商 枣中共中枣枣枣枣枣枣枣 枣 厈 市 才 庄 XX 联 王 和 康 员 生 健 播 电 视 庄 报 庄

枣商务字〔2020〕21号

枣庄市实施"分餐行动"推进工作方案

各区(市)、枣庄高新区商务、市场监管、宣传、共青团、工业和信息化、卫生健康、教育、文化旅游主管部门,网信办,妇联组织,广播电视台、报业:

为推动餐饮业恢复正常经营,保障消费者用餐安全,树立餐

桌文明新风尚,普及健康生活方式,根据省商务厅等 12 部门《关于倡导分餐制实施"分餐行动"的通知》(鲁商字[2020]31 号)要求,制定了《枣庄市实施"分餐行动"推进工作方案》,请各级各部门结合各自实际抓好贯彻落实。















(此件公开发布)

枣庄市实施"分餐行动"推进工作方案

推行分餐制,是餐饮业应对当前疫情影响恢复正常经营、保障消费者用餐安全的有效举措,也是后疫情时期餐饮消费方式转变和用餐习惯改变的发展方向。为在全社会大力倡导分餐制,树立餐桌文明新风尚,打好"舌尖"防疫战,特制定"分餐行动"推进工作方案。

一、分餐行动意义

- (一)疫情防控的现实选择。餐饮业是受新冠肺炎疫情影响最大、冲击最严重的行业。随着疫情防控形势的逐步好转,在推动企业复工营业过程中,餐饮堂食经营面临如何消除顾客忧虑、保障顾客就餐安全等问题。在当前疫情防控时期,倡导推行分餐制,有利于提振消费信心,助力餐饮业回暖复苏,是推动餐饮业恢复正常经营的重要举措。
- (二)预防疾病传染的有效举措。围桌共食混餐,是流感病毒、乙肝病毒以及幽门螺旋杆菌传播的重要途径,也是此次疫情传播的重要推手。实施分餐行动,推动分餐制,可有效阻断传染性疾病的传播,减少传染性疾病的交叉感染,前移预防关口,防止病从口入,保障餐饮安全,助力健康中国行动,维护人民群众生命健康。
- (三)餐饮文明的重要体现。餐饮文化是中华优秀传统文化

的重要组成部分。文明健康的就餐方式是餐饮文明的重要内容。 疫情防控对餐饮方式的改革提出新的要求,倡导推行分餐制等新 的就餐观念和模式,实施分餐行动,发起一场"餐桌革命",普及 健康生活方式,健全社会预防体系。

二、分餐行动总体要求

坚持政府倡导、企业示范、市场推动、全民参与原则,按照"标准规范为引领、骨干企业做示范、单位餐厅速跟进、倡树理念进家庭"的总体要求,以普及健康生活方式、树立文明用餐风尚、提升群众健康素养、提高全民健康水平为目标,在全社会深入实施"分餐行动",广泛宣传"公筷公勺摆上桌,分餐进食好处多""安全用餐非小事,一筷一勺见文明"等分餐理念,大力普及分餐健康知识,建立健全文明餐桌教育体系,使分餐成为健康饮食的重要组成部分,融入到群众日常生活,形成一种文明自觉,让分餐行动在全社会蔚然成风。

三、主要任务

(一)转变餐饮业经营模式。指导推动广大餐饮企业和经营业户全面树立"分餐"供餐经营理念,针对分餐服务特点,改进设备设施,配置分餐器具,优化菜品设计,重构服务流程,开展人员培训,逐步形成完备的分餐制度体系和操作规程。鼓励餐饮企业和经营业户根据自身经营定位和不同消费场景,采用"分餐位上""分餐公勺""分餐自取"等方式提供分餐服务,并在此基础上不断创新分餐模式,完善服务内容。(市商务局、市文化和旅游局)

- (二)认真组织落实分餐制标准。重点抓好《餐饮业分餐设计实施指南》《餐饮提供者无接触供餐实施指南》两个省级地方标准的宣贯实施,培育树立一批标准化分餐制样板企业,实行示范引领,加快标准在全行业推广实施。鼓励厨具餐具生产企业加快分餐器具的研发生产,建立起与分餐制配套的厨具餐具产品系列。(市市场监管局、市商务局、市文化和旅游局、市工业和信息化局)
- (三)培养形成分餐饮食习惯。结合健康枣庄建设,把分餐制宣传纳入大众健康知识普及行动中,增强人们"保障健康卫生、分餐势在必行"的意识(市卫生健康委)。发挥妇女在普及健康生活、营造健康家庭环境、养成健康文明生活习惯中的独特作用,倡导家庭公勺公筷用餐方式,让分餐逐步成为千家万户的良好生活习惯(市妇联)。发挥共青团组织的引领作用,围绕分餐行动开展青年志愿者活动,积极倡导并带头践行分餐行动。(团市委)
- (四)普及分餐知识教育。坚持分餐从娃娃抓起的理念,在各级各类学校特别是中小学开展文明就餐教育,通过主题班会等形式,倡树分餐理念,"小手牵大手""小饭桌带动大餐桌",推动分餐行动。(市教育局)
- (五)营造分餐行动浓厚氛围。充分发挥报纸、广播、电视、 网络等主流媒体作用,加强对分餐行动的宣传报道,及时总结推 广实施分餐行动中的好经验、好做法,培育样板,示范引领(市 文明办、市商务局)。广泛征集分餐行动标语标识,组织制作公

益公告,通过报纸、广播、电视等新闻媒体刊发播放(枣庄日报社、枣庄广播电视台)。制作微视频,通过微信、微博、抖音等自媒体和手机客户端全方位推送(市委宣传部、市委网信办)。督促各类餐饮场所在醒目位置摆放分餐行动告示牌,张贴宣传海报,在 LED 屏播放宣传标语、口号,面向社区居民发放分餐行动倡议书(市商务局、市文化和旅游局、市文明办、各类餐饮协会)。结合各自实际,组织开展文明餐桌你我行、文明餐桌大家谈、专家访谈、有奖知识问答等丰富多彩的宣传活动。(枣庄广播电视台、团市委、市文明办、市妇联)

四、形成长效机制

立足应对当前疫情防控,着眼长远促进餐饮业转型升级和提升人民群众健康水平,通过示范带动、标准引领、宣传引导、教育普及、家庭倡导,在全社会持续推进分餐行动,实现分餐制从餐饮场所到学校教育到进入家庭的逐步推开,使分餐服务固化为餐饮行业的规范经营行为,分餐理念融入到人们日常文明礼仪和生活习惯中。各级各部门细化措施,协同配合,组织动员各方力量广泛参与,形成协调推进工作合力,塑造分餐文化氛围和强大声势,常抓不懈,久久为功。

附件: 1、《餐饮业分餐设计实施指南》

2、《餐饮提供者无接触供餐实施指南》

ICS 03. 080. 01 A 00

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB 37/T 3881—2020

餐饮业分餐制设计实施指南

2020 - 03 - 16 发布

2020 - 03 - 16 实施

目 次

前	〕言		I I
引	言		III
1	范围	<u></u>	1
2	规范	5性引用文件	1
3		5 和定义	
4	基本	7要求	
	4. 1	树立分餐理念	
	4. 2	倡树分餐模式	
	4. 3	提供分餐服务	2
5	分餐	餐制设计	2
	5. 1	制度设计	2
	5.2	模式设计	2
	5.3	餐具设计	2
	5.4	菜品设计	3
	5.5	流程设计	
	5.6	标识设计	
	5. 7	宣传设计	3
6	分餐	餐制实施	3
	6. 1	基本要求	3
	6.2	分餐准备	3
	6.3	分餐服务	3
7	遇么	\ 公共卫生突发事件的特殊要求	4
	7. 1	概述	4
	7.2	空间设计	4
	7.3	餐具配备	4
	7.4	应急物资储备	4
	7.5	服务人员	5
	7. 6	记录追溯	5

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由山东省商务厅提出、归口并组织实施。

本标准起草单位: 山东舜和酒店集团、山东省精品旅游促进会。

本标准主要起草人: 任兴本、黑伟钰。

引 言

2020年新型冠状病毒肺炎疫情的爆发,给餐饮行业带来巨大的影响。为在疫情之下推动餐饮行业升级创新发展,引领大众餐饮习惯改变,不断增强消费信心,满足消费市场需求,提出制定餐饮业分餐制设计实施指南地方标准。通过该标准的制定实施,为广大餐饮企业推进分餐制提供技术指南,为提振社会公众餐饮消费信心提供技术支撑,为餐饮分餐制改革提供标准引领。标准内容紧紧围绕分餐制的设计和实施展开。

餐饮业分餐制设计实施指南

1 范围

本标准规定了餐饮业分餐制设计实施的基本要求、分餐制设计、分餐制实施及遇公共卫生突发事件应对要求等。

本标准适用于山东省内餐馆、宾馆、饭店等提供餐饮服务的餐饮企业和集体供餐单位。家庭分餐可参考相关内容。

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。

SB/T 11143 餐饮分餐服务操作规范

《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. 1

分餐

分开餐饮,一人一份(套)餐具,一人一份(套)饭菜,一人一份(套)饮品,独立用餐,自主选择。

3. 2

分餐制

围绕落实餐饮分餐而形成的制度安排,可分为堂食分餐制和家庭分餐制。

3.3

分餐位上

按就餐人数将菜品分成单人份,每人一份呈现于餐桌,实现用餐过程用餐者各吃各的不交叉、无混淆的分餐模式。

3.4

分餐公勺

用餐中利用分餐公勺、公筷、公夹或公叉等工具实现的分餐模式。

3.5

分餐自取

DB37/T 3881-2020

使用独立餐具并由用餐者自取实现的分餐模式。

4 基本要求

4.1 树立分餐理念

推动餐饮行业、社会公众全面树立分餐理念,逐步引导改变饮食习惯,提高餐饮健康安全水平,提升餐饮行业应对突发性公共卫生事件的能力。

4.2 倡树分餐模式

宣传倡树"分餐位上""分餐公勺""分餐自取"等分餐模式。聚焦消费需求,不断创新分餐模式。 首倡家庭分餐,推动社会公众改变餐饮习惯,为餐饮行业分餐模式改革夯实基础。

4.3 提供分餐服务

餐饮企业应围绕分餐制模式的落地落实,在厨房设施、炊具选用、餐具配置、原料采购、菜谱设计、菜点等方面进行创新设计,重构服务流程,提供分餐服务。

5 分餐制设计

5.1 制度设计

餐饮企业应进行分餐制制度设计,可从设施设备改进、分餐器具配置、菜品设计优化、服务流程重构、知识理念宣传、标志标识引导、人员培训学习等重点方面,建立完备的分餐制度体系,确保分餐制相关要素满足实施要求。

5.2 模式设计

5.2.1 分餐位上模式设计

在菜品设计时按照分餐的要求制定菜单、搭配菜品,餐厅后厨设置备餐间或分餐台,菜品加工完成后由厨师或服务人员在备餐间或分餐台对所有菜品进行分餐,按位上餐,保证每位就餐人员用餐用量和餐具的独立性和安全性。适用于各类宴请和宴会。

5.2.2 分餐公勺模式设计

菜品制作保持传统加工工艺,上餐时在每道菜品器皿内配备公勺或公夹,并在餐桌上摆放与顾客餐具显著不同的公筷、公勺等分餐工具,引导消费者在取餐时使用分餐工具取餐,保证就餐人员用餐的独立性。适用于大众餐饮消费。

5.2.3 分餐自取模式设计

就餐人员在点餐台点餐,由服务人员按照消费者点餐使用专用餐具或一次性餐具进行配餐,在店内 相对独立的环境下完成用餐。适合于各类快餐经营。

5.3 餐具设计

5.3.1 公筷

公筷和私筷之间宜通过造型、质料和色彩来区分。在公筷上,宜印制 "公筷"的标识或提示语。 注:公筷可比私筷长,同时公筷顶部可处理为较为尖锐形态,更便于取食。

5.3.2 公勺

公勺尺寸应比私勺尺寸大,可采用席面羹公勺。在公勺上,宜印制 "公勺"的标识或提示语。 注: 席面羹公勺与头宽约6.3 cm, 长约7.5 cm。

5.3.3 公夹、公叉

公夹、公叉尺寸大小应与餐盘尺寸相匹配,公夹易于抓握。

5.4 菜品设计

以分餐提供模式实施为导向,加大位菜研发力度,创新分餐制套餐菜单。对部分整体造型特性强的菜品,在餐前展现、餐中分配方面进行创新研发设计。

5.5 流程设计

以分餐提供模式实施为导向,重点在菜品制作流程、装配流程、传送流程、上餐流程、分餐流程等方面进行重构设计。

5.6 标识设计

符合分餐制设施与服务规范的餐饮企业,应公开亮明其分餐制标志标识。

5.7 宣传设计

应在用餐场所开展分餐用餐宣传,可采用宣传提示、宣传科普手册、文明用餐提示卡和合理膳食提示卡等方式加大分餐理念宣传,营造健康文明用餐氛围。

6 分餐制实施

6.1 基本要求

分餐实施应符合SB/T 11143和《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)的要求。餐饮企业应依据就餐需求确定分餐模式,实施过程主要包括分餐准备和分餐服务。

6.2 分餐准备

- 6.2.1 应对用餐场所重点设施设备及餐具等进行清洁消毒。
- 6.2.2 应为每位就餐人员提供符合安全卫生要求的独立餐具,并有序摆放骨碟、茶碟、茶碗、汤碗、汤勺等餐具。
- 6.2.3 应准备公勺、公筷,并配备于每一个独立用餐空间。公筷、公勺摆放在就餐者餐具前方。4~6 餐位的长方桌宜摆放两套,8~12 餐位的圆桌宜摆放四套。
- 6.2.4 应面向餐饮服务人员,开展分餐制技能服务培训,提升分餐服务质量和水平。

6.3 分餐服务

6.3.1 分餐位上实施流程

6.3.1.1 各客分餐

各客分餐主要包括以下方面:

a) 在厨房内由专门的分菜人员将菜品分成一人一份;

DB37/T 3881-2020

- b) 由传菜员将分好的菜品迅速送到餐厅桌旁;
- c) 传菜员协助服务人员,依次将菜品送上。

6.3.1.2 服务台分餐

服务台分餐主要包括以下方面:

- a) 需要进行整体造型展示的菜品,应先放置餐桌请就餐人员了解;
- b) 服务员将菜品从餐桌上端到服务工作台上;
- c) 在服务工作台上将菜品分至相应的器皿内;
- d) 分好后依次将菜品送上。

6.3.1.3 分配量

分餐派菜时应掌握好分配量,可按人数和喜好分型分配。

6.3.2 分餐公勺实施流程

分餐公勺模式下,实施流程主要包括以下方面:

- a) 就餐人员落座后,服务人员应提示就餐人员公勺、公筷的获取位置,并建议使用公勺、公筷进行分餐;
- b) 就餐人员如提出分餐需求,服务人员应使用公勺、公筷进行分餐;
- c) 服务人员应及时关注公勺、公筷使用情况,出现需要更换情况应及时更换。

6.3.3 分餐自取实施流程

分餐自取模式下,实施流程主要包括以下方面:

- a) 应在就餐场所醒目位置摆放就餐专用餐具,宜综合餐具功能和取餐流程设置餐具获取位置;
- b) 应在就餐场所醒目位置明示取餐流程;
- c) 餐费结算处宜留出餐具餐品放置空间,并保持清洁卫生;
- d) 应及时对用餐完毕的餐具进行回收清理。

7 遇公共卫生突发事件的特殊要求

7.1 概述

遇公共卫生突发事件,餐饮企业和集体用餐提供单位应严格落实分餐制要求,并制定相关应急预案, 在物资配备、员工管理、规范服务、清洁消毒和设施管理等方面制定应对措施,提高防范能力。

7.2 空间设计

特殊时期,应对就餐空间进行设计改进。大堂等公共就餐区域控制就餐人数,餐桌间距和人员间距不小于1米;包间内控制就餐人数,就餐人员间距不小于1米。可通过启动新风系统、使用空气净化设备等,确保有效通风换气。

7.3 餐具配备

加大餐具及相关配套物资配备力度,定时进行清洁消毒。菜品传递过程中宜使用隔离罩具对菜品进行隔离。

7.4 应急物资储备

加强消毒药械、口罩手套等应急物资储备管理,确保设备物资更新维护。

7.5 服务人员

服务人员应进行防护措施实施培训,在提供服务过程中应佩戴口罩手套等防护用品。

7.6 记录追溯

对就餐人员做好入店前监测、消毒和信息登记等工作。做好用餐场所区域、设备设施和器具清洁消毒记录。

山东省地方标准

餐饮业分餐制设计实施指南

开本880×1230 1/16 印张 0.75 字数 3.17千字 2020年3月第一版 2020年3月第一次印刷

版权专有 不得翻印

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB 37/T 3882—2020

餐饮提供者无接触供餐实施指南

Guidelines for contactless serving practices of catering providers

2020 -03 - 16 发布

2020-03-16 实施

目 次

前	言	II
	范围	
2	规范性引用文件	. 1
3	术语和定义	.]
4	无接触供餐过程	.]
5	无接触供餐外围管理要求	.3
6	监视检查	. 4
7	信息追溯	. 4
8	日常无接触供餐要求	. 4

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由山东省商务厅提出、归口并指导实施。

本标准起草单位:济南超意兴餐饮有限公司、山东省质量技术审查评价中心有限公司、济南可立餐企业管理咨询有限公司。

本标准主要起草人: 张超、毕玉琦、张靖之、赵玉利、付强、贾廷辰、刘洪军、吴群。

餐饮提供者无接触供餐实施指南

1 范围

本标准规定了特殊公共卫生事件期间和日常餐饮服务提供过程中,无接触供餐过程、无接触供餐外围管理、监视检查、信息追溯等要求。

本标准适用于指导餐饮提供者实施堂食之外的无接触供餐。本标准涉及的配送环节无接触要求适用于网络餐饮交易第三方平台。

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 27952 普通物体表面消毒剂的卫生要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

餐饮提供者 catering providers

为消费者提供餐饮服务的单位与个人。

3. 2

无接触供餐 contactless serving

餐饮销售服务提供过程中,人与人之间非直接接触的餐饮服务提供方式,包括取餐过程和配送过程中人员之间的无接触。

3. 3

网络餐饮交易第三方平台 third-party platform of online catering trading

通过网络服务联系消费者和餐饮提供者达成双方网络订餐协议,并按协议要求实现餐饮配送的独立网络平台。

注: 本标准简称"第三方平台"。

3. 4

外来人员 outsiders

指餐饮提供者单位以外的人员,包括配送人员、消费者、监管检查人员等。

4 无接触供餐过程

4.1 订餐

- 4.1.1 消费者宜采用第三方平台或餐饮提供者自有的网络订餐平台进行网络订餐。
- 4.1.2 当因特殊原因无法进行网络订餐时,消费者可前往餐饮服务提供场所自行订餐取餐。

4.2 进场前准备

- 4.2.1 餐饮提供者应在餐饮提供场所入口处设置消毒台,配备外用消毒用品及体温登记薄。
- **4.2.2** 消费者或配送人员进入餐饮提供场所前,应用 75 %的酒精对可能接触食品外包装的部位进行消毒。
- **4.2.3** 餐饮服务提供者应对外来人员进行防护用品检查及体温检测,并记录。发现健康异常者,紧急 疏散隔离,并上报。

4.3 讲场等待

- 4.3.1 餐饮提供者应尽可能在外来人员到达餐饮提供场所前完成配餐,尽可能缩短外来人员入店等待时间。
- 4.3.2 当外来人员确实需入店等待时,应有引导人员引导其在指定区域有序等待,人员间隔 1 m 以上,禁止面对面近距离交谈。
- 4.3.3 外来人员等待期间,应尽可能减少与餐饮提供场所相关设备设施的触碰,减少交叉污染。

4.4 取餐

- 4.4.1 鼓励餐饮提供者采用信息化无人取餐设备进行餐品交接。
- 4.4.2 不具备无人交接条件时,应设置取餐台、餐品交接周转保温箱等设施设备,取餐台宽度应不小于 1 m。
- 4.4.3 应每4h采用75%的酒精对取餐台、餐品交接周转保温箱、无人取餐设备等进行全面擦拭并实施喷洒式消毒。
- 4.4.4 取餐前,餐饮提供者应对配送人员或消费者进行手部酒精消毒。
- **4.4.5** 餐饮服务提供者应对餐品直接包装和外包装分别加装安全封口签或采用其它安全防护措施,防止餐品配送过程中的人为或意外开启。
- 4.4.6 餐饮提供者应随餐放置告知卡,包括但不限于以下事项:
 - ——生产加工或餐品装配人员健康信息;
 - ——安全封口签或其它安全防护措施确认信息;
 - 一一食用前卫生处理方法等。

4.5 配送

- **4.5.1** 配送人员负责餐品交接后到交付前的包装配送安全,当发现餐品直接接触包装意外开启时应及时与餐饮提供者取得联系,协商解决。
- 4.5.2 配送人员应保证配送包装箱的卫生清洁,每2h对配送包装箱用75%的酒精实施消毒。

4.6 交付

4.6.1 配送人员应在与消费者约定的地点进行餐品交付,保持1 m以上的距离;或将餐品置于指定位置,由消费者自行领取。

4.6.2 消费者应对包装完整性以及餐品告知卡上的内容进行确认;若有需协商事项,消费者、配送人员双方应与第三方平台或餐饮提供者沟通解决。

5 无接触供餐外围管理要求

5.1 人员卫生管理

5.1.1 餐饮服务人员

- 5.1.1.1 疫情期间,经岗前检查合格列入健康人员名录的餐饮服务人员方可从事餐饮服务提供活动。
- 5.1.1.2 餐饮服务人员进入加工区域前,应洗手消毒,着卫生防护服,佩戴口罩、网帽等卫生防护用品。
- 5.1.1.3 当日经体温检测合格的餐饮服务人员,方可进入餐品加工区域,餐饮服务人员应按六步洗手法清洁双手,再用75%的酒精揉搓消毒,时间各不低于30s。双手触碰不洁物品后应立即洗手消毒。
- 5.1.1.4 工装宜每日清洗更换,或采用紫外线消毒,每次消毒时间不少于30 min。
- 5.1.1.5 工作过程中,应每4h更换一次口罩并进行体温监测,且记录。
- 5.1.1.6 其他人员卫生管理要求应符合《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等。

5.1.2 配送人员

- 5.1.2.1 第三方平台应对配送人员的健康负责,实行人员健康公示制度。
- 5.1.2.2 配送人员应全程佩戴口罩或其它防护用品。
- 5.1.2.3 配送人员应向餐饮提供者明示当日体温检测结果,防止有病毒传播风险的人员误入配送岗位。
- 5.1.2.4 配送人员应自备消毒液及防护用品,交付产品后应对配送保温箱实施消毒。

5.2 餐饮服务提供场所清洁消毒管理

- 5.2.1 餐饮服务提供者应每日对生产加工区、装配区、餐食交接区等场内区域进行清洁消毒,可采用紫外线消毒和汽化消毒等方式。
- 5.2.2 应加大对卫生间的清洗消毒频次,并暂停对外开放。
- 5.2.3 等待区与其它服务区应进行物理隔离,地面应有间隔不小于 1 m 且醒目的地标线。
- 5.2.4 餐厨废弃物管理应符合《餐饮服务食品安全操作规范》,并设置废弃口罩回收专用收集设备。
- 5.2.5 餐饮服务场所应通过电子屏、广告、制度上墙等方式宣传疾病防控安全知识。

5.3 食品接触表面管理

- 5.3.1 应采取措施,尽可能的减少人员与食品的接触,例如采用自动装配设施进行餐品装配。
- 5.3.2 可采用高温灭菌的方式对食品加工用器具、餐具等进行消毒,温度应不低于 100 ℃,时间应不少于 30 min。清洗消毒后的工器具、餐具等应密闭贮存。
- 5.3.3 对于不宜拆卸的食品接触表面,应采用75%的酒精进行消毒,停留10 min后清水冲洗干净方可使用。

5.4 消毒剂使用要求

- 5. 4. 1 应选择符合 GB 27952 要求的消毒剂对一般环境物体表面进行消毒,常用消毒剂包括有效氯浓度 250 mg/L \sim 500 mg/L
- 5. 4. 2 应选择 75 %的酒精对手部、远离热源的操作台、易被餐饮服务人员或消费者双手触摸到的物体表面消毒。采用 75 %酒精进行消毒,作用时间不少于 10 min。
- 5.4.3 本标准所提消毒用酒精指75%医用酒精。

6 监视检查

餐饮提供者应识别无接触供餐过程需要建立的监视检查制度并有效运行,包括但不限于以下监视活动:

- 一一对餐饮服务人员的体温监测;
- ——对餐饮服务人员防护用品佩戴情况的检查;
- ——对进店外来人员的体温和其他异常体征监测:
- ——对餐饮服务提供场所的卫生检查;
- ——对餐饮服务提供场所的消毒检查;
- ——交接前,对餐品的卫生安全检查等。

7 信息追溯

- 7.1 餐饮提供者应建立可追溯体系并保持运行,保证餐品生产加工的全程可追溯,保证餐品与相应接触人员健康信息的可追溯。
- 7.2 网络订餐平台负责配送人员及配送过程的信息追溯,确保对配送人员健康信息、配送路线、重要时间节点的可追溯。

8 日常无接触供餐要求

- 8.1 日常无接触供餐的订餐、进场准备、进场等待过程,可取消对外来人员的消毒和体温检测等环节, 其他可参照本标准 4.1、4.2、4.3 相关要求执行。
- 8.2 本标准 4.4 相关要求适用于日常无接触供餐服务取餐过程。
- 8.3 日常无接触供餐外围管理可取消对人员的体温监测、口罩回收等疫情特殊管理措施,其他参照本标准5相关要求执行。
- **8.4** 日常实施无接触供餐的监视检查事项可取消对相关人员的体温监测,其他参照本标准 6 相关要求执行。
- 8.5 本标准7相关要求适用于日常无接触供餐信息追溯。

4