# 餐饮企业(饭店)疫情防控应急措施预案

来源：网络 作者：沉香触手 更新时间：2024-12-12

*餐饮企业(饭店)疫情防控应急预案为统筹疫情防控和经济社会发展，进一步优化餐饮业疫情防控措施，做好餐饮业复工复业，特制定本指引。一、加强用餐管理。(一)继续暂停各类集体聚餐(宴席)活动。(二)顾客进入餐饮服务单位，应戴口罩，测体温或出示“安康...*

餐饮企业(饭店)疫情防控应急预案

为统筹疫情防控和经济社会发展，进一步优化餐饮业疫情防控措施，做好餐饮业复工复业，特制定本指引。

一、加强用餐管理。

(一)继续暂停各类集体聚餐(宴席)活动。

(二)顾客进入餐饮服务单位，应戴口罩，测体温或出示“安康码”。餐饮单位发现有发热、咳嗽等症状、安康码为黄色、红色和未戴口罩人员，应拒绝进入餐饮场所。顾客除就餐期间外，其余时间必须戴口罩。

(三)每间包厢只开1桌，顾客隔位相坐，面对面距离不小于1米，每桌人数不超过10人。大厅减少桌椅摆放，餐桌实际使用数量不超过平时的50%，餐桌之间距离不小于1米，顾客隔位、错位相坐，面对面距离不少于1米。

(四)每桌每批次顾客用餐后立即对桌椅进行消毒，再安排下一-批次，间隔时间不低于20分钟。

(五)建立就餐人员登记台账，每桌登记至少1名顾客的姓名、联系方式、就餐时间。

(六)要文明就餐，提倡分餐、使用公筷公勺，给予每桌客人双筷勺或公筷公勺。

二、落实疫情防控主体责任。餐饮服务单位负责人为第一责任人，制定完善疫情防控工作措施和应急预案，明确疫情防控工作职责。从业人员每天进行晨检和体温监测，全程佩戴口罩，严禁有发热、咳嗽等症状的从业人员上岗。定时对就餐场所、电梯间等公共场所设施进行消毒保洁，保持食品加工场所和就餐场所的空气流通。

三、全面禁止非法食用、交易野生动物的行为，严禁圈养、宰杀、制售活禽，按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求食品加工制作食品。

四、各地要落实属地管理责任，商务部门要落实餐饮行业管理责任，市场监管部门要落实食品安全监管责任，卫生健康部门要落实防疫工作指导责任。各有关部门要各司其职、密切配合，形成联动机制，共同推动餐饮业复工复业。

肺炎疫情防控期间饭店防控措施

一、综合管理

1.成立疫情防控应急领导小组，饭店总经理为应急小组组长，全面统筹落实疫情防控工作。

2.实行“一店一策、一店一案”方式，结合实际编制本饭店防控应急预案，制定完善应急预案。

3.成立专门的消毒小组和督查小组，负责饭店内各区域的消毒和检查落实工作，并建立消毒、检查等台账，做到有据可查、有迹可循。

4.保持公共场所空气流通，禁止使用中央空调。

5.保持环境卫生整洁，及时清理垃圾。

6.顾客和在岗人员必须佩戴口罩，不佩戴口罩人员一律不得进入单位，对口罩、手套等常用防疫用品进行集中回收处置管理。

7.严禁开展聚集类活动。

8.在显著位置处通过LED屏播报或张贴病毒防控宣传材料。

二、顾客服务

9.在入口处对顾客进行体温测量并记录，凡是超过37.3℃的，并伴有发热、干咳、乏力等症状的，禁止入内并第一时间上报属地疫情防控管理单位。

10.对入住的顾客必须实名登记，包括但不限于顾客姓名、性别、年龄、身份证号、联系方式、顾客属地信息、抵烟时间、抵达车次、座次/航班号、座位号、来烟预接触单位个人及联系方式、健康状况、预离烟时间、预离烟车次、座次/航班号、座位号等，所有信息记录应确保无误，备案留存。

11.告知顾客服从和配合旅游星级饭店在疫情防控期间采取的各项措施，注意个人卫生防护、维护公共卫生。

12.配备测温仪和一次性使用医用口罩等防护用品，对不配合或干扰防疫措施的行为，依法报告公安部门。

13.严禁承办任何聚会、聚餐活动,尽量采取外卖配送方式就餐减少堂食，对住店客人采取送餐上门服务方式，如进店就餐应间隔桌位就餐，就餐人员间隔距离不得少于1.5米。

14.推出并倡导“无接触”网络预订服务。

15.完善并倡导刷卡支付、各种移动支付方式结算。

三、内部管理

16.加强对员工的培训，采集员工疫情控制期间的动态信息并登记汇总，有湖北居住史、旅行史以及与确诊或疑似病例有过密切接触的员工，必须严格进行14天集中隔离观察。

17.在岗员工每天实行晨、午、晚体温检测制度，做好记录和建档工作，若员工体温超过37.3℃，应要求员工回家观察休息，一旦发现员工有发热、干咳、乏力等疑似症状，应立即停止工作，及时到医疗机构就诊。

18.在岗员工要佩戴口罩并按时更换，保持个人卫生，坚持在工作前、操作后、进食前、如厕后按照七步法严格洗手。

19.员工采取分流、分餐等措施，避免人员密集。

20.环境及物品以清洁为主，预防性消毒为辅，避免过度消毒，受到污染时随时进行清洁消毒。

21.经营场所每日至少1次全面清洁消毒，门厅、楼道、会议室、客房、餐厅、电梯、楼梯等要重点清洁消毒，对于顾客接触多的地方如走廊、电梯、扶手、洗手间、厕位等增加消毒频次，公共用品用具严格执行一客一换一消毒。

22.每个区域使用的保洁用具要做到专区专用、专物专用，避免交叉污染。

23.地面、墙壁消毒应配制浓度为1000mg/L含氯消毒液，消毒作用时间应不少于15分钟;桌面、门把手、水龙头等物体表面消毒应配制浓度为500mg/L含氯消毒液，作用30分钟，然后用清水擦拭干净。

24.拖布和抹布等使用后以有效氯含量为1000mg/L的含氯消毒剂进行浸泡消毒，作用30分钟后用清水冲洗干净，晾干存放;电话应做好日常清洁，建议座机电话每天用75%酒精擦拭两次，如果使用频繁可增加至四次。

25.客房内卫生间每日消毒1次，客人退房后应及时进行清洁和消毒;公共卫生间应增加巡查频次，视情况增加消毒次数;卫生间便池及周边可用2000mg/L的含氯消毒剂擦拭消毒，作用30分钟;卫生间内的表面以消毒手经常接触的表面为主，如门把手、水龙头等，可用有效氯为500mg/L～1000mg/L的含氯消毒剂或其他可用于表面消毒的消毒剂，擦拭消毒，作用30分钟后清水擦拭干净。

26.对所有客房要开窗通风，每日通风不少于2次，每次不少于30分钟，以保持室内空气流通，禁止售卖无窗房。

27.保持就餐场所内部环境整洁，餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、消毒，炊具、用具用后必须洗净，餐桌、餐椅使用后进行消毒。

28.厨房操作间保持清洁干燥，严禁生食和熟食用品混用，保持厨房用具的清洁，妥善做好垃圾处理。

29.操作间和接触直接入口食品的从业人员必须穿戴经过消毒的工作衣帽、口罩、手套等，一次性用品不得重复使用。

30.卫生间应保持清洁和干爽，提供洗手液，并保证水龙头等设施正常使用。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！