商务部
国家卫生健康委员会 文件
国家市场监督管理总局

商服贸发〔2020〕224号

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

各省、自治区、直辖市人民政府，新疆生产建设兵团：

为贯彻党中央关于抓紧抓实抓细疫情常态化防控工作的决策部署，统筹推进疫情防控和经济社会发展，落实全国深化“放管服”改革优化营商环境电视电话会议精神，按照“外防输入、内防反弹”的总体防控策略，在疫情常态化防控下规范餐饮服务经营活动，保障消费者与从业人员健康安全，促进餐饮业恢复发展，经国务院同意，现提出以下意见。

一、总体要求

依据《中华人民共和国传染病防治法》《突发公共卫生事件应急条例》等法律法规，贯彻“安全第一、预防为主”的方针，依法科学开展餐饮业疫情防控工作，落实落细防控举措，充分发挥餐饮业在保障民生、增加就业、拉动消费等方面的重要作用，扎实做好“六稳”工作，全面落实“六保”任务，努力克服新冠肺炎疫情带来的不利影响，支持餐饮业加快恢复发展。

二、基本原则

（一）属地管理原则。各地人民政府要落实属地责任，加强组织领导，完善细化各项举措，加大宣贯力度，督促餐饮服务单位严格落实主体责任，结合实际做好防控工作。

（二）群防群控原则。坚持底线思维，牢固树立群防群控意识，餐饮服务单位及其从业人员、消费者均应克服疫情防控麻痹思想，自觉执行防控要求，严格履行防控职责，确保全员参与、全面覆盖、全过程防控。

（三）动态调整原则。根据疫情形势变化和当地突发公共卫生事件应急响应级别调整，按照当地疫情防控总体要求，因地制宜、因时制宜，动态调整和完善餐饮服务疫情防控标准和措施。

三、严格落实各方防控责任

（一）各地人民政府要落实属地责任。各地要按照分区分级精

准防控的原则，依据当地疫情形势、风险等级和应急响应级别，提出餐饮业防控原则并严格落实疫情防控责任。商务、卫生健康、市场监管等有关部门要按照当地人民政府的要求做好餐饮领域疫情防控工作，指导餐饮服务单位制定并严格落实各项防控措施。

（二）餐饮服务单位要落实疫情防控主体责任。餐饮服务单位要按照当地疫情防控部门要求，落实疫情防控主体责任，科学制定具有针对性和可操作性的疫情防控工作方案和应急处置预案；确保口罩、洗手液、消毒剂和测温仪等疫情防控物资配备到位；对员工开展疫情防控知识培训，确保所有员工应知应会。

（三）顾客及其他进店人员要落实群防群控责任。顾客及其他进店人员要按当地防控要求，积极配合餐饮服务单位，科学佩戴口罩，做好体温检测、信息登记、出示“防疫健康码”“行程卡”信息等相关工作，做好个人防护。

四、压实压紧餐饮服务单位疫情防控责任

（一）在员工卫生管理方面的防控责任。

1. 在高、中风险地区运营的餐饮服务单位应建立员工健康档案，记录每日体温、外出情况等信息。

2. 员工上岗期间要保持工作服整洁，及时进行手部清洁消毒，佩戴一次性使用医用口罩或医用外科口罩并及时更换，避免用未清洁的手触摸口、眼、鼻，打喷嚏、咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘

臂遮挡等。

3. 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并通报相关人员，按规定进行隔离，就诊途中尽量避免乘坐公共交通工具，防范交叉感染。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隔离，必要时应到定点医疗机构就诊。

（二）在食品采购和加工方面的防控责任。

1. 严格落实进货查验及索证索票制度，确保食材来源可追溯。外出采购人员要做好个人防护。严禁采购和制售野生动物及其制品。

2. 原料供应商选择、食品加工制作、餐饮具和加工用具的清洗要符合保障食品安全的有关规定。密切关注原料供货商所在地的疫情变化情况，如原料供货商有员工确诊，根据相关防控规定对已采购原料封存待查。

（三）在环境卫生方面的防控责任。

1. 根据当地防控要求，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。当场所出现新冠肺炎确诊病例，餐饮服务单位应立即停业，在疾控机构指导下对场所

环境和空调(系统)进行终末消毒,直到卫生学评价合格并经相关部门同意后,方可恢复正常营业。

2.温度适宜时,尽量采用自然通风加强室内空气流通。按照空调运行管理与使用的有关指引做好空调的运行管理和使用。如使用集中空调,运行过程中以最大新风量运行,每月至少一次清洗、消毒或更换空调关键部件。在高、中风险地区运营的餐饮服务单位,每周清洗、消毒空调通风系统空气处理机组、送风口和冷凝水盘等部位,必要时更换空调关键部件。

3.按照全面精准开展环境卫生和消毒工作的有关规定做好餐饮服务场所消毒工作,制定就餐及公共区域清洁消毒制度,做好清洁消毒记录并在公共区域展示;做好收银台、电梯、公共卫生间等公用设备设施和门把手等高频接触物体表面的定时清洁消毒;有条件的餐饮服务单位可在电梯口、收银台等处配备手消毒剂或感应式手消毒设施;就餐区无洗手设施的,应配备免洗手消毒液等手消毒用品或其他手消毒设施。

4.确保卫生间通风良好,洗手设备正常运行,洗手盆、地漏等水封隔离有效。每日定时对卫生间进行清洁、消毒和杀虫,保持地面、墙壁、洗手池无污垢,便池无粪便污物累积,室内无蚊蝇。

5.加强垃圾分类管理,及时收集并清运。废弃口罩应设置专门垃圾桶。每天对垃圾存放设施进行清洁消毒。餐厨垃圾处置应

当符合法律、法规、规章的要求。

（四）在顾客服务方面的防控责任。

1. 在高、中风险地区运营的餐饮服务单位应要求进店人员佩戴一次性使用医用口罩或医用外科口罩，在其进店时按照当地防控要求，检查进店人员“防疫健康码”或“行程卡”等，上述信息符合要求且体温检测正常，方允许进店；通过扫描进店人员“防疫健康码”等方式，记录其姓名、联系方式和到店时段等，同时依法做好信息保护工作。低风险地区餐饮服务单位无需对进店人员进行体温检测，在餐厅（馆）可不戴口罩。

2. 在高、中风险地区运营的餐饮服务单位在店内外候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”，严格控制人流密度，进店人数要与餐位数相匹配，不得造成点餐、等餐、等位等人员聚集。提倡建立顾客预约制度，合理安排顾客到店时间，避免人员聚集。提倡非接触式点餐、结账。

3. 在高、中风险地区运营的餐饮服务单位应控制餐厅（馆）就餐人数，拉开桌位间距，确保间隔在1米以上；如桌椅固定无法移动，要明确标识出非使用桌位；不安排非同行顾客同桌就餐。

4. 在高、中风险地区运营的餐饮服务单位每个包间限开一桌，就餐座位间要保持1米以上距离，提倡就餐人员在用餐前后戴好口罩。每餐次顾客离开后，须对包间进行清洁消毒和通风处理。

5. 对于合餐顾客，餐饮服务单位应提供“一菜一公筷、一汤一公勺”，或者“一人一公筷、一人一公勺”服务，公勺公筷宜采用不同颜色、材质或突出标识等醒目的方式进行区分。鼓励提供密封包装的牙签。有条件的餐厅（馆）要积极推广分餐制。提倡就餐时间不超过两小时。

6. 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。

各地要根据本指导意见，结合当地疫情常态化防控工作实际，进一步细化完善各项措施和要求，指导餐饮服务单位做好疫情防控工作。

商　务　部　　卫生健康委　　市场监管总局

2020 年 10 月 27 日

商务部办公厅　　2020 年 10 月 28 日印发