**疫情防控期间复产复工企事业单位**

**集体用餐安全工作指引**

当前是防控新型冠状病毒疫情的关键时期，为有效防范单位食堂集体用餐人群聚集导致的传染风险，湛江市市场监督管理局特向我市复产复工企事业单位发布疫情防控期间集体用餐安全工作指引。

一、全面排查健康情况

调查摸排所有员工休假期间是否有外出经历、是否有接触过疫区人员、与确诊或疑似人员密切接触史等，按照疫情防控要求实施登记、就医、隔离、报告等措施。严禁未经筛查合格的有疾病流行地区旅行史和确诊病例接触史的人员进入单位食堂。

二、强化员工健康监测

强化对每一位食堂从业人员的岗前疫情防控知识培训，确保其掌握基础防护技能；对每一位进入单位食堂人员进行健康检查，对体温超过疫情防控监测要求的人员，劝阻其进入食堂，按照规定登记并通知当地疫情防控工作部门或人员，采取相应隔离、诊断等措施。从业人员患有“六病”或是感冒、咳嗽、腹泻等有碍从事餐饮服务的情形，应按规定调离后厨等接触直接入口食品岗位。

三、加强食材源头管理

禁止采购和使用来自疫区的原辅料、食材。禁止采购、饲养、宰杀活禽、野生动物或经营野生动物制品。对肉及肉制品、蔬菜等做好索证索票工作，确保食材来源可追溯。

四、规范食品加工制作

从业人员应佩戴口罩、帽子，穿着干净工装进入操作区域。按照《餐饮服务食品安全操作规范》做好食品清洗、粗加工、加工烹饪、备餐、留样等工作，保持操作间清洁干燥，严禁生食和熟食用品混用，落实专间或专区管理要求。供应的食品应烧熟煮透，确保熟制食品的中心温度不低于70℃。疫情防控期间，提倡不供应生冷食品、自制果蔬饮品等高风险食品。

五、加强个人防护消毒

各企事业单位应备充足的防护口罩、一次性手套、清洗消毒剂等防护用品，在就餐场所、卫生间出入口处配备人员洗手消毒设施及清洗消毒指引。食品加工制作和用餐前后均应洗手消毒。从业人员上岗应佩戴口罩并定期更换，接触直接入口食品工作人员还应戴一次性手套，并尽量保持人与人之间的安全距离，防止交叉感染。

六、加强清洗消毒保洁

就餐场所及加工制作场所应注意通风，每天对就餐场所、桌椅、操作场所、洗手间、洗手池、设施设备等进行一次全面有效的清洗、消毒。加强对空调设施送风口、回风口等的清洗消毒。使用酒精、84消毒液等清洁物品时，应按比例进行配制，以擦拭为主，避免喷洒污染食品。规范疫情防控期间餐饮具清洗消毒保洁操作，建议高温蒸煮方式进行充分消毒。采取化学方法消毒的，必须用流水将消毒后餐饮具进行冲洗，避免洗涤剂阴离子残留超标，并使用消毒柜等进一步消杀。清洗消毒后的餐饮具应按规定进行保洁存放，避免交叉污染。

七、防范集中用餐风险

集中用餐单位，应采取分餐进食，避免人员聚集。倡导固定个人餐具、自备饭盒或一次性餐具分装盒饭等方式供餐，倡导餐饮具“一人一用一消毒”。鼓励隔座就餐、打包回房间就餐等用餐方式，采取有效措施减少食堂就餐区域人数。用餐人员在食堂候餐时应佩戴口罩，用餐时相互间尽量不交谈。采用集体用餐配送方式用餐的单位，应向具有集体用餐配送单位资质的餐饮服务单位订餐，并指定专人进行配餐的交接查验，做好接收记录，排好员工领餐时间和顺序，减少领餐人员聚集。

八、落实食品留样制度

应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且每餐次每类食品的留样量不少于125g。