

中山市商务局

中山市商务局关于做好商场超市及餐厅 新冠肺炎疫情防控工作的通知

各镇街商务主管部门，各相关企业：

为严格落实我市新冠肺炎疫情防控指挥部疫情防控工作要求，保障广大市民健康安全，现就做好商场超市及餐饮行业防疫安全通知如下，请认真贯彻执行。

一、企业内部疫情防控要求

（一）成立防控专项工作组。严格落实防控主体责任，各企业法定代表人为第一负责人，应主动对接属地卫生健康部门做好疫情防控工作，制定和完善防控工作相关方案和预案，根据疫情防控情况及时调整防控策略和应急预案，明确工作流程，加强员工疫情防控知识培训，确保所有员工应知应会。

（二）做好员工健康监测管理。应发动单位员工接种疫苗，做到“应接尽接”。建立员工健康档案，记录每日体温、外出情况等信息。员工一旦有发热、乏力、干咳等疑似新冠肺炎典型症状，应上报单位或所在社区，及时到定点医疗机构就诊，如确诊及时通报相关人员按规定进行隔离。如员工发现共同居住人或密

切接触者出现疑似新冠肺炎典型症状，要及时上报单位并做好个人防护和自我隔离，必要时应到定点医疗机构就诊。

（三）落实个人防护措施。企业员工按照要求科学佩戴口罩，工作人员在岗期间必须佩戴口罩；口罩弄湿或弄脏后，及时更换。日常要加强手部卫生，勤洗手，掌握“七步洗手法”，并注重咳嗽礼仪。

（四）强化对顾客的健康宣传与日常监测。企业在醒目位置通过海报、电子屏和宣传栏等宣传新冠肺炎常态化防控知识，引导顾客配合场所落实好疫情防控各项措施，按国家和省、市最新指引要求科学佩戴口罩。

（五）加强营业健康管理。员工与顾客保持一定距离，服务交流时建议保持一定距离，避免直接接触。物品尽量提前包装标价，便于顾客直接结算。推荐顾客自助购物、自助结算，尽量减少排队时间。商场快递优先考虑网络下单付款和使用快递柜办理交接。规范工作服卫生管理，定期更换工作服，同时强化工作服消毒管理，可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

（六）强化重点场所区域管理。

1. 通风换气。优先打开窗户，采用自然通风。有条件的可以开启排风扇等抽气装置以加强室内空气流动。应当保证厢式电梯的排气扇、地下车库通风系统运转正常。

2. 空调运行。要加强对空调通风系统的日常清洁与管理维护,定期对空调进风口、出风口消毒。使用集中空调时应确保足够的新风量。

3. 公共物体。每天至少在营业前和结束后各消毒一次,并根据客流量情况增加消毒次数。对高频接触的物体表面(如收银台、柜台、服务台、食品货梯按钮、扶手、门把手、公共桌椅座椅等),可用含氯消毒剂进行擦拭。供服务对象重复使用的物品,要做到“一人一用一消毒”。定时对食品处理区域、就餐区域、人员通道、食品货梯、员工更衣室、集体宿舍区域进行清洁、消毒工作。加强环境卫生消毒处理时,要避免污染食物。

4. 自动扶梯、厢式电梯。乘坐厢式电梯时应当佩戴口罩。厢式电梯的地面、侧壁应当保持清洁,每日消毒2次。电梯按钮、自动扶梯扶手等经常接触部位每日消毒应当不少于3次。

5. 公共卫生间。加强空气流通。确保洗手盆、地漏等水封隔离效果。每日随时进行卫生清洁,保持地面、墙壁清洁,洗手池无污垢,便池无粪便污物积累。物品表面消毒用有效氯500 mg/L的含氯消毒剂对公共台面、洗手池、门把手和卫生洁具等物体表面进行擦拭。每日做好相关消毒记录并公示。

(七)做好防护物资配备。企业要根据单位规模大小、工作人员数量等实际情况,储备足够数量的疫情防控物资,包括消毒用品、口罩、非接触式温度计、洗手液等,鼓励向顾客免费提供免洗手消毒液等防护物资。

二、场所防疫要求

（一）商场、超市

1. 督促消费者向商超工作人员出示双码（粤康码和行程卡）方可进入，对来自中高风险地区及非“绿色”健康码的消费者，应劝阻其进入。

2. 工作人员在岗期间，必须佩戴口罩。

3. 提醒消费者佩戴口罩进入商超。

4. 入口实施体温监测，对有发热（体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ ）或呼吸道疾病综合症状顾客，不得入内，建议其到就近发热门诊就医。

5. 在收银台、称重等顾客易聚集区域设置“一米线”，引导顾客有序排队，保持安全防疫距离。

（二）餐厅

1. 督促消费者向餐厅工作人员出示双码（粤康码和行程卡）方可进入，对来自中高风险地区及非“绿色”健康码的消费者，应劝阻其进入。

2. 入口实施体温监测，对有发热（体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ ）或呼吸道疾病综合症状的顾客，不得入内，建议其到就近发热门诊就医。

3. 工作人员在岗期间，必须佩戴口罩。提醒消费者佩戴口罩进入餐馆，就餐时方脱下口罩，停止就餐重新戴回。

4. 鼓励提供外卖服务和食品、预制菜售卖服务。用于顾客自取或外送的餐食，宜采用密封方式盛放，提倡每份餐食使用自制或订制的专用食安封签。如无食安封签，可选用一次性使用、不

可复原的材料封闭外包装，防止运送过程中污染餐食。餐饮外卖和配送服务应按照外卖配送和快递从业人员疫情健康防护的有关要求严格执行。

5. 餐厅（馆）提供公筷公勺，推广分餐制，倡导“光盘行动”。

6. 在店内外候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”，劝导顾客不要集聚。

7. 控制餐厅（馆）就餐人数，拉开桌位间距，堂食按接待能力的75%实施限流，每个包房不超过10人。如桌椅固定无法移动，明确标识出非使用桌位；同桌就餐者之间，尽量避免面对面；避免和陌生食客拼桌。

8. 对于合餐顾客，每桌顾客至少记录1名人员姓名、联系方式和到店时段等，依法做好信息保护工作；有条件的餐饮服务单位要建立用餐人员可追溯制度。

9. 严格落实国务院联防联控机制关于防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求，执行防控措施，不采购无海关进口货物报关单、入境货物检验检疫证明、新冠病毒核酸检测阴性检测报告、消毒证明、集中监管仓出库证明等资料的进口冷链食品。不得经营禁止食用的野生动物及其制品。

