重庆市綦江区人民政府古南街道办事处

关于转发《关于进一步做好2021年春节期间商场、超市、酒店、农贸市场等重点场所疫情防控工作的紧急通知》的紧急通知

各村（居），各办公室（所、中心、大队）：

为科学精准做好商务领域当前特别是春节期间新冠肺炎疫情防控工作，现将《关于进一步做好2021年春节期间商场、超市、酒店、农贸市场等重点场所疫情防控工作的紧急通知》（綦商务发〔2021〕2号）转发给你们，请深刻认识持续做好商务领域重点场所疫情常态化防控工作的重要性，高度重视，慎终如始，时刻绷紧疫情防控弦，严格按照重点场所疫情防控相关要求，加强人员密集场所管理，抓实抓细商务领域疫情防控工作，督促商场、超市、酒店、农贸市场等重点场所落实疫情防控企业主体责任，确保人员到位、物资到位、措施到位、责任到位。

重庆市綦江区人民政府古南街道办事处

2021年1月16日

（此件公开发布）

重庆市綦江区商务委员会

关于进一步做好2021年春节期间商场、超市、酒店、农贸市场等重点场所疫情防控工作的紧急通知

各街道办事处、各镇人民政府，区级有关部门（园城），委属各科室（中心），相关企业：

根据市商务委《关于进一步做好商务领域新冠肺炎疫情防控工作的通知》（渝商务〔2021〕5号）和区新冠肺炎疫情防控工作领导小组《关于印发2021年春节期间疫情防控工作实施方案的通知》（綦肺炎组发〔2021〕1号）有关工作部署，为科学精准做好商务领域当前特别是春节期间新冠肺炎疫情防控工作，现就有关事宜紧急通知如下。

一、进一步提高防控意识

当前全球疫情仍在蔓延，国内多地发生散发病例，个别地区突发聚集性疫情。特别是春节即将到来，人口流动加剧、聚集性活动增多，常态化防控压力进一步加大。各级、各企业要认清疫情防控形势的复杂性，深刻认识持续做好商务领域重点场所疫情常态化防控工作的重要性，高度重视，慎终如始，时刻绷紧疫情防控弦。按照区疫情防控指挥部统一部署，结合自身职能职责，进一步严格落实责任，坚持“外防输入、内防反弹”和“人”“物”同防，加强人员密集场所管理，抓实抓细商务领域疫情防控工作，确保人员到位、物资到位、措施到位、责任到位。

二、进一步落实企业主体责任

商场、超市、酒店、农贸(集贸)市场的主要负责人是疫情防控第一责任人，应进一步做好“七个必须”。

（一）必须进一步完善和落实防控制度

**一是**必须完善疫情防控制度、落实各自行业的防控指南。做好员工信息采集工作，要有适量口罩、手套、消毒剂、测温仪等防疫物资储备，设置应急区域。**二是**加强培训和应急演练，保证员工熟悉责任分工、环境卫生、个人防护、异常情况处置、人员疏散等工作要求，做到有条不紊。**三是**建立员工健康监测制度，每日对员工健康状况进行登记，身体不适时应及时报告并就医。对经营进口冷链食品等高危风险的从业人员要进行核酸筛查，实施新冠肺炎疫苗接种，加强重点防护。**四是**建立日常卫生管理制度，主要包括环境卫生、人员健康监测、分类卫生、产品溯源、全日制保洁、卫生宣传等制度。

（二）必须进一步把严“准入关”

**一是**实施更严格的进场管控，商场、超市、酒店、农贸市场等重点场所应安排专人负责落实进场佩戴口罩、体温监测、查验“健康码”等管控措施，根据需要设置“一米线”，顾客不戴口罩时，应拒绝其进入公共场所。在电梯等密闭空间醒目位置张贴“全程佩戴口罩”的提示，并做好相关提醒。**二是**实施行之有效的登记措施，对于不使用或不会操作智能手机的老年人群体，其健康码可采取凭有效身份证登记、亲友代办、出示“通信行程卡”等替代措施，做好人工服务引导等。**三是**严格落实物防准入措施，各类企业主体要常态化实施进货查验、商品包装消毒，确保进场商品安全。**四是**适时启动人流限制措施，各单位应根据能够接到的客流总量，科学制定防聚集管控措施，必要时采取入口管控方式限制人流，进一步防止人员聚集。

（三）必须进一步把好“消杀关”

**一是**按规定进行全面的卫生清洁和杀菌消毒处理，各商场、超市、酒店、农贸市场等重点经营场所必须使用符合规定的消毒用品对室内环境如地面、楼梯、电梯、门窗、桌椅、卫生间等每天进行全面彻底的消毒，按要求、按规范做好消杀用品贮存和使用。**二是**加强通风换气促进空气流通，保证室内空气卫生质量符合《公共场所卫生指标及限值要求》（GB 37488-2019）；如使用集中空调，保证空调运行正常，运行过程中以最大新风量运行，定期对送风口等设备进行清洗、消毒或更换。

（四）必须进一步强化冷链食品管理

**一是**严格做好商品和人员管控，冷链食品特别是进口冷链食品要严格分区储存，接触人员要戴防水围裙、橡胶手套进行操作。**二是**严格做好溯源管理，每批次的进口冷链食品都要接受市场监管和卫生健康部门的安全监管和核酸检测，要完善入库登记、进货查验和进（销）货记录，“追溯码”“海关通关单证”和海关入境货物检验检疫证明、消毒证明等资料齐全，相关资料至少留存2年待查。**三是**严控违规商品上市销售，对无相关资料的进口冷链食品，一律不得新进购置和上市销售，违者市场监管部门将按相关规定从严查处。

（五）必须进一步做好应急处置准备

**一是**及时修订完善应急工作预案，规范设置应急处置区域，定期组织开展应急演练，全面提升应急处置水平。**二是**做好应急处置，一旦发现异常情况，要立即启动应急响应，将疑似人员送本企业隔离室或街镇隔离室实施就地隔离，同时向属地卫生院、街镇和区卫生防疫部门报告。

（六）必须进一步做好就餐人员登记

**一是**严控私人聚餐规模，家庭私人聚会聚餐控制在10人以下的，各酒店、餐饮经营单位应严格登记好预约人或牵头组织者的姓名、身份证号、联系电话、家庭住址等信息，告知防控要求，建议个人要做好防护，有流感等症状尽量不参加聚餐。**二是**严控婚丧等聚集性餐饮活动，对10人以上的聚会聚餐活动，原则上不超过10桌，各酒店、餐饮经营单位应提醒预约人或组织者到属地街道社区报备，并登记确认报备的社区信息。在宴会举办时，餐饮企业要所有参加人员做好流调登记，包括姓名、身份证号、联系电话、家庭住址、最近14天行程，确保能够实现参加者全部溯源，并全程严格落实疫情防控工作。

（七）必须进一步科学安排购物促销活动

各商场、超市、酒店、农贸市场在春节原则上不举办线下的促销宣传活动，要加强倡导线上线下结合的方式进行消费，鼓励商场、超市提供网订店送、无接触交易等线上为主的便利服务，充分发挥电子商务远程交易、单独配送等特点，鼓励电子商务企业春节“不打烊”，通过无接触配送等销售模式，防范疏解购物可能导致的人群聚集，降低直接接触风险，安全便利地保障消费需求。

三、进一步落实属地监管责任

各街道办事处、各镇人民政府，区级有关部门（园城）要做到“五个落实”：

（一）做到疫情防控工作责任落实

各街道办事处、各镇人民政府要及时调整疫情防控工作班子，充实疫情防控工作力量，完善疫情防控工作措施，将责任层层分解，落实到人，督促辖区内商场、超市、酒店、农贸市场负责人落实好疫情防控“七个必须”要求，确保有人管、管得好。

（二）做到疫情防控工作宣传措施落实

各街道办事处、各镇人民政府要督促辖区内商场、超市、酒店、农贸市场要充分利用经营场所内广播、电子屏和宣传栏等，宣传疫情防控和健康防护知识，规范张贴测体温、戴口罩、健康码等标识，确保每个场所环境卫生制度上墙。

（三）做到疫情防控日排查制度落实

各街道办事处、各镇人民政府要将辖区内商场、超市、酒店、农贸市场纳入社区实施网格化常态化管理，督促企业负责人每日对经营场所从业人员进行信息排查，特别是重点地区来綦返綦人员信息排查，排查中发现可疑病例的，立即按规定程序处置报告，确保疫情防控安全。必须安排社区做好对10人以上的聚会聚餐活动主办人报备要求提醒，并做好过程追踪等工作。

（四）做到疫情防控应急管理措施落实

各街道办事处、各镇人民政府，区级有关部门（园城）要按照区新冠肺炎疫情防控工作领导小组《关于印发2021年春节期间疫情防控工作实施方案的通知》（綦肺炎组发〔2021〕1号）要求，各司其职，依法科学、有序规范开展疫情防控工作。

（五）做到防疫和安全管理制度落实

各街道办事处、各镇人民政府要督促商场、超市、酒店、农贸市场严格落实《綦江区商务物流领域新型冠状病毒流行期间防疫和安全“红线”管理制度（暂行）》（綦商务发〔2020〕22号）和疫情防控技术指南（见附件），凡违反“红线”管理制度和指南规定的，坚决严肃处理。

四、进一步强化商务属事管理责任

（一）强化市场监测保供

相关科室要加强产销对接，指导商贸流通企业拓宽货源渠道，合理增加商业库存，全力保障粮、油、肉、菜、蛋、奶、糖、方便食品等重要生活必需品市场供应。要与相关部门加强工作协调，摸清重要生活必需品的生产、库存能力，掌握流通动态和购销需求，及时协调解决疫情防控和市场供应工作中存在的矛盾和问题。

（二）加强防疫工作督促检查

进一步加大排查力度，重点检查商场、超市、酒店、农贸市场等场所疫情防控措施落实情况，及时发现问题并督促立即整改。

（三）加大线下购物引导力度

通过开展菜坝网年货线上促销等活动，鼓励推广网订店送、无接触配送等新型消费模式，采取线上线下结合的方式引导分流消费，疏散采购年货可能导致的人员聚集。

（四）做好联防联控工作

要严格按照《重庆市新冠肺炎疫情常态化疫情监测预警工作实施方案（第二版）》要求，落实18类重点人群、5类环境、2类物品常态化监测，对商场、超市、农贸市场、冷库等存放售卖进口冷冻冷藏海鲜水产品和肉（禽）类食品摊位的案板、器具物表、储存冰箱，以及卫生间等环境进行每周一次核酸检测，组织协调外卖、快递从业人员按要求开展核酸检测，严防疫情输入。

附件：1.商场、超市疫情防控技术指南

      2.农贸（集贸）市场疫情防控技术指南

      3.餐饮服务单位疫情常态化防控技术指南

                  重庆市綦江IMG_256区商务委员会

                               2021年1月8日

附件1

商场、超市疫情防控技术指南

**（第二版2020.12.31）**

一、适用范围

本指南适用于新型冠状病毒肺炎流行期间，正常运营的商场、超市等的疫情防控。主要内容包括完善疫情防控制度、环境卫生要求、个人卫生防护、冷链食品要求、限流限距措施、应急处理措施等。

二、完善疫情防控制度

（一）落实主体责任，商场负责人是疫情防控第一责任人，做好员工信息采集工作。完善疫情防控制度，要有适量口罩、手套、消毒剂、测温仪等防疫物资储备，设置应急区域，有属地医疗卫生力量指导支持。

（二）加强培训和应急演练，保证员工熟悉责任分工、环境卫生、个人防护、异常情况处置、人员疏散等工作要求，做到有条不紊。

（三）建立员工健康监测制度，每日对员工健康状况进行登记，身体不适时应及时报告并就医。对经营进口冷链食品等高危风险的从业人员要进行核酸筛查，实施新冠肺炎疫苗接种，加强重点人群防护。

三、环境卫生要求

（四）划设进出通道，做好人员分流。在商场、超市入口处，要张贴健康码图识，增加体温测量设备，所有人员健康码和体温检测正常、佩戴口罩方可进入。

（五）对于不使用或不会操作智能手机的老年人等群体，其健康码可采取凭有效身份证登记、亲友代办、出示“通信行程卡”等替代措施，做好人工服务引导。

（六）加强通风换气促进空气流通，节日期间人流密集要增加消毒频次，保证室内空气卫生质量符合《公共场所卫生指标及限值要求》（GB 37488-2019）；如使用集中空调，保证空调运行正常，运行过程中以最大新风量运行，定期对送风口等设备进行清洗、消毒或更换。

（七）对经常接触的公共用品和设施（如存储柜、电梯间按钮、扶梯扶手、公共垃圾桶等），每日清洁消毒不少于三次。重点部位要做好消毒记录。

（八）保持电梯、咨询台、售货区、洗手间、生鲜区等区域环境整洁，及时清理垃圾。洗手间、生鲜区要做到无积污、无异味。

（九）公用洗手间每日清洁消毒不少于三次，门把手、水龙头、开关的消毒至少每两小时一次，要配备足够的洗手液（或肥皂），保证水龙头等供水设施正常工作。

四、个人卫生防护

（十）工作员工应加强个人防护，佩戴口罩、手套和着工作服上岗，做好手卫生。工作服保持干净整洁，定期清洗、消毒。禽畜肉类和熟食区从业人员还应当佩戴工作帽。生鲜宰杀等特殊摊位的经营者除工作服外，按防护要求需穿戴防水围裙、橡胶手套等。

（十一）工作员工在物品交接传递时应当佩戴口罩和手套，避免直接接触。

（十二）顾客不戴口罩时，应拒绝其进入商场、超市。乘电梯时要全程佩戴口罩。

五、冷链食品要求

（十三）严格落实国务院联防联控机制关于防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求，执行防控措施，不销售相关手续不完备的进口冷链食品。

（十四）鼓励将进口冷链食品的检验检疫证明、通关证明、消毒证明、核酸检测报告及追溯码，在销售区进行张贴公示，让顾客放心消费。

六、限流限距措施

（十五）应设置“一米线”，提醒顾客排队付款结账时保持安全距离。工作员工与顾客服务交流时宜保持安全距离，顾客选购商品时人员之间要保持安全距离。

（十六）通过管控分流，减少商场、超市内顾客人数。

（十七）提倡顾客自助购物、非接触扫码付费，尽量减少排队时间，减少人员接触。

（十八）倡导线上线下结合的方式进行消费，鼓励商场、超市提供网订店送、无接触交易等便利服务，防范疏解购物可能导致的人群聚集。

（十九）商场中的剧院、娱乐等公共场所要按照文化和旅游部门有关规定，继续执行上座率不超过75%等规定，采取有效措施保持人员距离。

七、应急处理措施

（二十）当商场、超市出现新冠肺炎疑似病例、无症状感染者或确诊病例时，应当配合相关部门做好密切接触者的追踪和流行病学调查，立即采取暂停营业、封闭管理、全员核酸检测等处置措施，同时立即关停疑似病例、无症状感染者或确诊病例活动区域对应的空调通风系统，在当地疾病预防控制中心的指导下对场所进行终末消毒，对空调通风系统进行清洗和消毒处理，经卫生学评价合格后方可重新启用。

（二十一）中、高风险地区，要严格按照当地政府及联防联控机制要求抓好商场、超市防疫工作落实，建议采取缩短营业时间、控制顾客数量等措施。

附件2

农贸(集贸)市场疫情防控技术指南

一、适用范围

本指南适用于新型冠状病毒肺炎流行期间，正常运营的农贸(集贸)市场的疫情防控。主要内容包括完善疫情防控制度、环境卫生要求、个人卫生防护、冷链食品要求、限流限距措施、应急处理措施等。

二、完善疫情防控制度

（一）落实主体责任，农贸(集贸)市场负责人是疫情防控第一责任人，做好员工信息采集工作。完善疫情防控制度，要有适量口罩、手套、消毒剂、测温仪等防疫物资储备，设置应急区域，有属地医疗卫生力量指导支持。

（二）加强培训和应急演练，保证员工熟悉责任分工、环境卫生、个人防护、异常情况处置、人员疏散等工作要求，做到有条不紊。

（三）建立员工健康监测制度，每日对员工健康状况进行登记，身体不适时应及时报告并就医。对经营进口冷链食品等高危风险的从业人员要进行核酸筛查，实施新冠肺炎疫苗接种，加强重点防护。

（四）建立日常卫生管理制度，主要包括环境卫生、人员健康监测、分类卫生、产品溯源、全日制保洁、卫生宣传等制度。

三、环境卫生要求

（五）划设进出通道，做好人员分流。在市场主要入口显著位置张贴健康码图识。对于不使用或不会操作智能手机的老年人等群体，其健康码可采取凭有效身份证登记、亲友代办、出示“通信行程卡”等替代措施，做好人工服务引导。

（六）在温度适宜时，尽量采用自然通风，或使用排气扇加强空气流通。如使用集中空调，应当以最大新风量运行，定期对送风口和回风口等设备和部件进行清洗、消毒或更换。

（七）厕所卫生、垃圾收集、给排水设施、病媒生物防制、手卫生设施和用品等环境卫生，需满足国务院联防联控机制印发的《农贸（集贸）市场新冠肺炎疫情防控技术指南》有关要求。

（八）各类公共设施和区域有明确、完整的名称标识。地面硬化、干燥、防滑、易于冲洗、排水通畅。市场的人流、物流、车流应当畅通有序，安全通道不应堆放杂物。

（九）公共物体表面、货物运输环节等公共区域卫生，需满足国务院联防联控机制印发的《农贸（集贸）市场新冠肺炎疫情防控技术指南》有关要求。

（十）禽畜肉区、水产区、熟食区应当有自来水龙头、洗槽、排水沟和下水道，地面平整，全面硬化。经销活禽的应当有固定金属笼架和水冲式设施。活鱼交易与宰杀分离，水产品交易区与分割加工区分离，均实施物理隔离。每批宰杀结束后，应当冲洗场地一次，保持卫生整洁，产生的垃圾应当及时处理。水池内无污物积存、残留，水龙头保持清洁。

（十一）市场开办者对批发档口进行集中统一清洁消毒，维护好门前公共设施的完好整洁。摊位经营者应当履行“一日一清洁”等要求，在专业人士指导和保证食品安全的前提下，每天营业后进行全面清洁消毒，并做好记录，做到地面无污物、无污水，下水道畅通，定时冲洗，排水沟内清洁，无积存淤泥、污物。中高风险地区，应适当增加消毒频率。

（十二）摊位内鲜、活、生、熟、干、湿商品相对集中，应分开陈列销售；直接入口食品要有防蝇、防尘橱（罩）和专用柜台，生熟分开，货款分开。各类加工工具在每次使用后应清洁消毒，必要时进行全面消毒。保持冰箱（柜）外表面清洁，定期清理冰箱（柜）内部。

四、个人卫生防护

（十三）员工工作期间佩戴口罩、手套和着工作服上岗，禽畜肉类和熟食区的员工还应当佩戴工作帽。口罩或手套弄湿或弄脏后，及时更换。工作服保持干净整洁，定期清洗，必要时消毒。生鲜宰杀等特殊摊位的经营者除工作服外，按防护要求需穿戴防水围裙、橡胶手套等。

（十四）工作员工在物品交接传递时应当佩戴口罩和手套，与顾客服务交流时宜保持安全距离，避免直接接触。

（十五）顾客应当佩戴口罩，挑选商品时建议佩戴手套。顾客不戴口罩时，拒绝其进入市场购物。

五、冷链食品要求

（十六）严格落实国务院联防联控机制关于防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求，执行防控措施，不销售相关手续不完备的进口冷链食品。

（十七）鼓励将进口冷链食品的海关检疫证明、通关证明、消毒证明、核酸检测报告及追溯码，在销售区进行张贴公示，让顾客放心消费。

（十八）提倡顾客优先采用扫码付费方式结账，尽量减少人员接触和排队时间。

（十九）倡导线上线下结合的方式进行采购，鼓励市场提供线上采购、上门配送、无接触交易等便利服务，防范疏解购物可能导致的人群聚集。

七、应急处理措施

（二十）当出现新冠肺炎疑似病例或确诊病例，市场开办者、场内经营者应当配合相关部门做好密切接触者的追踪和流行病学调查，并在当地疾病预防控制机构的指导下对市场进行终末消毒，如有空调通风系统，则同时对其进行清洗和消毒处理，经评价合格后方可重新启用。

（二十一）如因疫情原因关闭市场的，应当在疾病预防控制​机构等专业指导下，封存市场内被污染的食品、用品等物品，对市场环境进行消毒，对相关物品进行无害化处理。物品在未处理前，应当保持市场内冰箱、冰柜等冷冻冷藏设备正常运行，以防止物品腐败变质及可能的污染物扩散。

附件3

餐饮服务单位新冠肺炎疫情常态化防控技术指南

（第二版2020.12.31）

一、适用范围

本指南适用于元旦春节新型冠状病毒肺炎流行期间，正常运营的餐饮服务单位疫情防控。主要内容包括加强内部管理、环境卫生要求、食品采购和加工要求、顾客服务要求、应急处理措施等。根据国务院关于进一步科学精准做好新冠肺炎疫情常态化防控工作的决策部署，制定本指南。

二、加强内部管理

（一）餐饮服务单位负责人是疫情防控第一责任人，做好员工信息采集工作。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、手套、消毒剂、测温仪、洗手液等适量防疫物资储备。

（二）加强培训和应急演练，及时向员工传达当地疫情防控部门的要求，确保所有员工熟悉疫情防控工作方案和应急处置预案的责任分工、环境卫生、异常情况处置等工作要求，做到有条不紊。

（三）员工体温正常方可进入经营场所，上岗期间必须保持清洁卫生，严格洗手消毒，时刻佩戴口罩，口罩要及时更换。建立员工健康档案，档案记录应包括但不限于每日出勤人员姓名、身体状况、工作岗位、居住地址等。在高、中风险地区运营的餐饮服务单位应记录外出情况等信息。加强集体宿舍管理，做好防护和清洁消毒。

（四）对直接操作冷链食品等高危风险的从业人员要及时开展新冠肺炎疫苗接种，加强重点防护。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。

三、环境卫生要求

（五）元旦春节期间人流密集，要加强通风换气促进空气流通，增加消毒频次，保证室内空气卫生质量符合《公共场所卫生指标及限值要求》（GB 37488-2019）；如使用集中空调，保证空调运行正常，加大新风量，全空气系统关闭回风。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。

（六）对经常接触的公共用品和设施（如电梯间按钮、扶梯扶手等），每日清洁消毒不少于三次。重点部位要做好消毒记录。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。

（七）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。每日清洁消毒不少于三次，门把手、水龙头、开关的消毒至少每两小时一次，要配备足够的洗手液（或肥皂），保证水龙头等供水设施正常工作，保持地面、墙壁、洗手池无污垢。

（八）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、食品采购和加工要求

（九）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。

（十）原料供应商选择、食品加工制作、餐饮具和加工用具的清洗消毒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。

（十一）严格落实国务院联防联控机制关于防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求，执行防控措施，不购买无检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、追溯信息的进口冷链食品。

（十二）鼓励将进口冷链食品的检验检疫证明、核酸检测报告、消毒证明及追溯码，在餐厅内显著位置进行张贴公示，让顾客放心消费。

五、顾客服务要求

    （十三）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，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。

    （十四）对于不使用或不会操作智能手机的老年人等群体，其健康码可采取凭有效身份证登记、亲友代办、出示“通信行程卡”等替代措施，做好人工服务引导。

（十五）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。

（十六）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。

（十七）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。每次顾客离开后，须对包间进行清洁消毒和通风处理。

（十八）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。

（十九）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封签。如无封签，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。

六、应急处理措施

（二十）当餐饮服务单位出现新冠肺炎疑似病例或确诊病例时，应当配合相关部门做好密切接触者的追踪和流行病学调查，立即采取暂停营业、封闭管理、全员核酸检测等处置措施，在当地疾病预防控制中心的指导下对场所进行终末消毒，同时对空调通风系统进行清洗和消毒处理，经卫生学评价合格后方可重新启用。