

深圳市坪山区食品药品安全委员会办公室文件

深坪食药安〔2020〕3号

区食药安办关于进一步做好节后复产复工 餐饮服务单位疫情防控工作的通知

区食药安委各成员单位：

为落实广东省重大突发公共卫生事件一级响应要求，有效防控新型冠状病毒感染的肺炎疫情蔓延，保障市民的身体健康和生命安全，区食药安办按照上级部门相关公告要求，并结合坪山实际，制定了《坪山区餐饮服务单位节后复产复工疫情防控工作指引》，现印发给你们。请区食药安委各成员单位依职责督促相关企事业单位按指引要求严格落实。

区食药安委各成员单位要加强信息互通共享，及时将复产复工企业通报给相关职能部门，便于相关单位跟进加强企业后续防疫监管指导和服务对接工作。

特此通知。



坪山区食品药品监督管理局办公室

2020年2月7日

(联系人：杨娟，联系方式：89369331、13760351879，
邮箱：pssyab@163.com。)

坪山区餐饮服务单位节后复产复工 疫情防控工作指引

一、餐饮服务单位疫情防控一般性规定

区食药安办按照上级部门发布的相关公告要求，整理汇总以下一般性规定，全区所有餐饮服务单位均须遵照执行。

（一）加强食材源头控制。禁止采购、饲养、宰杀活禽、野生动物或经营野生动物制品（野生动物类别见附件1），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；禁止采购和使用病死、毒死或死因不明的肉类及肉制品。

（二）加强清洗消毒保洁。严格落实餐饮具消毒保洁制度，每餐对所有接触、盛装食物的用具、餐具进行清洗消毒，并注意消毒后的保洁和存放，严防病从口入。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（消毒指引详见附件2）。

（三）加强员工健康管理。加强餐饮从业人员疫情防控知识培训，确保具备掌握基础防护技能；每天对员工进行健康检查，发现有发热（37.3度以上）、咳嗽等疑似症状的应立即责令停工并及时就诊，同时第一时间上报相应街道、社区申报点（见附件3）。

（四）加强个人防护消毒。配备充足的防护口罩、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。

（五）规范食品加工制作。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℃。对加工好的食物做好物理防护，不长期暴露在空气中。疫情防控期间，提倡不供应冷食类、生食类等高风险食品。

（六）切实开展联防联控。对所有来（返）深员工组织排查，发现湖北籍员工或确诊病例接触史的，应做好登记并组织人员自我隔离 14 天，严禁未经筛查合格的有疾病流行地区旅行史的员工上岗。

二、餐饮服务单位疫情防控特殊性规定

餐饮服务单位因服务主体的不同，其疫情防控工作也存在一定差异，全区企事业单位食堂（含工地食堂）、学校食堂、餐饮门店（含酒楼）、网络订餐单位还须遵守以下各项特殊性规定。

（一）企事业单位/工地用餐

类型一：企事业单位（含工地食堂）自有食堂

1. 防控集中用餐风险。提倡分时段、错峰就餐，鼓励自带餐具打包用餐，现场就餐的应独立就坐并相隔 1 米以上。建议碗筷、汤勺等餐具由专人分发，尽量避免自取而产生污

染；设立分餐的，分餐人员应严格洗手消毒并佩戴口罩及一次性手套；员工自行取餐的，取餐前严格洗手消毒，员工应佩戴口罩，取餐时避免交谈。鼓励制作方便易取的套餐，方便即取即走，减少人员等餐排队的时间。

2. 加强员工和就餐场所管理。员工健康检查（测体温）符合要求方可进入集体食堂用餐，为防止出现扎堆情况，测体温可在工厂门口、办公场所、饭堂门口等地进行。加强就餐场所的消毒工作，建议供餐开始前、结束后，对员工接触的公共设施（如桌椅）进行消毒。

3. 规范食物加工和留样。暂停制作和提供凉菜、裱花蛋糕和生食海产品等高风险食品。对每餐次每类食品的留样量不少于 125g，留样时间不少于 48 小时。

类型二：企事业单位/工地无食堂

疫情期间建议通过市市场监管局协调搭建的集体用餐配送服务平台进行订餐（见附件 4）。

（二）学生用餐

类型一：学校自有食堂

1. 规范食物加工制作。疫情结束前，不得售卖冷荤熟食、生食凉菜、裱花蛋糕等。

2. 防控集中用餐风险。就餐时尽量减少学生聚集，鼓励食堂提供营养配餐；应错峰就餐、分时段就餐，或者由学生自带餐具、打餐后回教室用餐；分餐时应由专人进行分餐（分餐人员应严格洗手消毒并佩戴口罩及一次性手套），教室用

餐建议一人一桌、间隔 1-1.2 米、不许交头接耳，避免面对面就餐及就餐时说话。

3. 落实食品留样制度。对每餐次每类食品的留样量不少于 125g，留样时间不少于 48 小时。

类型二：校外集体配餐的学校

1. 配餐单位评级要求。配餐单位应取得集体用餐配送资质，且食品安全量化等级评定达到 A 级。

2. 规范食物加工制作。校外集体配餐不得配送冷食类食品、生食类食品、自制冷冻饮品（包括冰淇淋、酸奶、乳酸发酵饮料、鲜榨果汁以及其他冷冻饮品）、裱花蛋糕以及其他冷加工糕点。

3. 防控集中用餐风险。采取独立包装盒饭的方式由配餐单位统一打包供应，运送食物的车辆和配送容器具应每天进行清洗消毒，做好相应记录并形成档案以备查验。

4. 落实配餐和留样要求。集体配餐单位应采取热链配送方式进行配送。热链配送的食品应在制作完成后 2 小时内通过加温保温设备使食品的中心温度保持在 60℃ 以上，食用时限不得超过制作完成后 4 小时。每批次提供的所有食品均应留样，留样量不少于 200g，留样时间不少于 48 小时。

（三）对外经营的餐饮门店（含酒楼）

1. 加强防控宣传教育。加强消费提醒，顾客未按要求佩戴口罩禁止入店消费；餐食以打包外带、外卖配送为主，疫情防控期间谢绝现场聚餐，减低交叉感染风险。

2. 签订疫情防控承诺书。已正常营业的餐饮单位，及时与市场监管部门签订《坪山区餐饮服务单位防控肺炎疫情承诺书》并严格遵照执行，切实落实主体责任。

（四）网络订餐

1. 加强个人防护。配送员须全程佩戴口罩，取餐前严格洗手消毒，并对配送员进行全身消毒。设置外卖安心卡，记录菜品制作人、装餐员及配送员体温，配送员需隔离取餐。

2. 创新配送方式。实行“零接触送餐”的新服务方式，配送员事先与用户沟通好，将使用特殊包装的外卖餐点放在指定位置，由用户亲自去取，尽量避免接触感染风险。

3. 加强消毒保洁。送餐后回餐厅在指定地点对配送员进行全身消毒，对外送箱进行消毒。每天对外送餐食的保温箱、物流车厢及物流周转用具清洁消毒。

- 附件：
1. 关于禁止野生动物及其制品交易的公告
 2. 消毒指引
 3. 坪山区发热门诊医院及各街道、社区自主申报点联系方式
 4. 关于疫情防控期间开展集体用餐配送服务的通告

附件 1

深圳市市场监督管理局坪山监管局 关于禁止野生动物及其制品交易的公告

为防范新型冠状病毒感染的肺炎疫情，根据广东省市场监管领域防控新型冠状病毒肺炎疫情工作领导小组决定及其他上级部门有关决定，自 2020 年 1 月 23 日起至全国疫情解除期间，坪山区全区禁止野生动物及其制品交易。

一、坪山区食用农产品批发市场、农贸市场、商场超市等各类交易市场（场所）及其内部经营者，各类餐饮服务单位、电子商务平台经营者严禁交易野生动物及其制品。

二、违反本公告的行为，将依照相关法律法规予以严厉查处，构成犯罪的移送司法机关处理。社会各界发现违法交易野生动物及其制品的，欢迎拨打 12315、12345 进行举报。

三、陆生野生动物标准：

除以下列举的家禽、家畜外，其他所有禽畜均列入陆生野生动物范围：依据《广东省家禽经营管理办法》第二条，人工饲养、可供食用的鸡、鸭、鹅、肉鸽、鹌鹑等禽类；猪、牛、羊、马、驴、骡、骆驼、鹿、兔、犬等十种家畜。家禽家畜肉制品均需取得检验检疫合格证明后方可经营。

四、水生野生动物标准：

参照国家重点保护水生野生动物名录、《〈濒危野生动植物种国际贸易公约〉附录水生动物物种核准为国家重点保护野生动物名录》、广东省重点保护水生野生动物名录等进

行认定。

特别提醒：在防疫期间禁止经营销售蛇类（包括水生蛇），牛蛙，田鸡，甲鱼，龟类，水鱼，娃娃鱼，水鸭，驴肉，鹿肉，野鸭，野鸡，野兔，鹧鸪，鹌鹑，珍珠鸡，鳄鱼，竹鼠，穿山甲，旱獭，田鼠，果子狸，山狸，狐狸，狗狸，山猫，山鼠，刺猬，树熊，箭猪，黄猯，獾，斑鸠，石燕，夜游，竹鸟，大雁，狐类，中华蟾蜍，草兔，猪獾，环颈雉等！

特此公告。

深圳市市场监督管理局坪山监管局

2020年2月4日

附件 2

消毒指引

一、日常消毒

(一) 空气消毒

1. 紫外线灯照射消毒: 在无人条件下开启, 每次照射不少于 1 小时, 每天一次。

2. 空气消毒机消毒: 可采用紫外线循环风、高压静电循环风等类型的空气消毒机, 按照设备使用说明书操作使用。提倡有人条件下开启使用。

(二) 空调滤网

每月清洁消毒一次, 过滤网可用有效氯浓度为 250 mg/L-500mg/L 的消毒剂浸泡 30 分钟后用清水冲净晾干。

(三) 地面、物体表面消毒

地面可用有效氯浓度为 250mg/L-500 mg/L 的消毒剂拖拭, 作用 30 分钟后再用清水拖拭干净; 门窗把手、电话机、开关、洗手盆、坐便器、台面等高频接触的部位可用有效氯浓度为 250mg/L-500mg/L 的消毒剂擦拭, 作用 30 分钟后再用清水擦拭干净, 每天至少一次。

(四) 厨房的清洁消毒

每餐工作完毕, 用清洁剂如洗洁精清洁各种厨具餐具表面, 并用清水冲洗干净, 保持卫生。厨房地面可用有效氯浓度为 250mg/L-500mg/L 的消毒剂拖拭, 作用 30 分钟后, 再用清水洗净, 每天至少一次。

(五) 餐具消毒

首选餐具消毒器消毒，常用的消毒碗柜有紫外线臭氧消毒碗柜和高温加热消毒碗柜等，按照操作说明书使用；也可用高温蒸汽或煮沸 15-30 分钟消毒，或采用有效氯浓度为 250mg/L-500mg/L 的消毒剂浸泡 30 分钟后，再用清水漂洗干净。餐具消毒后应注意保洁。

(六) 手的消毒

工作人员在制备食物前、接触垃圾后以及餐前便后等进行洗手，洗手时应采用流动水，按照六步洗手法洗手。可根据实际情况配备含醇类快速手消毒液。

(七) 卫生间的消毒

可用有效氯浓度为 250mg/L-500mg/L 的消毒剂擦拭门把手、水龙头、马桶按钮、洗手台面等或将有效氯浓度为 250mg/L-500mg/L 消毒液放入喷雾器中进行空间及表面喷雾至湿润，作用 30 分钟后开窗通风，清水洗净。

二、常见消毒剂及配制

(一) 有效氯浓度 500mg/L 的消毒剂配制方法：

1. 84 消毒液 (标识有效氯含量 50%)：按消毒液：水为 1:100 比例稀释；
2. 消毒粉 (标识有效氯含量 12%，20 克/包)：1 包消毒粉加 4.8 升水；
3. 含氯泡腾片 (标识有效氯含量 500mg/片)：1 片溶于 1 升水。

(二) 75%乙醇消毒液：直接使用。

(三) 其他消毒剂按产品标签标识以杀灭肠道致病菌的浓度进行配制和使用。

三、注意事项

(一) 含氯消毒剂有皮肤黏膜刺激性，配置和使用时应戴口罩和手套。儿童请勿触碰。

(二) 乙醇消毒液使用应远离火源。

附件 3

坪山区发热门诊医院及各街道、社区 自主申报点联系方式

一、坪山区发热门诊医院

(一) 深圳市坪山区人民医院

地址：深圳市坪山区坪山街道办事处人民街 19 号

电话：0755-89263702

(二) 深圳市坪山区妇幼保健院

地址：深圳市坪山区坑梓街道龙兴南路 6 号

电话：0755-84136633

(三) 深圳市平乐骨伤科医院（深圳市坪山区中医院）

地址：深圳市坪山区坑梓街道坪山大道坑梓段 252 号

电话：0755-28328011/0755-82247153(总值班)

二、坪山区各街道、社区自主申报点电话

(一) 坪山街道

1、坪山指挥分中心: 0755-28473227/18126111657

2、坪山网格中队: 0755-84607007/13723406686

3、和平网格中队: 0755-84286378/13510922411

4、六联网格中队: 0755-89381961/13824380282

5、六和网格中队: 0755-84286311/13714018349

(二) 坑梓街道

坑梓指挥分中心: 0755-89997686/13570830523

秀新网格中队: 0755-84137179/13640983590

坑梓网格中队: 0755-89458365/13632948906

金沙网格中队: 0755-89991823/13823512604

沙田网格中队: 0755-84126338/13828882289

(三) 龙田街道

龙田指挥分中心: 0755-89599404/18665857069

龙田网格中队: 0755-84115556/13802262515

老坑网格中队: 0755-84113318/15986823222

竹坑网格中队: 0755-89929166/18665822210

南布网格中队: 0755-89933031/13715230888

(四) 石井街道

石井指挥分中心: 0755-28821004/13510081118

石井网格中队: 0755-84574450/13713921950

田头网格中队: 0755-89781339/13686872191

田心网格中队: 0755-89366911/13723410114

金龟网格中队: 0755-89389193/13798390668

(五) 马峦街道

马峦指挥分中心: 0755-89221082/13528855608

坪环网格中队: 0755-84286811/18665823396

江岭网格中队: 0755-89385547/13411859618

沙莹网格中队: 0755-89927268/13428981254

马峦网格中队: 0755-89221082/18665826552

(六) 碧岭街道

碧岭指挥分中心: 0755-84513763/13715207098

碧岭网格中队: 0755-84623658/13688831881

汤坑网格中队: 0755-84538568/13798480446

沙湖网格中队: 0755-89366778/13410138180

附件 4

深圳市新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控指挥部办公室物资保障组关于疫情防控期间开展集体用餐配送服务的通告

各有关单位：

随着春节假期结束，我市将进入复产复工高峰期，集体用餐需求将显著增加。为深入做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作，防范群体性聚餐可能引发的风险，深圳市市场监督管理局整合行业资源，指导深圳市烹饪协会联合美团、饿了么等网络订餐平台、餐饮企业搭建集体用餐配送服务平台，为我市有用餐需求的单位提供配送服务，发挥行业优势，履行社会责任，全力保障疫情防控期间集体用餐安全。有关事项公告如下：

一、服务对象

深圳市范围内具有集体用餐需求的机关、企事业单位、社会团体等，包括各定点医院、疫情防控指挥部、民生保障部门。家庭或个人用餐不适用本服务平台。疫情结束后服务自行解除。

二、服务模式

1. 由用餐需求单位汇总订餐数量，直接向深圳市烹饪协会提

前以电话方式预订。早餐请于用餐前一天的 12:00 前预订，午餐和晚餐请于用餐前一天 16:00 前预订。

2. 为防范集中用餐风险，采取独立包装盒饭的方式由供

餐企业统一打包供应。

3. 订餐单位可以采取专人自取、餐饮单位送餐、网络订餐平台(美团、饿了么)配送服务等方式。

4. 预订品种和结算方式由订餐单位自行选择。首批供餐单位包括百胜、面点王、乐凯撒等 21 家餐饮企业。供餐企业、具体起订份数、菜品价格见附件。后续将根据需求情况补充新的供餐企业名单。

5. 订餐单位需要提供免费爱心餐的,应在订餐时主动向深圳市烹饪协会提出。

三、安全保障

各供餐企业及网络订餐平台应承诺并严格按照《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《广东省餐饮服务业新型冠状病毒感染的肺炎预防控制指引》等法律法规要求,切实落实食品安全管理制度和各项防控措施,确保用餐食品的质量和安 全。如发现质量或安全问题,可直接向深圳市烹饪协会投诉。

深圳市烹饪协会订餐热线: 罗庞龙 13590151491; 伍玉蒲 13662647662。

深圳市烹饪协会投诉电话: 罗庞龙 13590151491。

深圳市新型冠状病毒感染的肺炎疫情
防控指挥部办公室物资保障组
(深圳市市场监督管理局代章)

2020 年 2 月 4 日