

# 河北省餐饮行业复工复产疫情防控措施指南

为指导河北省餐饮服务行业单位（含企业、个体户、单位食堂等，以下简称餐饮单位），做好新冠肺炎疫情防控期间的生产经营服务，按照分区分级要求尽快有序复工复产，维持正常的社会生产生活秩序，满足和促进社会刚性消费需求，推动餐饮行业平稳健康发展，特制定本指南。

## 一、适用范围

本防范措施适用于新冠肺炎防控期间，符合县（市、区）人民政府有关规定和要求，允许对外营业的餐饮单位，在疫情防控部门的指导下，执行本防范措施。

## 二、做好复业准备

（一）建立防控工作制度。各餐饮单位负责人是疫情防控第一责任人，要明确主要负责人、分管负责人及班组负责人的工作职责，制定疫情防控应急预案和工作措施。

（二）做好员工健康管理。要全面了解上岗员工假期动态（员工去过哪里、是否有发热、呼吸困难等症状），及时掌握员工是否有疫情发生地区生活史、旅行史以及与确诊病例有密切接触的情况。对14天内有湖北旅行史或居住史，以及与确诊或疑似病例有密切接触的员工应严格进行14日隔离观察，督促其居家隔离医学

观察 14 天，不得进入经营场所。

(三) 复岗人员培训。要对负责体温检测、消毒液配制、防控知识宣教、应急隔离区管理的人员开展专业知识培训，掌握应急措施。要提前了解当地定点收治医院，确保发现从业人员出现疑似症状时能及时送院诊治。要求所有员工上下班途中正确佩戴口罩，尽量不乘坐公共交通工具，建议步行、骑行或乘坐私家车、班车上下班。如必须乘坐公共交通工具时，务必全程佩戴口罩，途中尽量避免用手触摸车上物品。

(四) 经营场所通风。开业前对经营场所每日进行通风。对集中空调系统进行预防性清洗消毒。无前后窗或前后门窗的厅室暂不使用。

(五) 场内保洁清理。要清理经营场所内积存的杂物垃圾，做到卫生无死角。

(六) 防控物资配备。要提前采购足够的口罩、消毒剂、洗手液、速干手消毒剂等防控物资，确保使用的测温仪器准确可靠。

(七) 设置防控区域。要在场所内明确标示体温检测区、应急隔离区、防控物资储备区、垃圾处理区等关键区域。

### 三、实行分区分级管理

各县（市、区）对照分级防控的评估结果，及时调整本区域内餐饮单位复工复产工作措施。

#### (一) 餐饮经营单位（门店）



1. 防控级别高风险地区餐饮经营单位（门店）。可提供外卖服务和无接触自取服务，停止其它形式的餐饮经营服务活动。

（1）外卖配送员

个人健康管理按照餐饮业从业人员管理的要求执行。按无接触配送服务规范标准，避免配送过程中面对面与顾客接触。盛放食物的容器、配送服务使用的交通工具，应进行符合标准规范的消毒作业，并在平时清洁消毒要求的基础上增加频次。

（2）平台管理方

应制定平台信息服务、服务流程、服务质量控制方案，鼓励外卖平台推行“无接触配送”的操作规范。要求配送管控部门建立完善的配送服务质量控制体系，实施外卖配送员情况监控、配送项目执行情况监控、每日订单完成情况监控、风险控制数据监控、核心指标完成情况监控，对出现的突发异常数据进行分析 and 及时处理。制定《防范新型冠状病毒提醒外卖商家告知书》。下线野味餐品并不予配送。倡导餐饮商户疫情防控和食品安全管理，确保餐饮外卖“吃的安全”“吃的安心”。

2. 防控级别为中、低风险区的餐饮经营单位（门店）。要在符合地方卫生防疫部门的要求和规范下，可有序开放堂食服务，但禁止接待大规模聚餐活动。

（1）用餐人员进入餐饮经营单位（门店）前必须测量体温。体温超过 37.3℃ 或出现有发热、干咳、打喷嚏等症状的，禁止进



入餐饮场所，立即向所在社区防控组织报告，按照防疫有关规定协助其及时就诊同时登记造册。

(2) 要求顾客戴口罩，坐下饮食最后一刻才脱口罩。

(3) 有条件的餐饮经营单位（门店），用餐区出入口分开设置，并安排一个监控镜头对准入口，记录相关人员出入情况。

(4) 大堂餐桌实际用餐人员数量不超过平时的 50%。

(5) 每桌每批次顾客用餐时间最长不超过 45 分钟，间隔不低于 10 分钟，消毒后再安排下一批次。

(6) 就餐顾客间隔最短距离不少于 1 米。长条桌同排顾客隔位就坐，对面错位相坐。圆桌顾客隔位就坐。快餐店实行一人一桌。

(7) 包房及包厢就餐。按照当地卫生防疫部门的要求和规范执行，保持良好通风，采取分餐制且提供公筷公勺，防止交叉污染。

(8) 餐饮经营单位建立用餐人员可追溯制度。做好用餐台账，对每一桌客人相关信息、用餐时间、消毒记录等做好登记，以备查验、跟踪。

## (二) 单位食堂

1. 防控级别为高风险区的，禁止堂食。本单位食堂制作或外采团餐后，打包送餐到人单独食用。

2. 防控级别为中风险区和低风险区的，本单位食堂制作或外采团餐的，可采取分散就餐方式。其它就餐方式按照当地卫生防疫部门的要求和规范执行，同时控制就餐人数、保持就餐人员间距、增

加就餐饭桌距离，有效减少人员聚集。

#### 四、加强员工管理

(一) 强化防控宣传教育。各单位要采用多种形式加强复工复产后疫情防治知识科普宣传，使员工充分了解防治知识、掌握防护要点、增强防护意识、支持配合防控工作。引导员工在使用通道、电梯、楼梯、吸烟区时有序排队，保持适当间距，吸烟时不与他人交谈。

(二) 做好员工健康管理。要指派专人对进出单位和宿舍的所有通道进行严格管理。要对员工每日进行检测体温，采集员工的动态信息并登记汇总。使用指纹考勤机的单位应暂时停用，改用其他方式对进出人员进行登记。尽量避免与具有呼吸道疾病症状的人员密切接触，避免接触野生动物。

(三) 实行健康状况报告。要设立可疑症状报告电话，员工出现发热、呼吸道症状时，及时向本单位如实报告。对从业人员进行每日晨检，并分上下午两次进行体温监测，发现员工体温超过37.3℃并伴有咳嗽或呼吸不畅等异常情况及时报告并采取相应的防控措施。每天汇总员工健康状况，向当地疾控部门报告。

(四) 落实个人防护要求。员工进入经营场所前，进行洗手消毒，上班期间应时刻佩戴口罩（如非一次性口罩，每隔2-4小时使用酒精消毒一次，确保防护效果），与他人保持安全距离。在上岗期间应当经常洗手，坚持在摘口罩前后、工作前、操作后、进



食前、如厕后按照六步法严格洗手。可用有效的含醇速干手消毒剂。特殊条件下，也可使用含氯或过氧化氢手消毒剂。有肉眼可见污染物时，应当使用洗手液在流动水下洗手。打喷嚏或咳嗽时要用纸巾、手绢、衣袖等遮挡，倡导合理膳食、适量运动、规律作息等健康生活方式。

（五）实行员工错时就餐。员工用餐场所应当保持通风换气，员工应当采取错峰、打包的方式就餐。加强公用餐（饮）具的清洁消毒，餐（饮）具应当一人一具一用一消毒，每日对餐桌椅及地面进行清洁和消毒。不具备消毒条件的要使用一次性餐具。员工用餐时应避免面对面就坐，不与他人交谈。

## 五、做好经营场所管理

（一）加强入场检测。在经营场所配备测温仪，对所有进入经营场所的人员测量体温，在醒目位置设置或张贴“佩戴口罩入场”提示，体温正常且佩戴口罩方可进入。在超过 37.3℃ 的情况下，应询问是否有相关接触史，观察是否有发热、咳嗽、呼吸不畅等疑似症状，对有疑似症状的人员应拒绝入场并向防疫部门报告。如遇客流集中，人员过于密集的情况，可采取限流、疏导等措施。

（二）合理使用电梯。限制每次乘坐电梯的人数，乘梯时相互之间注意保持适当距离。尽量减少乘坐厢式电梯，低楼层推荐走安全通道，较高楼层优先使用扶梯并尽量避免与扶手直接接触。应当控制高峰时期客流量，通过管控分流减少同时进入顾客人数。推荐

顾客自助结算，尽量减少排队时间。

(三) 经营场所清洁卫生。每日对各个门口、停车场入口处、柜台、休息区、服务台、收银台、座椅进行清洁消毒。特别是电梯扶手、电梯按键、门把手等，应适当增加消毒频次。对有二次供水系统的企业，必须按照标准对二次供水水箱做紫外线杀菌。对所有卫生间地漏排水，小便器排水，盥洗池排水做水封检查，并做杀菌消毒处理。使用卫生间时，应当打开排气扇。使用完毕后，应当盖上马桶盖再冲水。卫生间下水管存水弯应当维持一定的水封高度。

(四) 餐饮具消毒。餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、消毒，炊具、用具用后必须洗净。

流通蒸汽消毒 20 分钟；或煮沸消毒 15-30 分钟；或使用远红外线消毒柜，温度达到 125℃，维持 15 分钟，消毒后温度降至 40℃ 以下方可使用。不具备热力消毒的单位或不能使用热力消毒的餐饮具可采用化学消毒法，如用有效氯含量为 500mg/L 的含氯消毒剂溶液、二氧化氯含量 200mg/L 的二氧化氯溶液、0.5% 过氧乙酸溶液浸泡 30 分钟。消毒后清水冲洗、控干保存备用。

(五) 冷冻冷藏和保鲜设备管理。对冷冻冷藏和保鲜设备进行全面维护保养，保持清洁卫生。食品原材料坚持覆盖保鲜膜再进行储存，防止交叉污染。加大监督检查力度，先进先出。适量存储。

(六) 垃圾清运处理。在公共区域设置口罩专用回收箱，每天产生的垃圾应当在专门垃圾处理区域内分类管理、定点暂放、及时



清理。垃圾暂存地周围应当保持清洁，每天至少进行一次消毒。

(七) 方便顾客洗手。确保经营场所内洗手设施运行正常，在问询台和收银台等处配备速干手消毒剂。有条件时可配备感应式手消毒设施。

## 六、做好餐饮服务管理

(一) 加强服务管理。食品加工制作应符合《餐饮服务食品安全操作规范》，并保证避免消毒液、酒精等直接接触餐具、食材和菜品。原则上推广分餐制，不具备分餐制的必须给每桌客人提供双筷位勺或公筷公勺餐具，防止交叉污染。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。必要时，可适当缩减营业时间，但应在明显位置张贴公告，告知消费者并取得理解。平日给客人提供零食的经营单位，应停止供应到疫情结束。每日公示消毒情况。可增加打包外卖服务，增加线上平台外卖服务和增加外卖窗口。

(二) 加强采购进货管理。落实采购各环节索票索证制度并存档记录。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料。杜绝采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。禁止采购不明来源的食材，严禁经营、储存野生动物或野生动物制品。对肉及肉制品做好索证索票工作，确保肉类来源可追溯，尤其是加强对猪肉“两证一报告”的查验，杜绝采购、使用病死、毒死或死因不明的禽畜动物肉类及肉制品。及时清理过期和变质的食品和原料。加强保鲜、



冷冻、冷藏环节的处理和使用。提倡无接触收货。

(三) 加强外卖服务管理。按无接触配送服务规范标准，避免配送过程中面对面与顾客接触。外卖配送员盛放食物的容器，应在平时清洁消毒要求的基础上增加频次。外卖配送员的交通工具应进行消毒。平台管理方应制定平台信息服务、服务流程、服务质量控制方案，鼓励外卖平台推行“无接触配送”的操作规范，配送管控部门要建立完善配送服务质量控制体系，进行外卖配送员情况监控、每日订单完成情况监控、突发异常数据监控、项目执行情况监控、风险控制数据监控、核心指标完成情况监控。坚决不予配送野味餐品。

## 七、做好经营场所通风

### (一) 自然对流通风

1. 经营场所内包括厅（室）要有前后窗或前后门窗，以保证能够形成空气自然对流通风，保证厅（室）内空气自然新鲜。
2. 经常打开门窗，创造厅（室）内自然对流通风的条件。

### (二) 机械对流通风

1. 所有通风设备保持正常运转，新风口设置清洁区，新风房、过滤网和送风管道保持清洁；送风口与出风口保持一定的距离，最好送风口在厅（室）的一端，出风口在厅（室）的另一端。
2. 在不需要调节空气温度、湿度的情况下，全面使用新风输入，关闭回风通道，开启另一端动力排风。

3. 在需要调节空气温度、湿度的情况下, 保证充足的新风输入, 适时开启输出风口动力排风。

4. 在通风换气的同时, 要注意厅(室)内空气流动布局分配量, 调整好厅(室)空气流动分配布局, 保证公共场所厅(室)内各处均有新风输送和空气流动, 不留死角。

5. 所有排风一定要直接排到室外, 不在厅(室)内循环, 不直吹人体, 不污染居民楼和办公室等其它地方。

6. 禁止在密闭门窗无任何排风设备的情况下使用中央空调, 排风系统使用专门通道。

7. 送风和排风过滤网以及管道的清洗要由专业人员定期消毒清洗。

## 八、做好清洁与消毒

(一) 常见消毒剂及配制使用。所使用的消毒剂应在有效期内, 消毒剂须现配现用(下同)。84 消毒液和水按 1:100 比例稀释配置。消毒粉(有效氯含量 12-13%, 20 克/包)按每 1 包消毒粉加 4.8 升水配置。含氯泡腾片(有效氯含量 480mg/片-580mg/片)按每 1 片溶于 1 升水配置。75%乙醇消毒液可直接使用。其他消毒剂按产品标签标识以杀灭肠道致病菌的浓度进行配制和使用。

(二) 物体表面清洁消毒。应当保持环境整洁卫生, 每天定期消毒, 并做好清洁消毒记录。对高频接触的物体表面(如收银台、柜台、休息区、服务台、电梯间按钮、扶手、门把手、公共桌椅座



椅、临时物品存储柜等），可用含有效氯 250-500mg/L 的含氯消毒剂进行擦拭。作用 30 分钟后，用清水擦净。建议每天至少在营业前和结束后各消毒一次，可根据客流量情况适当增加消毒次数。

（三）空气消毒和接触物消毒。无人条件下，可采取化学或物理方法进行空气消毒，如使用过氧乙酸熏蒸，二氧化氯、过氧乙酸气溶胶喷雾消毒，过氧化氢气化消毒；可使用紫外线杀菌灯等物理消毒法。在风机房、回风滤网处可采用物理方法对空气消毒，可安装高强度低臭氧紫外线杀菌灯。

（四）地面、墙面消毒。可使用含氯消毒剂（有效氯浓度 250mg/L ~ 500mg/L）用拖布湿式拖拭，作用 30 分钟后，用清水洗净。在经营场所如发现呕吐物、排泄物、分泌物等污染物，可用一次性吸水材料（如纱布、抹布等）沾取 5000mg/L—10000mg/L 含氯消毒液小心移除。可能受到污染的表面用 1000mg/L 含氯消毒液擦拭消毒，作用 30 分钟。处理污染物应佩戴手套与一次性医用口罩，处理完毕后应洗手。厨房要经常打扫，提倡采取湿式清扫。

（五）洗手间消毒。洗手间应保持清洁干爽，空气流通，卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。日常运营期间每 2 小时应对洗手间内所有便器洁具、各类扶手和把手、触摸式冲水按钮、洗手台和水龙头等重点部位进行一次消毒，卫生间便池及周边可用 2000mg/L 的含氯

消毒剂擦拭消毒，作用 30 分钟，每日应做好相关消毒记录并公示消毒情况。

(六) 清洁工具消毒。拖布和抹布等清洁工具应专区专用、专物专用，避免交叉污染。使用后以有效氯含量为 1000mg/L 的含氯消毒液进行浸泡消毒，作用 30 分钟后用清水冲洗干净，晾干存放。

(七) 办公设备消毒。电脑的键盘和鼠标定期用 75% 的乙醇清洁消毒，电脑其他部件表面先用有效氯（溴）含量为 500mg/L 的含氯（溴）消毒剂溶液擦拭消毒，作用 30 分钟后用清水洗净的湿抹布去除残留的消毒剂，其他办公设施例如传真机和打印机的清洁与消毒也可用上述方法处理。

(八) 垃圾桶消毒。定期对垃圾桶等垃圾盛放容器进行清洁消毒处理。可用有效氯 500mg/L 的含氯消毒剂进行擦拭，也可用消毒湿巾进行擦拭。

(九) 工作服消毒。定期更换工作服；可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

(十) 注意事项。含氯消毒剂有皮肤黏膜刺激性，配置和使用时建议佩戴口罩和手套，儿童请勿触碰。乙醇消毒液使用应远离火源。

## 九、做好异常情况处置

(一) 设立隔离观察区域。当员工或顾客出现可疑症状时，及



时到该区域进行暂时隔离，并报告当地疾控部门，按照相关规范要求安排员工或顾客就近就医。

（二）封闭相关区域并进行消毒。发现可疑症状人员后，立即隔离其工作岗位、宿舍和就餐区域，并根据医学观察情况进一步封闭其所在的经营场所、生活场所，严禁无关人员进入，同时在专业人员指导下对其活动场所及使用物品进行消毒。配合有关方面做好密切接触者防控措施。

（三）做好发现病例后的应对处置。已发现病例的单位，要实施内防扩散、外防输出的防控策略，加强病例流行病学调查、密切接触者追踪管理、疫点消毒等工作。疫情播散的单位，要实施内防蔓延、外防输出的防控策略，根据疫情严重程度，暂时关闭工作场所，待疫情得到控制后再恢复生产。

## 十、说明事项

本指南具体实施过程中，有与国家有关法律，省、市疫情防控指挥部，专业疫情防控机构等专业部门要求不一致的，从其规定。