# 餐厅食堂疫情防控工作方案

来源：网络 作者：柔情似水 更新时间：2025-07-04

*餐厅食堂疫情防控工作方案当前疫情防控形势异常严峻复杂，我XXX也将逐步结束春节假期返工开业。餐厅食堂作为人员相对集中区域，防控工作尤为重要。现就XXX食堂做好有关防控工作制定如下工作方案：一、规范操作规程1.xx食堂制订防控预案，建立防控组...*

餐厅食堂疫情防控工作方案

当前疫情防控形势异常严峻复杂，我XXX

也将逐步结束春节假期返工开业。

餐厅食堂作为人员相对集中区域，防控工作尤为重要。

现就

XXX

食堂做好有关防控工作制定如下工作方案：

一、规范操作规程

1.xx

食堂制订防控预案，建立防控组织，重点岗位指定专人，及时排摸员工及就餐人员来自疫区或接触病人情况；

积极向食堂员工宣传个人防护措施，包括戴口

罩、洗手、消毒等的规范方法。

2.员工上岗前必须佩戴口

罩，晨检必须责任到人逐一确认，发现有员工发烧（体温＞37.3℃）、咳嗽、咳痰、呼吸困难、肠胃不适等症状，立即停止经营、立即送诊。

3.严格做好食材索证索票工作，禁止采购野生动物和活禽，禁止采购不明来源的活体动物和其他食品。

严禁在餐饮场所私自屠宰活禽，避免与野生动物、生病动物或变质肉接触。

4.严格做好员工个人卫生，严格做好个人防护和洗手消毒。在餐食分餐、明档操作、熟食加工的操作员工要规范佩戴口

罩和手套，并及时更换。

5.餐饮食品必须充分加热，确保中心温度不低于

70℃；

不提供风险较高的生食类食品。

6.严格规范餐用具消毒，每天对保洁空间进行酒精消毒。

二、加强场所管理

1.严格落实预防控制各项的要求。

食堂一次性同时就餐人数不得超过

人。

原设计一次性就餐人数超过

人的食堂，公司（部门）

可设置单独就餐区域的，建议食堂分餐打包送至公司（部门）

就餐区用餐。

无此条件的，建议分时段就餐，每餐次之间做好场所消毒工作。

2.就餐前后对就餐区域出入口、地面、桌椅、空气，洗手间，收银设备等进行消毒。

就餐环境保持空气流通，中央空调禁止使用，无独立新风系统开窗通风；

有独立新风系统的，则保持新风系统正常运作。

有条件的，请专业的清洁消毒服务商配合做好环境的卫生。

公示每日消毒情况。

3.增加就餐人员洗手设施，对就餐人员进行发热症状提醒，严防有感冒、发热、咳嗽症状、呼吸道感染、肠胃不适的人员进入就餐场所，配备红外线测温仪。

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！