

DB31

上海市地方标准

DB 31/T 1221—2020

传染病流行期间餐饮服务单位 经营安全操作指南

Operation security guidance for catering service during the pandemic

2020 - 04 - 07 发布

2020 - 04 - 07 实施

上海市市场监督管理局

发布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 建立防控制度..... 2

5 突发疫情应急处置..... 2

6 人员管理..... 3

7 清洗消毒..... 3

8 食品原料采购..... 4

9 食品加工..... 5

10 网络订餐和配送..... 5

11 供餐用餐..... 6

12 防控宣传..... 6

附录 A（资料性附录） 食安封签示例.....7

附录 B（资料性附录） 安心卡示例.....8

参考文献..... 9

前 言

本标准依据GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由上海市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：上海质量管理科学研究院、上海市餐饮烹饪行业协会、上海质量教育培训中心、汉海信息技术（上海）有限公司、丰收日（集团）股份有限公司。

本标准主要起草人：潘盈、刘玉兰、沙铮、邵建华、郭洪涛、丁冬、王斌、毛菲菲、朱逸俊。本标准首次发布。

传染病流行期间餐饮服务单位经营安全操作指南

1 范围

本指南提供了传染病流行期间餐饮服务单位建立防控制度、突发疫情应急处置、人员管理、清洗消毒、食品原料采购、食品加工、网络订餐和配送、供餐用餐和防控宣传等指导。

本指南适用于呼吸道传染病流行（疫情）期间，餐饮服务单位经营安全操作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 37488 公共场所卫生指标及限值要求

WS/T 396 公共场所集中空调通风系统清洗消毒规范

T/CCPITCSC 042-2020 无接触配送服务规范

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.13.1

餐饮服务单位 restaurant and catering services

通过即时加工制作成品或半成品食品，进行商业销售、网络销售和服务性劳动等，向消费者提供食品的经营行为主体。

3.23.2

食安封签 food safety seal

以纸、纸塑或塑料薄膜等作为基材，经裁切制成，用于外卖食品包装一次性封口，防止包装在运送过程中被拆启的封签。

3.33.3

安心卡 food delivery safety card

面向消费者推出，以书面或电子方式记录、展示食品操作人员、外卖配送人员体温等健康信息，以及当日外卖配送箱清洁消毒情况的信息载体。

3.4.3.4

无接触配送 contactless delivery

经与消费者沟通将商品送到指定位置，由消费者自行领取，减少人员直接接触的配送方式。

3.5.3.5

随申码 shanghai QR code

由上海“一网通办”依托移动端“随申办”，为市民打造的动态管理码。

注：随申码分为红色码、黄色码和绿色码，绿色码可以通行，黄色码建议观察，红色码建议隔离。

4 建立防控制度

4.1 餐饮服务单位落实疫情防控和食品安全管理主体责任，将疫情防控和食品安全管理工作相结合，建立健全疫情防控和食品安全管理制度，明确责任分工，落实岗位责任制。

4.2 餐饮服务单位宜根据国家和本市传染病流行期间的防控要求，结合自身业态、经营项目、供餐对象、服务特点，在已有制度基础上，增加相关管理制度，包括但不限于：

- a) 应急方案的报备制度；
- b) 员工档案管理和信息报送制度；
- c) 采购环节索票索证制度。

4.3 餐饮服务单位宜建立疫情防控和食品安全应急预案，做好人员培训和应急物资准备等工作。定期演练本单位的应急预案，并根据演练中发现的问题及时对应急预案进行修订或补充。

4.4 突发传染病疫情应急预案宜包括以下内容：

- a) 应急处理工作小组组成及其职责；
- b) 相关信息的收集、分析、报告、沟通；
- c) 应急处理沟通联络方式和任务；
- d) 应急处理流程和措施；
- e) 应急设施、设备、物资准备；
- f) 应急处理相关人员的教育和培训。

4.5 餐饮服务单位复工前，宜建立并实施本单位的疫情防控方案。

5 突发疫情应急处置

5.1 工作机制和职责

餐饮服务单位宜成立应对突发传染病疫情防控工作小组，餐饮服务单位法定代表人（负责人）任组长，落实有关岗位职责，根据国家相关规定，确定本单位传染病疫情防控措施。

5.2 应急处置

5.2.1 餐饮服务单位需配合有关主管部门做好流行病学调查处理工作。

5.2.2 餐饮服务单位经查实，确定员工感染传染病的，及时向属地行政主管部门报告，配合对接触者开展排查，在专业人员的指导下，做好消毒和封闭等措施，并视情况停工停业。

5.2.3 餐饮服务单位需要停工停业的，应在停工后开展环境和设施的清洁消毒，并按照 GB 14934 的规定对餐用具进行清洁消毒。

5.2.4 清理和防护库存食品原料，及时处置即将过保质期的食品原料。

5.2.5 根据突发传染病疫情应急处理的需要，采购、储备所需物资，如口罩、护目镜、手套、防护服、消毒水、酒精、消杀喷雾器、紫外线空气消毒灯、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用品，并配备体温测量仪等。

5.2.6 宜对食物和水源采取防护措施，食品加工用水满足 GB 5749 的规定。

6 人员管理

6.1 餐饮服务单位的从业人员健康管理按照《餐饮服务食品安全操作规范》规定实施。

6.2 供货人员及外部访客应进行体温检测和健康检查，如有发热（37.3℃以上）、咳嗽等相关感染症状，应及时劝离就医。

6.3 按照本市对传染病疫情管控相应级别的要求，餐饮服务单位宜对从业人员采取下列管理措施：

- 进行自我防护及特殊时期的生产规范、岗位操作规范等食品安全和公共卫生知识的培训；
- 每日进行晨检和体温测量并记录，不安排出现传染病有关症状的从业人员上岗；
- 开展健康排查，了解其活动轨迹；
- 实施从业人员入沪和离沪登记，确保可追溯。

6.4 从业人员佩戴口罩上岗，如佩戴非一次性口罩，宜间隔不超过 4h 使用 75%食用酒精消毒一次，确保防护效果。

6.5 从业人员勤洗手，包括在咳嗽及打喷嚏后、餐前便后、接触不清洁的设备设施和器具、接触其他人或生食品后，特别是在接触直接入口食品前，宜参照《餐饮服务食品安全操作规范》附录 I 进行手部清洗消毒。

6.6 提供集体宿舍的餐饮服务单位宜参照加工场所的控制要求实施防控，按照本市防控等级要求，配置必要的临时隔离宿舍或减少宿舍入住人员，控制宿舍内人数。

7 清洗消毒

7.1 服务场所

7.1.1 在满足食品安全条件下，确保室内空气流通，就餐环境首选自然通风，打开门窗通风换气，确保室内空气卫生质量符合 GB 37488 的要求。

7.1.2 每日对高频接触的物体表面，如收银台、就餐区、服务台、电梯间（包括传菜电梯）按钮、扶手、门把手、菜单簿或移动点菜电子设备等，在营业前使用有效氯 250mg/L~500mg/L 的含氯消毒剂进行喷洒或擦拭。根据客流量情况适当增加消毒频次，并做好记录。

7.1.3 宜对公共区域、餐厅、桌椅、车辆每 4h 一次进行消毒。

7.1.4 每餐（或每次）使用专间前，宜用紫外线灯或空气消毒器对空气进行消毒，应在无人加工制作状态下消毒 30min 以上，并做好记录。

7.1.5 每日在消费者能目视的位置公布本单位清洗消毒情况。

7.1.6 在停业复工前，清理杂物和废旧物品，对加工经营场所食品和物品分类分架、标识清晰、离地隔墙，开展全面的清洗消毒，并进行验证达到复工条件。

7.2 设施设备

7.2.1 空调通风系统

7.2.1.1 空调采用全新风方式运行并关闭空调加湿功能，确保新风直接取自室外，进风口清洁、出风口通畅。每日下班后，新风与排风系统应继续运行 1h，进行全面通风换气，确保室内空气清新。

7.2.1.2 每周对空调运行通风系统的开放式冷却塔、过滤网、过滤器、净化器、风口、空气处理机组、表冷器、加热（湿）器、冷凝水盘等设备部件进行清洗、消毒或更换。

7.2.1.3 对空调进风口、出风口消毒，宜采用有效氯 500 mg/L 的消毒液擦拭，对风机盘管的凝结水盘、冷却塔内的冷却水进行清洁消毒，空调通风系统的清洗消毒按照 WS/T 396 进行。

7.2.2 清洁卫生设施

7.2.2.1 餐饮服务经营场所的问询台和收银台等处配备有效的含醇速干手消毒剂，宜配备感应式手消毒设施。

7.2.2.2 洗手设施运行正常，宜配备自感应洗手水龙头及洗手液、消毒液等。

7.2.2.3 卫生间、洗手池等公共区域及相关物品，宜由专人负责定期消毒，及时清洁，并做好记录和展示。

7.2.2.4 卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无明显异味。

7.2.2.5 餐饮服务区域地面无污水，下水道口每日清洁、除垢、消毒。对下水管道、空气处理装置水封、卫生间地漏以及空调机组凝结水排水管等的 U 型管定时检查，缺水时及时补水，避免不同楼层间空气掺混。对需要消毒的金属部件宜优先选择季铵盐类消毒剂。

7.2.2.6 每日使用有效氯 250mg/L~500mg/L 的消毒剂对垃圾盛放容器进行喷洒或擦拭，或采用消毒湿巾进行擦拭。抹布、拖布等卫生洁具宜用有效氯含量为 500mg/L 的含氯消毒剂浸泡消毒 30min 后，清水冲洗干净，晾干待用。

7.2.2.7 定期进行灭蝇、除鼠、杀虫；对门、窗、下水道、排风口等对外通道管理，设置防护网，防止有害生物侵入；确保无蜘蛛网、无积尘、无虫害、无鼠迹，避免食物、场所、设施设备不受污染。

7.2.2.8 每日对外卖配送食品的配送箱、物流车厢及物流周转用具进行清洁消毒，宜使用乙醇类消毒剂，适时增加消毒频次。

7.3 辅助用品

7.3.1 餐饮服务操作人员每日更换工作服，工作服宜用蒸汽或煮沸消毒 30min，或用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30min 后常规清洗。

7.3.2 餐具的清洗消毒参照《餐饮服务食品安全操作规范》的附录 J《推荐的餐具清洗消毒方法》执行，确保不留残渣、不积水、不油滑，达到“光、洁、涩、干”效果。餐具清洗消毒后存放在密闭保洁柜内备用。

7.3.3 垫纸、垫布、餐巾托及口布等保持清洁卫生，与餐具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，及时清洗消毒（一次性用品除外）。

8 食品原料采购

8.1 从正规渠道采购安全食材，确保食材来源可追溯，执行食品原料索票索证和进货查验制度，做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台账记录。

8.2 禁止在食品经营场所内饲养和宰杀活畜禽等动物，并禁止采购：

- a) 蛇类、野鸟、蟾蜍等野生动物及其制品，以及非法使用野生动物及其制品作为原料加工经营食品；
- b) 未按规定进行检验检疫或检验检疫不合格或来源不明的畜禽肉及其制品。

8.3 每日下班前清查库存，确保库存食材新鲜安全。

8.4 餐饮服务单位在复工前开展库存食品原料清理，及时自查清理变质或者超过保质期的食品，予以销毁或无害化处理，并做好记录。确因传染病疫情导致过期、变质等废弃食品数量大，无法及时进行无害化处理的，予以封存并标明废弃食品。

9 食品加工

9.1 餐饮服务单位加工食品的原料、半成品、成品分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。

9.2 生熟食品容器及存放生熟食品的冰箱应分开使用，生熟食品加工过程应分开，冷食和生食由专人制作。

9.3 食品、半成品、成品避免长时间裸露，在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时宜采用保鲜膜覆盖或密闭容器等食品贮存方法，储存的食品标注生产日期、保质期等内容。

9.4 餐饮服务单位按需加工，现点（餐）现做，缩短成品存放时间。

9.5 餐饮服务单位应防止生熟交叉污染，确保食品烧熟煮透。加工制作时食品的中心温度达到 70℃ 以上。

9.6 高危易腐食品熟制后，在 8℃~60℃ 条件下存放 2h 以上，且未发生感官性状变化的，食用前进行再加热。再加热时，食品的中心温度应达到 70℃ 以上。

9.7 在清洁操作区内进行熟制、冷却需冷藏的成品，应在盛放容器上标注加工制作时间和保质期等。

9.8 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2h）存放的高危易腐食品，应在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下存放。

9.9 疫情期间不宜制作和供应冷荤、凉菜、凉面、裱花糕点等冷加工食品。

10 网络订餐和配送

10.1 餐饮服务单位在提供网络餐饮服务和外卖食品时，执行食品主管部门网络餐饮服务食品安全监督管理有关规定。

10.2 餐饮服务单位宜设置外卖打包专用区域，安排专人负责外卖打包，打包负责人员做好岗前测温、手部清洁消毒、佩戴口罩，避免裸手直接接触食品，使用筷子、勺子等将食品分装进打包盒内。宜每日间隔 2h 对打包区域进行消毒。清洗消毒过程中，避免同时进行外卖打包。

10.3 餐饮服务单位宜根据外卖食品特点，采用密封方式盛放，或对每份食品使用自制或订制的专门的食安封签（示例见附录 A）。食安封签宜包含餐饮服务单位名称、二维码、提示信息等内容。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，防止配送过程中污染食品。

10.4 餐饮服务单位宜自主设计或直接采用第三方平台提供的安心卡（示例见附录 B），以纸质或电子化的方式提供厨师、打包员、配送员等人员的健康信息及配送箱的清洁消毒信息。

10.5 餐饮服务单位宜采用 T/CCPITCSC 042-2020 附录 A 所给出的无接触配送流程进行配送服务。

10.6 餐饮服务单位应对配送员进行体温测试，并对配送员的衣物、手部及配送箱喷洒消毒，监督检查配送箱卫生状况、安心卡等信息。将粘有食安封签及安心卡的食品，交付给配送员，并提醒配送员按无接触配送的流程进行配送。

10.7 配送员在配送中佩戴口罩，宜间隔不超过 4h 更换口罩。若佩戴非一次性口罩，宜间隔不超过 4h 使用 75% 食用酒精消毒一次，并进行手部清洁消毒。配送员按照消费者要求，或者经与消费者沟通将食品放置到指定地点，减少直接接触，保障消费者和配送员在收餐环节的安全。

10.8 集中办公的楼宇、产业园区等外卖订餐需求量大，且已具备无接触智能取餐柜的区域，宜实施无接触配送。

11 供餐用餐

11.1 餐饮服务单位宜采用分餐、套餐、外带等方式分散供餐和用餐。特别是集体食堂，可根据实际采取分时段用餐、分部门用餐、在工作岗位用餐等分散式供餐用餐模式，避免人员密集用餐带来的风险。餐饮服务单位在疫情防控期间不承办群体性聚餐宴席。

11.2 分餐制可分为分派式、位上、公筷公勺自取式、自助餐等形式。分餐的操作过程包括菜点设计、餐具准备、备餐安排。备餐安排又可分为冷菜、水果盘、点心、热菜和自助餐等。

11.3 餐饮服务单位宜宣传倡导分餐制，为分餐制添置必要的设备，完善分餐要求下的服务流程。

11.4 根据本市疫情防控要求，对进入堂食服务场所的用餐人员数量进行限制，减少人员密集，并保持1m以上安全距离。

11.5 餐饮服务单位督促进入店堂或就餐场所的消费者非就餐时佩戴口罩。

11.6 餐饮服务单位应在消费者通道入口处配备免洗消毒液和体温测量仪，对其进行体温测量，宜采用“随申码”等移动信息化技术，对人员的健康状况进行验证。显示绿色码的方可入店接受就餐服务。

11.7 若发现消费者有传染病症状，如：发热（体温超过37.3℃）、干咳等症状，或“随申码”显示为“黄色”或“红色”，应劝离现场并提醒其及时到定点医院就诊，做好记录。

11.8 根据本市疫情防控要求，餐饮服务单位采集并保留消费者姓名和有效联系方式等相关信息。

11.9 餐饮服务单位宜在就餐场所采用屏风隔离、错位入座、保持间隔、限制人流等物理方式避免用餐人员聚集拥挤。

11.10 餐饮服务单位宜配备符合卫生标准、数量充足的公用餐饮用具，并根据菜肴数量或者用餐人数主动提供公筷、公匙、公勺等。公筷公勺使用时，不应碰触个人自用餐具、餐具内食物和嘴部，避免交叉污染。

11.11 餐饮服务单位将公筷公勺配置纳入日常备餐、摆台、出餐、上菜、引导与清洗消毒等管理环节。

11.12 消毒后的餐饮用具宜在供餐时及时提供，不预先将其摆放在餐桌上，开餐前15min摆放。

12 防控宣传

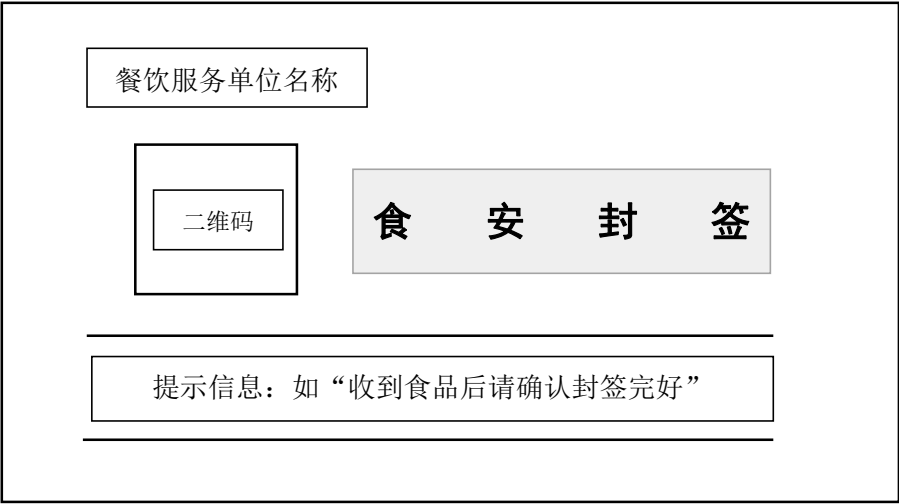
12.1 餐饮服务单位宜设置导向标识，引导消费者配合开展体温测量和手部消毒等防控工作。

12.2 餐饮服务单位宜通过在服务区内显著区域或利用网络平台等方式宣传防疫知识，倡导文明卫生的消费习惯。

12.3 餐饮服务单位宜公布食品安全相关信息、安全承诺及安全防控措施。

附 录 A
(资料性附录)
食安封签示例

图A. 1给出了食安封签的示例。



图A. 1 食安封签示例

附 录 B
(资料性附录)
安心卡示例

图B.1给出了安心卡的示例。

安心卡				
餐饮服务单位名称	岗位	姓名	体温	体温测量时间
	厨师		_____℃	
	打包员		_____℃	
	配送员		_____℃	
餐厅消毒记录	时间：_____（适用于堂食公示信息）			
配送箱消毒记录	时间：_____			
日期	月 日			

使用注意事项：

1. 员工上岗前和配送员取餐前测量体温，如体温及身体状况正常，符合上岗要求的，填写上述信息。
2. 如出现体温异常（高于 37.3℃）发烧、咳嗽等疑似症状，请立即停工就医。
3. 安心卡需要每日随餐填写，内容真实准确。

图B.1 安心卡示例

参 考 文 献

- [1] 国务院应对新型冠状病毒感染肺炎疫情联防联控机制关于印发企事业单位复工复产疫情防控措施指南的通知（国务院应对新型冠状病毒感染肺炎疫情联防联控机制 索引号：000014349/2020-00008） [2]
- 全国人民代表大会常务委员会关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定（2020年2月24日第十三届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过）
- 3 关于印发零售、餐饮企业在新型冠状病毒流行期间经营服务防控指南的通知（商务部办公厅 国家卫生健康委办公厅）
- 4 关于印发新型冠状病毒肺炎流行期间办公场所和公共场所空调通风系统运行管理指南的通知（肺炎机制综发〔2020〕50号）
- 5 关于印发新型冠状病毒肺炎流行期间商场和超市卫生防护指南的通知（肺炎机制综发〔2020〕60号）
- 6 上海市防控新型冠状病毒感染肺炎疫情食品经营安全操作指南（沪市监食经〔2020〕54号） [7]
- 关于推进本市餐饮服务单位复工复产和加强食品安全工作的通知（沪市监食经〔2020〕116号）
-