单位食堂新型冠状病毒感染的肺炎

预防控制指引

 春节假期马上结束，人员陆续返京，各级行政机关、企事业单位即将恢复正常工作状态，单位食堂也会随之开始运转，为做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作，北京市市场监管局发布《单位食堂新型冠状病毒感染的肺炎预防控制指引》，提示各单位食堂做好疫情相关防控工作。

一、在单位就餐，食堂要科学合理安排用餐人员轮流就餐、错时就餐，提高用餐人员分散性。就餐期间要避免面对面就餐，尽量避免谈话交流并缩短就餐时间。也可以采用个人自带餐具，打餐后返回办公地点单独用餐的方式。

二、到食堂的就餐人员，要做好自我防护。就餐前按照“七步”洗手法规范洗手，坐下吃饭的最后一刻才脱口罩。

三、单位食堂应当坚持对从业人员进行每日晨检和体温监测，发现发热（37.3度以上）、干咳、四肢乏力症状的立即隔离并就诊，并对其接触的环境、物品进行消毒处理，在医院确诊前不得上岗。对发现的其他腹泻、手外伤等有碍食品安全情况的要调离工作岗位。

四、单位食堂应当加强从业人员个人防护，除要求职工穿戴工服、发帽等常规防护装备以外，还要在疫情防控期间，所有后厨操作人员和前厅服务人员佩戴口罩和一次性手套并按时更换。

五、单位食堂应当加强食堂操作区域和就餐区域的环境卫生，每天要对食品加工区和就餐场所进行清洁、消毒和通风操作，就餐场所内要配备洗手消毒设施和自带餐具洗涤设施。

六、单位食堂要保证食材新鲜，落实进货查验和索证索票制度，做好采购、验收及台账登记工作。不采购无来源或不合要求的食品和食品原料。严禁采购、使用病死或死因不明以及检疫不合格的肉类及其制品，严禁圈养、宰杀活的畜禽动物，严禁采购和制售野生动物及其制品。

七、单位食堂应当按照《餐饮服务食品安全操作规范》的各项要求，规范食品加工制作过程。不同类型的食品原料要分开贮存、分开加工；烹饪过程要做到生熟分开，烧熟煮透；餐饮具消毒要按照规范的流程进行，保证消毒效果。

八、单位食堂从业人员（包括管理人员）尤其是年后从外省返京的人员，单位食堂要严格按照《北京市人民政府办公厅关于落实“四方责任”进一步加强重点人群、场所和单位新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的通知》要求，建立从业人员健康信息档案，按要求进行健康监测和隔离管控。

北京市市场监督管理局

2020年2月3日