

# 山西省商务厅 山西省市场监督管理局

晋商服函〔2020〕69号

## 山西省商务厅 山西省市场监督管理局 关于印发《新冠肺炎疫情期间山西省餐饮 行业有序复工营业工作指南》的通知

各市商务局、市场监管局：

现将《新冠肺炎疫情期间山西省餐饮行业有序复工营业工作指南》印发你们，请安排县（市、区）商务主管部门、市场监督管理局配合街道办或社区办，认真指导所属县（市、区）内餐饮服务单位做好餐饮行业复工营业工作。



（此件主动公开）



2020年3月18日

# 新冠肺炎疫情期间山西省餐饮行业 有序复工营业工作指南

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印发企事业单位复工复产疫情防控措施指南的通知》(国发明电〔2020〕4号)、《商务部办公厅、国家卫生健康委办公厅关于印发零售、餐饮企业在新型冠状病毒流行期间经营服务防控指南的通知》(商办流通函〔2020〕43号)、《山西省人民政府办公厅关于有效应对疫情促进服务业稳定增长有关政策措施的通知》(晋政办发电〔2020〕21号)、《关于印发宾馆餐饮景区等服务业复工复产新冠肺炎疫情防控工作指南的通知》(晋疫情防控办发〔2020〕53号)要求,为统筹推进全省餐饮行业有序复工营业,特制订本指南。

## 一、严格实施分区分级防控

各市商务局、市场监督管理局指导所属县(市、区)商务主管部门、市场监管局应对照省新冠肺炎防控指挥部对各区县分级防控的评估结果,在地方政府统一领导下,及时调整本区域内餐饮服务单位(含企业、个体户等,下同)复工营业工作措施。

### (一) 低风险区

在全面推动餐饮服务单位认真履行疫情防控主体责任的基础上,允许餐饮服务单位提供正常的餐饮服务,暂停包括婚、丧、

嫁、生、寿和农村自办宴席等大型聚集性用餐。严禁餐饮服务单位圈养、宰杀、制售野生动物及制品、活体畜禽类动物。

## （二）中风险区

在低风险区的基础上，暂停聚集性用餐。允许有限制的提供堂食服务，堂食大厅开放 50%的接待量，同比例拉开桌与桌之间的间距，每张桌之间距离保持 2 米以上；长条桌同排顾客隔位相坐，单向相坐；圆桌顾客隔位相坐，面对面距离不小于 1 米。包房（包厢）就餐，每个包房（包厢）只开一桌，每桌人数不得超过标准人数的一半。对共同就餐人员，餐饮服务单位至少记录其中一名客人的姓名和联系方式。需在食堂就餐时，实行一人一桌，食堂座位统一朝向且保持足够间隔，用餐时不聚集交谈。

## （三）高风险区

在中风险区的基础上，暂停聚集性用餐和餐饮服务单位提供堂食服务。

允许全省餐饮服务单位开展外卖、外送、外带业务，提供无接触式配送服务。

## 二、严格落实复工营业条件

各类餐饮服务单位具备以下条件的，应有序推动复工营业。

### （一）建立防控机制

各餐饮服务单位以门店为单位，由店长（店主）全面负责，制定完善疫情防控工作措施和应急预案，明确疫情防控工作职责。

## （二）加强员工排查

各餐饮服务单位全面推行“健康码”，做好员工排查登记；掌握每名员工健康状况、过去 14 天去向，对来自或者去过疫情高发地的员工建立台账，按规定对其采取健康管理等措施，14 天观察无恙后方可上岗；对仍滞留在疫情高发地的员工，劝其暂缓返岗。

## （三）落实防护物资

各餐饮服务单位准备必需的体温探测仪、消毒水、口罩等疫情防控物资，优先保障一线员工配备防护用品。具备隔离条件的，落实隔离场所；不具备自行设立隔离场所条件的门店，要按照属地的统一安排，确定具体的隔离观察地点并向所在乡镇、街道（社区）报备。

## （四）加强场所管理

各餐饮服务单位按照国务院及有关部委通知要求，做好经营场所、设施设备、工作人员的卫生防疫措施，做好场所通风、环境卫生与消毒、从业人员卫生管理、顾客管理、卫生间清洁消毒等工作。食品经营场所须保持良好的通风，应当通过开门或开窗的方式增加通风。中央空调应当关闭回风阀，采用全新风方式运行。每天歇业后，新风与排风系统应当继续运行 1 小时，进行全面通风换气。保持就餐场所内部环境整洁，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。给予每桌客人提供双筷位勺或公筷公勺餐具，防止交叉污染。对于顾客接触多的地方（如走廊、电梯、扶手、把手、洗手间、厕位等），每天消毒不得少于6次。卫生间保持通风、干爽，不能自然通风的采用排气扇等机械通风；尽可能配备有杀菌作用的洗手液或提供消毒纸巾，有条件的餐饮服务单位可把水龙头改为非接触式水龙头，避免接触；加强对卫生间清洁频次，保持卫生间地面干爽无积水。

#### （五）确保食品安全

各餐饮服务单位要认真落实食品安全主体责任，建立并执行食品安全有关管理制度。重点加强库存食品原辅材料质量安全管理，严格执行食品和食用农产品进货查验要求；严格加工制作过程管理，按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求对食品进行加工制作，防止交叉污染，确保食品烧熟煮透。

#### （六）加强宣传教育

各餐饮服务单位要做好疫情防控知识宣传和培训，在经营场所显著位置设置新冠肺炎的宣传专栏，大力普及相关防控知识，多管齐下、群策群力做好疫情防控宣传教育工作。

#### （七）严格安全管理

各餐饮服务单位严格履行安全生产主体责任，加强安全生产管理，确保安全责任、安全培训、安全投入、安全管理和应急救援到位。员工人数10人（含）以上的餐饮服务单位，复工营业前

落实召开一次专题会议、制定一套复工复产方案、组织一次全面检查、召开一次安全教育、召开一次班前会议“五个一”管理措施；员工人数 10 人以下的餐饮服务单位，复工复产前落实好上述安全生产责任要求。不具备安全生产条件的，不得复工复产。

### **三、严格履行属地管理责任**

各级商务主管、市场监管部门要依法认真履行各自职能职责，按照省新冠肺炎防控指挥部关于分区分级防控要求和本工作指南，有序推动餐饮服务单位复工复产。一旦发现违反疫情防控规定的，及时报告当地疫情防控领导小组（指挥部）。对于复工复产后开展经营的餐饮服务单位，严格按照有关要求做好新冠肺炎疫情防控工作，防止疫情蔓延扩散。

本指南适用于新冠肺炎疫情期间，疫情结束，自动失效。