附件

**餐饮场所预防新型冠状**

**病毒肺炎疫情卫生清洁消毒指引**

**(第一版)**

为做好新型冠状病毒肺炎疫情防控工作,最大程度减少新型冠状病毒对公众健康造成的危害,防止疫情在餐饮场所传播,保障广大人民群众身体健康和生命安全,特制订本卫生清洁消毒指引。

本指引适用于各类餐饮场所、集体用餐场所等环境、用品及相关人员的清洁卫生消毒。

**一、餐饮场所个人健康卫生**

(一)所有工作人员都必须戴口罩，并实行健康监测。若出现发热、乏力、干咳及胸闷等症状，应主动戴口罩到就近的定点救治医院发热门诊就诊。

(二)加强宣传教育，设置新型冠状病毒感染的肺炎相关防控知识宣传栏。

(三)洗手间要配备足够的洗手液，保证水龙头等供水设施正常工作。

(四)进入餐饮场所的人员需戴口罩。用餐人员进入餐厅时不要大声说话，饮食时尽量不讲话，以免产生飞沫，用餐前需要洗手。

**二、餐厅环境预防性消毒**

 (一)保持空气清新

1、自然通风。应尽可能打开门窗通风换气，促进空气流通。通风条件不良的建筑，宜采用风扇加强通风换气。

2、空调环境保持新风量。使用空调设备的餐厅加大新风量和换气量或开启换气扇及空调新风装置，以增加空气流通。对空调过滤网应每周清洁消毒一次，可用有效氯浓度为250mg/L～500mg/L的消毒液漫泡30分钟后，用清水冲净晾干后使用。

3、空气消毒。空气质量差时，应加强通风换气，也可采用空气消毒机进行空气消毒。

(二)保持环境物品表面和餐具的清洁

1、环境物品表面消毒

对高频接触部位，例如门把手、座椅扶手、电梯开关、电梯扶手、座椅、桌面等重点部位，使用有效氯浓度为250mg/L~500mg/L的消毒液或用75%的酒精擦拭重点部位，每日2次。餐厅地面用有效氯浓度为500mg/L的消毒液拖地，每日1次。

2、餐/茶饮具消毒

(1)首选物理消毒方法，流通蒸汽100℃作用10min、煮沸消毒作用10min，或使用臭氧餐具消毒紫外线-臭氧餐具消毒柜、紫外线消毒箱、自动冲洗消毒洗碗机等方法消毒。

(2)化学消毒，可用有效氯浓度为250mg/L～500mg/L的消毒液浸泡。

**三、厨房预防性消毒**

(一)厨房环境和物品表面消毒

1、厨房地面、墙壁和经常触摸的物品表面如门把手、台面等每天进行湿式清洁。必要时可用有效氯浓度为500mg/L的消毒液进行喷洒处理或擦拭2~3遍。

2、耐湿物品必要时用有效氯浓度为500mg/L的消毒液进行浸泡30min。

(二)刀和砧板等炊具的消毒

1、生熟操作用具分开清洗、消毒。刀和砧板等炊具使用后应清洗消毒。

2、首选流通蒸汽100℃作用10min或煮沸消毒作用10min，不耐热的可用化学消毒法，可用有效氯浓度为500mgL的消毒液进行漫泡30min，清洗后备用。

(三)冰箱、水池、周转箱等的消毒

存放熟食的冰箱、清洗用水池、放置食品原料的周转箱等应每天清洁，然后消毒。用有效氯浓度为500mg/L的消毒液进行擦拭或浸泡30min，用清水擦拭或冲洗后备用。

(四)垃圾桶

垃圾要及时清运，未清运的垃圾应置于有盖的桶内，用有效氯含量为1000mg/L的消毒液喷洒垃圾桶内外表面。

**四、餐饮工作人员预防性消毒**

(一)餐饮工作人员工作服消毒

厨师和餐厅服务员的工作服每天应清洗消毒。

(二)餐饮工作人员手卫生

在有下列情形时应洗手：开始工作前，处理食物前，上厕所后，处理生食物后，处理污染的设备或饮食用具后，咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后，处理动物或废物后，触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后，从事任何可能会污染双手活动后。

一般情况下，用肥皂或抗菌洗手液在流动水洗手，需要消毒时可用含酒精速干手消毒剂进行手消毒。

**五、随时消毒与终末消毒**

餐饮场所若发现新型冠状病毒肺炎疑似病例或暴露病例时参照《公共场所预防新型冠状病毒感染的肺炎疫情卫生清洁消毒指引》中的随时消毒和终末消毒方法处理。

**六、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5%)：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；

4.其它浓度依此类推。

(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。