

坪山区集体食堂新冠肺炎防控 工作指引

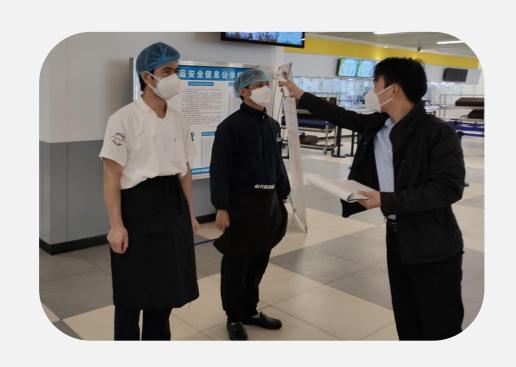
坪山区食品药品安全委员会办公室 2020年2月10日



疫情就是命令、防控就是责任,随着企业复产复工,集体食堂应该如何防控新冠肺炎呢?坪山区食药安办为广大企业集体食堂整理了以下操作指引。



一、人员健康管理





1、食堂员工每天晨检

2、企业员工每天测体温



- a. 晨检记录要齐全; b. 测体温应避免扎堆;
- c. 如有发热或其他异常症状要及时上报。



二、加强知识宣传





食材进货 **必查**

落实索票索证 禁止经营活禽 禁止经营野生动物及其制品



从业人员

每日做好晨检 时时佩戴口罩餐前必须洗手 发热及时报告



清洁消毒
必做

每日场所消毒 每餐餐具消毒 保持空气流通 防护措施到位



操作规范

环境做好清洁 操作遵守规范 食材清洗干净 食物确保熟透



人员聚集 **必控** 谢绝聚餐活动 入店佩戴口罩 避免交头接耳 鼓励打包外卖







坚决打赢疫情防控阻击战

坪山区食品药品安全委员会办公室 宣





- 1、在企业园区、食堂门口张贴防控宣传海报
 - 2、通过微信群、公众号等自媒体广泛宣传



三、注重个人防护



- 1、佩戴口罩并定期更换
- 2、就餐前必须洗手消毒



- a. 用流动的水洗手
- b. 参照"六步洗手法"
- c. 使用75%酒精进行消毒

六步洗手法

"操搓时双手交替进行,整个操搓时间不应少于20秒。"



润湿手部,打上肥皂或洗手液,两手掌心相对,手指并拢相互揉搓。



心对手背诏指缝相互操搓。



此心相对,手指交叉沿指缝相互操搓。



一只手握着另一只手大拇指旋转操搓。



雪曲各手指关节,在另一只手的掌心 旋转操搓。



操搓手腕,并将手彻底冲洗干净。





四、规范食品加工





- 1、食材清洗干净
- 2、食物确保熟透

疫情期间,集体食堂不得提供 凉菜、裱花蛋糕、生食海产品等高风险食品



五、现场就餐要求



"一人一米"



"一人一桌"



- a. 排队打餐时每人保持1米间距;
- b. 现场用餐时每人一桌、避免扎推和交谈。



五、现场就餐要求





提倡错峰就餐、分时段就餐

提倡自带餐具、打包用餐



六、加强消毒保洁



就餐前、结束后 对就餐场所全面消毒保洁 专人负责并做好记录





一律禁止经营活禽 一律禁止经营野生动物及其制品

日前,广东省市场监督管理局发布了《广东省市场监管领域 防控新型冠状病毒感染的肺炎疫情工作领导小组办公室关于强化 食品经营监管做好疫情防控的公告》(2020年1月30日防控第3 号文件,下简称《广东防控公告3》)指出:

即日起,禁止经营销售蛇类(包括水生蛇),牛蛙,田鸡,甲鱼,龟类,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,黄猄,獾,斑鸠,石燕,夜游,竹鸟,大雁,狐类,中华蟾蜍,草兔,猪獾,环颈雉,果子狸等。



