**新型冠状病毒传播期间餐饮商户食安防护行动指南**

（中国饭店协会、阿里本地生活服务公司、康奈尔中国中心）

当前，全国多地出现新型冠状病毒感染的肺炎疫情，党和国家对此高度重视，习近平总书记作出重要指示，要求各地各部门全力做好防控工作。为助力全社会共同防止新型冠状病毒进一步传播和扩散，保护消费者健康，帮助餐饮商户在保障食品卫生安全的前提下开展正常经营活动，维持健康的经济社会发展秩序，阿里本地生活服务公司与中国饭店协会、康奈尔中国中心联合制定本指南，供餐饮从业者参考。

**一、人员管理**

1、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。如当地对疫情期间员工档案管理及报送有明确要求的，应予积极配合并按当地规定登记、报送。

2、对员工到过疫情发生地区、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；尤其对出现发热、咳嗽等症状以及存在其他潜在风险的，还应按规定居家观察14天或及时就诊，待确认传染风险排除后再行返岗。

3、每天对在岗员工进行晨检记录，员工每天进入工作场所前，应进行体温检测，正常方可进入；如发现有发热（体温超过37.3℃）、感冒、咳嗽、咽痛、胸闷、呼吸困难、乏力、恶心呕吐、腹泻、结膜炎、肌肉酸痛等可疑症状，应立即停止其工作，及时就医。

4、在岗员工需配戴口罩上岗，并及时更换口罩（普通一次性口罩佩戴不超过4小时，N95及其他同等或以上规格口罩，并参考说明书要求的最长佩戴时间。

5、员工除戴口罩外、还应加强洗手及消毒频次，尤其注意在工作前、操作后、如厕后等按照六步法严格洗手，切实加强个人安全防护。

6、建议员工每人有两套工服以便交替使用。每天要对工服进行洗涤和消毒，确保不会造成潜在的交叉污染风险。白色工服，在洗涤完以后可使用有效氯浓度为250～500 mg/L的含氯消毒液浸泡不少于一小时，然后取出漂洗自然风干，或者采用煮沸的形式在100℃的沸水中煮15分钟，然后拿出晾干。有色工服只能采用煮沸的方法进行消毒。

7、建议就餐区域入口处宜设置体温检测设备，对到店消费者进行体温测量，发现有发热（体温超过37.3℃）、感冒、咳嗽等呼吸道感染症状的，应劝离并提醒其根据自身情况采取居家隔离措施或就医。为避免出现无症状携带者的隐性传播，对体温正常的消费者，在征得顾客同意及私人信息保密承诺的基础上，建议登记至少一人的姓名及有效联系方式，建立可追溯制度。

8、如有员工宿舍应每天对宿舍进行不少于一次的清洁消毒和通风管理。

**二、餐具、工具和布草管理**

1、确保餐用具严格清洗消毒后使用。餐用具清洗干净后，可采用以下消毒方法：

①完全浸泡在水中煮沸10分钟以上；

②用洗碗机清洗消毒，洗出的餐用具表面温度需达到71℃以上，同时洗碗机最后漂洗温度达到82℃以上（或达到洗碗机厂家规定要求）；

③使用红外线热力消毒柜消毒，将红外线的热力消毒温度设定在120℃以上10分钟，以确保达到消毒效果；

④使用有效氯浓度为250 mg/L以上的含氯消毒液，浸泡5分钟以上；也可以使用二氧化氯的消毒剂（100～150 mg/L），浸泡10～20分钟；

⑤选择外购消毒餐具时，需检查清洗消毒企业的资质，并保留同批次餐具的合格证明或者检测报告。

2、厨房内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。

3、餐厅里使用的布草（桌布、客人毛巾、后厨使用的抹布等），可高温蒸煮15分钟以上进行消毒，或在75℃热水中洗涤30分钟以上。

4、对外送餐食的保温箱、物流车厢及物流周转用具每天清洁消毒。其中外送保温箱建议每天消毒不少于三次，其他每天不少于一次。

5、对冷冻冷藏和保鲜设备应进行检查、维护保养，并确保清洁卫生。

6、店内应配备有抑菌作用洗手液和手部消毒化学品。所需清洁消毒用品及器具应划定专门区域摆放，对于酒精等易燃消毒用品应注意防火安全。

**三、环境管理**

1、加强就餐场所和加工场所的空气流通，维护通风和空净系统的正常运转，加大通风换气量，确保营业空间内具有当前条件下最高的换气频次。

2、要根据疫情期间的特殊情况，加大对通风和空气过滤装置进行调试与清洁消毒的力度，增加过滤器的清洁消毒和更换频次。

3、具备条件的就餐场所也可以采取减少桌椅摆放、加大就餐者之间空间距离的措施，尽量阻隔病毒传播。

4、加强对就餐区域、人员通道和洗手间等场所的消毒灭菌，并每日公示消毒情况；洗手间应配备洗手池及洗手液、消毒液等；每日对洗手间内物体表面使用含氯消毒液浓度250～500 mg/L进行擦拭，每日不少于一次。未配备洗手间及洗手池的单位应配备免洗手部消毒液。

5、餐具的布置。在客人入座后再摆放餐具，对所有的客人做到一客一餐，即使客人落座但没有使用餐具，在收餐时候也要撤下台。

6、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、使用过需废弃的口罩、手套应该放在密闭容器内，一天工作结束以后，使用有效氯浓度为500 mg/L的含氯消毒液喷洒在垃圾上，对垃圾消毒后置于有害垃圾中丢弃。

8、每天工作结束以后，对垃圾桶进行彻底的清洁消毒，可使用有效氯浓度为500 mg/L的含氯消毒液喷洒，晾干后使用。

9、自行或配合物业增加电梯的消毒频次，对扶手电梯的扶手等部位要加强消毒，对轿厢式电梯要张贴戴口罩提示语，并尽可能减少单次乘坐人数，降低密闭空间内病毒传播的可能性。

10、如发现有疑似或确诊病例消费者在店内就餐过，应第一时间暂停营业，并开展终末消毒（对店内进行一次彻底消毒）。

**四、食材管理**

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。

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，不采购或使用病死、毒死及死因不明的禽畜动物肉类及肉制品。

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。

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。

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。

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。

**五、加工管理**

1、按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求加工制作食品。

2、做到加工工具分开。可使用有颜色的系统将刀具分开，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。

3、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。

4、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。

5、传菜过程中，传菜员工必须佩戴口罩和手套，并在菜品上加一个盖子或者使用保鲜膜罩住菜品，确保菜品在传菜过程中不被污染。上菜的员工也要佩戴口罩，戴手套，覆盖在菜品表面的盖子或保鲜膜不要提前剥离，等放到客人的桌子上再揭开。应给客人提供公筷、公勺便于分餐时使用。

6、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。

**六、配送管理**

1、防疫期间各单位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。

2、配送员在配送过程中应高度注意防护及配送安全，全程佩戴口罩手套等防护用具并定期更换（参考前述“人员管理”中对口罩使用时长的说明），关注周边是否有患呼吸道疾病症状的人员，并在疫情期间尽可能保持距离，避免飞沫传染。

3、配送员应做好送餐箱、配送交通工具等的消毒，尤其是盛放食物的送餐保温箱，应在平时清洁消毒要求的基础上增加消毒频次，必要时可随身携带含氯消毒产品或含75%乙醇的消毒产品进行消毒处理。

4、配送员出现发热、感冒、咳嗽、咽痛、胸闷、呼吸困难、乏力、恶心呕吐、腹泻、结膜炎、肌肉酸痛等可疑症状，应立即停止配送工作并上报可疑症状，根据病情居家隔离或就医。

5、建议使用“食安封签”对配送餐品进行密封。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。

6、配送过程中，尽可能采用无接触配送的形式，避免因面对面接触存在的传染隐患。

7、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。

8、平台配送管控部门要密切关注外卖配送员的身体健康状况及配送情况，尤其注意医院、隔离等区域配送员的身体状况，为其提供口罩、消毒液等防护用品，并制定预案应对各类突发状况。

**七、其他事项**

1、小微及个体工商户应密切关注各类疫情信息，了解及掌握防护、消毒的基本知识；有条件的经营单位，可成立防控工作组并完善应对策略方案。

2、未营业的商户随时关注疫情发展趋势，随时做好与上下游供应商、员工等内外部相关方的沟通工作，确保疫情缓解后商家经营管理工作的正常开展。

3、应提前置备防护及消毒用品（包括但不限于：口罩、手套、红外线测温仪、消毒剂/酒精、紫外线消毒灯、臭氧消毒发生器、洗手液等），以便随时应对。

4、应密切关注当地政府部门的通知，根据疫情防控需要配合地方政府和平台合理确定营业时间；在疫情防控解除前，未经允许，停止接待大规模聚餐活动。

5、疫情期间使用各类消毒用品，要严格按照使用方法执行。要严格注意酒精的防火措施、避免消毒液接触到菜品、紫外线消毒灯不直接照射人体、臭氧消毒后及时通风降低臭氧浓度等。

6、可在店内张贴防护及食品安全知识海报，向到店消费者宣导正确的防护方式及需配合的注意事项，但不要做虚假夸大宣传。

阿里巴巴本地生活 中国饭店协会 康奈尔中国中心

2020年2月4日联合发布

附：新型冠状病毒的基本概念

本文所述新型冠状病毒即“2019-nCoV”，系2020年1月12日被世界卫生组织命名的新发现冠状病毒。

**对新型冠状病毒的消毒，消毒剂有以下四类可以达到比较满意的消毒效果：**

第一类是乙醇类消毒剂，主要是含75%乙醇的酒精。

第二类是含氯消毒剂，它是以次氯酸钠为主要成分的液体和以二氯异氰尿酸钠为主要成分的粉体的消毒产品，可用于水果、蔬菜、餐用具及物体表面的消毒。食品可采用100 mg/L的浓度消毒10分钟；餐（饮）具、工用具可采用250 mg/L的浓度消毒5分钟以上，物体表面或布草可采用250～500 mg/L的浓度进行消毒。

 第三类是过氧化氢和过氧乙酸类消毒剂，适用于硬物体表面消毒和空气消毒。这类消毒产品有一定的腐蚀性，使用过程中需特别小心。

第四类是复合季铵盐消毒剂，但需特别强调的是复合季铵盐的有效成分在三种或以上的季铵盐成分，才能对新型冠状病毒（2019-nCoV）有杀灭作用，使用时需参见详细的产品说明书。

**手部洗涤注意事项如下：**

（1）员工日常工作中接触不同的食物，进入厨房吃喝东西以后都要进行洗手，更换不同工作内容时也需要洗手。

（2）通过抑菌洗手液将手部进行彻底清洗。双手交叉搓手20秒以上，尤其是指甲和指缝间仔细搓洗，如有条件，最好使用热水洗手，热水温度在37～38℃左右，搓洗后用流动水冲洗后沥干，沥干以后用纸巾或者烘干机把手擦干。

可用于手部消毒的消毒方式：①将含有75%乙醇的酒精或含有75%乙醇的酒精产品喷在或涂在手上，双手交叉互搓洗20～30秒；②将双手在有效氯浓度为 50～100 mg/L的含氯消毒液浸泡20～30秒，拿出晾干即可；③可使用专用的手部免洗消毒产品对手进行彻底消毒。

\*科信食品与营养信息交流中心、艺康集团均对本指南提供了技术支持。