关于严格做好餐饮业疫情防控工作的通告

全市餐饮业经营者：

近期，我省多地发现新冠肺炎确诊病例，个别地方疑似出现餐厅传播个案，为切实保障我市居民生命安全和身体健康，巩固我市新冠肺炎疫情防控成果，请各餐饮业经营者在严格落实《商务部 卫生健康委 市场监管总局关于餐饮服务新冠肺炎疫情常态化防控工作的指导意见》基础上，进一步贯彻落实好以下疫情防控工作。

一、严格做好从业人员管理。餐饮从业人员每日上岗前必须检测体温，扫“粤康码”，并如实登记，建立健康晨检记录；严格掌握从业人员外出动向，对有疫情发生地旅居史的从业人员应做好14天自我健康监测后方能上岗；从业人员工作期间必须按要求正确佩戴一次性医用口罩，养成洗手、消毒等良好卫生习惯。

二、严格做好用餐人员的体温检测。要安排人员对进入餐饮服务场所的顾客进行体温检测，要求顾客佩戴口罩和扫“粤康码”，显示“绿码”且体温正常才可进入餐饮服务场所。建议餐饮业经营者配备功能完善、检测准确的自动测温仪，及时上报检测异常顾客信息。

三、严格做好环境卫生防控。要保持经营场所良好通风和卫生清洁，及时对就餐场所以及公共设施设备特别是对电梯、空调等加强清洁、消毒并做好记录；对餐桌、餐椅、公共物品做到“一客一消毒”；复用餐饮具必须经热力消毒或化学消毒后方能使用。

四、严格做好就餐过程管理。要加强就餐场所管理，适当减少餐桌，合理保持就餐距离，提供“公筷公勺”；采取划定“一米等候线”、引导分流等有效措施，减少消费者在店内外候餐、取餐、结账过程中聚集。酒吧等特殊消费场所要保持一米以上桌距，不举办人员互动活动，减少店内人员交流聚集。

五、严格做好进口冷链食品管理。采购经营进口冷链食品须从严管控，未取得海关检疫证明、通关证明、消毒证明和核酸检测报告的进口冷链食品一律不得采购使用，使用进口冷链食品的餐饮单位应在“冷库通”系统登记溯源。

六、严格做好聚餐人员管理。要评估宴会聚餐疫情防控风险，合理控制承接宴会聚餐规模和人数；提供宴会聚餐前应由主办方提交宾客14天内无疫情发生地旅居史的证明材料，并核验宾客“粤康码”信息；鼓励餐饮服务提供者购买食品安全责任险和疫情防控保险，保障合法权益。

七、严格做好新冠疫苗接种。要认真组织符合接种要求的从业人员，特别是接触进口冷链食品的从业人员接种新冠病毒疫苗，力争做到“应接尽接”，严密防范新冠肺炎病毒传播，确保从业人员、消费者身体健康。

中山市商务局 中山市市场监督管理局

2021年5月28日