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部关于做好新冠肺炎疫情常态化防控工作的实施意见》（粤防疫指明电〔2020〕19号）文件精神及国家和省分区分级有关要求，结合本地分级情况，组织落实常态化防控相关工作，严格遵守《食品经营许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》要求，保障单位食堂员工健康、场所卫生及职工用餐安全。

二、适用范围

本指引适用于各级各类机关、企事业单位提供餐饮服务的单位食堂。

三、职责分工

各单位及其食堂经营单位要落实疫情防控主体责任，属地主管部门落实监管责任，属地卫生健康部门负责提供防控技术指导。

四、基本要求

（一）单位食堂需具有合法经营资格。

（二）单位食堂需具有防护物资储备能力，需要准备充足的防护物资（至少储备普通级别防护口罩、医用酒精/消毒水、体温计等），保障工作人员日常工作防护需求。

（三）停工后首次恢复堂食的单位食堂需对食堂场所、设备设施、餐饮用具、食品储存场所等进行一次彻底全面的清洗消毒。

（四）各食堂所在单位根据员工数量和场所实际情况，设置一定数量的临时医学观察点和单独隔离观察间，临时医学观察点用于初测体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ 人员的体温复测和待送人员停留。观察点要设在相对独立、通风良好的房间，需配备 1-2 名工作人员，负责体温检测和发热人员的管理，并配备水银温度计、一次性医用外科口罩、消毒纸巾、医用乳胶手套、快速手消毒剂、84 消毒剂等物品，配备木制或铁制椅子，不宜配置不易消毒的布质材料沙发。

五、从业人员管理

（一）建立健全防控制度。严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》，以及最新防控方案和公众防护指引等要求，压实防控责任，严格管理从业人员，杜绝从业人员带病上岗。

（二）落实人员分类管理。各单位食堂对员工的健康管理负主体责任，员工要如实告知旅居史。

1. 对于近 14 天有**疫情高、中风险地区旅居史**的人员，须提供抵粤前 7 日内核酸检测阴性证明或出示包含核酸检测阴性信息的健康通行码“绿码”，在测温正常且做好个人防护的前提下可正常出行生活和工作；如无法提供上述核酸检测阴性信息，抵粤后应当立即接受核酸检测（待检测结果阴性后方可正常出行工作、生活）或 14 天隔离医学观察。

2. 对于来自**疫情低风险地区的人员**，持健康通行码“绿码”，体温检测正常可正常出行生活和工作。

3. 对本省新冠肺炎患者、密切接触者、疫情高、中风险地区及境外来粤人员，认可其出院证明、解除隔离通知书。

（三）设立健康管理员。各单位要安排专门人员负责收集单位员工健康状况，每日对从业人员进行晨检和体温监测，体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ 或出现发热、乏力、干咳及胸闷等症状的员工不得上岗。定期组织对从业人员开展核酸检测。主动配合相关部门做好员工健康信息登记和管理工作。

（四）强化卫生防疫知识宣教。要提高工作人员的自我卫生管理能力，上岗期间一律佩戴口罩。从业人员制备餐食前、加工生食或熟食之后、餐前便后、接触垃圾后，要用流动水和皂液采用七步洗手法洗手，手部揉搓时间不少于 15 秒。不在水龙头下直接冲洗生的肉制品，防止溅洒污染。

六、用餐管理

严格遵循《广东省应对新型冠状病毒肺炎疫情分区分级防控工作指引（试行第二版）》（粤防疫指办明电〔2020〕42号）关于分区分级管理要求提供餐饮服务，所在县（市、区）为高风险地区的，暂停堂食，需打包到个人，单独用餐；所在县（市、区）为中、低风险地区的，可以开放堂食服务，需分批就餐，控制同时就餐人数、减少就餐饭桌、增加座位间距离。提供公筷公勺餐具，有条件的单位食堂提供一次性餐具，防止交叉污染。

七、场所防控

（一）食品加工场所卫生清洁。具有安全合规的食品加工场所，定时对食品加工场所进行卫生清理，并保证避免消毒液、酒精等直接接触餐具、食材和菜品。

（二）餐具清洗消毒。确保餐具严格清洗消毒后使用，餐具的清洗消毒参照《推荐的餐具清洗消毒方法》。

（三）餐后桌椅进行清洗消毒。每日职工就餐完毕离开后需对桌椅进行清洗消毒。

（四）重点场所消毒清洁。每天对就餐场地、保洁设施、人员通道、电梯间等场所设施进行消毒保洁。

（五）就餐和加工场所保持通风。保持食品加工场所和就餐场所的空气流通，定期对空气过滤装置进行清洁消毒。

（六）食品储存场所通风清洁。对冷冻冷藏和保鲜场所和设备进行全面维护保养和全面的清洁卫生。对用于储存食品的地下室等场所加强通风，增设机械通风设施。

（七）明显位置张贴公告海报。在用餐场所的显示屏显示或明显位置张贴公告和疫情防控知识海报。

八、原材料采购验收、储存与加工管理

（一）坚决禁止购买、屠宰、储存、加工、烹饪野生动物等违法行为。

（二）不得采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。

（三）对每天送货原材料，尤其对冻肉、水产、海鲜做好索证索票及溯源工作，提倡无接触收货。

（四）食品加工制作要符合《餐饮服务食品安全操作规范》规定。生熟食品分开加工和存放，尤其在处理生肉、生水产品等食品时应格外小心，避免交叉感染。

（五）加强肉、海鲜类等冷冻食品储藏安全，食品原材料坚持覆盖保鲜膜或加盖再进行储存，防止交叉污染。

九、应急处置要求

（一）疑似症状人员处置。如发现食堂工作人员出现发热、干咳、乏力等新冠肺炎可疑症状时，应避免继续接触他人，在临时医学观察点执行隔离观察，做好防护并送当地发热门诊就诊排查。

（二）病例处置。核酸筛查阳性病例在做好防护的前提下应立即转送当地定点医疗机构就诊排查，要积极配合当地疾控中心做好流行病学调查，尽快查明可能的感染源；在当地疾控中心的指导下，依法依规、精准管控，科学划定防控区域范围至最小单位，果断采取限制性防控措施。

（三）终末消毒。相关场所在当地疾控中心指导下，进行终末消毒，并对空调通风系统进行清洗消毒。

（四）其他处置措施。密切接触者和场所管控按照最新防控方案和我省相关应急处置预案做好防控措施。

公开方式：主动公开

校对：疫情防控组 李雪琪

(共印 6 份)

