

商务部、国家卫健委：

餐饮企业停止接待大规模聚餐活动

本报讯 商务部联合国家卫生健康委日前印发《零售、餐饮企业在新型冠状病毒流行期间经营服务防控指南》(以下简称《防控指南》),对相关从业人员、场所、设施设备、商品、外卖服务管理和经营服务规范等作出要求。

对餐饮企业,《防控指南》要求要全面采集了解上岗员工假期动态(员工去过哪里、是否有发热、呼吸等症状),并登记汇总。有疫情发生地区生活史、旅行史以及与确诊病例有密切接触这三个方面情况的员工暂不应返程返岗。员工每天进入经营场所前,应检测体温,并进行洗手消毒。若员工体温超过37.3℃应要求员工自我隔离观察或及时就诊。

员工上岗必须时刻佩戴口罩(如非一次性口罩,每隔2-4小时使用酒精消毒一次,确保防护效果),保持勤洗手、多饮水,坚持在工作前、操作后、进食前、如厕后按照六步法严格洗手,接待顾客应双方佩戴口罩。摘口罩前后做好手部卫生防护,废弃口罩放入垃圾桶内,每天两次使用75%酒精或含氯消毒剂对垃圾桶进行消毒处理,尽量使用带盖垃圾桶。

在疫情防控解除前,未经上级允许,停止接待大规模聚餐活动。

餐饮企业须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、用具使用后必须洗净。

尽可能配备有杀菌作用的洗手液或提供消毒纸巾,有条件的企业可把水龙头改为非接触式水龙头,避免接触。

采购进货管理方面,餐饮企业应杜绝采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。禁止采购不明来源的食材,严禁经营、储存野生动物或野生动物制品。对肉及肉制品做好索证索票工作,确保肉类来源可追溯,尤其是加强对猪肉“两证一报告”的查验,杜绝采购、使用病死、毒死或死因不明的禽畜动物肉类及肉制品。

顾客管理方面,企业有对顾客量测体温的过程,正常体温,可提供服务。要求顾客进店除就餐外,全程佩戴口罩。制定用餐人员可追溯制度,形成档案管

理,登记至少一名就餐客人的姓名和有效的联系方式。

如在就餐场所发现消费者有发热(体温超过37.3℃)、感冒、咳嗽等呼吸道感染症状,积极劝离现场并提醒其及时到医院就诊。如获知有疑似病例或确诊病例就餐过,则开展终末消毒(传染源住院、转移、死亡而离开疫点或终止传染状态后,对疫点进行的一次彻底消毒)。

外卖服务方面,餐饮企业可增加打包外卖服务,增加线上平台外卖服务和增加外卖窗口。外卖配送员按无接触配送服务规范标准,避免配送过程中面对面与顾客接触。外卖平台应要求下线野味餐品,并坚决不予配送。

餐饮业,织密安全“防护网”

因新冠肺炎疫情,餐饮消费受到影响。保障消费安全,餐饮企业要把好食材安全、环境安全和经营安全三道关,实现行业转型升级,全面提升消费体验。

抓源头,做好食材安全工作

应坚决取缔和严厉打击非法野生动物交易,决不能心存侥幸、违法违规

“食材安心,我们才能吃得更放心。”在北京某事业单位工作的王夫瑞喜欢美食,在“吃”上挺有讲究。

当下,新冠肺炎疫情袭来。王夫瑞认为,食用不安全食材,特别是食用野生动物,可能滋生病毒感染。

专家表示,野生动物非人工养殖,没有经过检验检疫,食用野生动物具有极大的风险。应当坚决取缔和严厉打击非法野生动物交易。

确保食材安全,做好食材安全这篇文章,要着力把好四道关——

把好采购关,对食材供应商进行全面“索证”,同时制定严格的验货标准,不符合标准的不允许进店;

把好仓储关,要按类别将食材放入冷冻库、冷藏库、常温库分类储存,并由专人进行登记和保管,采取先进先出的使用原则,确保食材储存安全有序;

把好加工关,各类食材的初加工都要有专门的加工间,防止交叉污染,加工为半成品后更要进行严格的密封保存;

把好制作关,也就是食材进入厨房操作间后,要保证现场管理严格遵守食品安全规范。

中国饭店协会副秘书长宋小溪介绍,2018年12月新修订的《食品安全法》明确规定,食材安全检查指标主要包括

致病微生物指标、农药兽药残留指标、食品添加剂指标以及保质期指标等。

该协会呼吁,广大餐饮企业应严禁采购销售不明来源的野生动物。对肉、蛋、蔬菜等食材供应商,做好索证索票工作。

“保证食材安全最重要的就是要加强相关法律法规的落实和检查,做到两个‘严’。”全聚德公司总经理周延龙认为,一方面,餐饮企业要严于律己,决不能心存侥幸、违法违规。另一方面,要加大执法力度,全面加强食品安全监管,严字当头,严格监管、严厉处罚、严肃问责。

日前,中国饭店协会出台《疫情防控期间餐企经营指南》,要求建立统一科学的原料采购管理机制,选择资质合格、原料可溯源的供应商;停止售卖当地主管部门明确禁止的食材品类等。

抓环境,卫生要上新台阶

餐厅卫生包括环境卫生、设备卫生、操作卫生等方面

2月10日一大早,位于杭州上城区江城路的满江红大酒店就开始忙碌不停。接近中午,酒店派人将准备的200余份盒饭送到上城区多个街道、社区一线防疫人员手中。

目前,满江红大酒店在岗员工10名,包括前厅、后厨人员,“这10名员工都是春节期间留在杭州的,今天餐厅开张,我们会严格监测工作人员的身体状况,加强酒店卫生消毒,确保员工身体健康、餐厅安全卫生,让人们吃得放心。”该酒店相关负责人说。

“在疫情防控中,餐饮企业的环境卫生更显重要。”宋小溪说。2018年5月,

国家市场监督管理总局发布《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》明确提出,鼓励餐饮服务提供者实施明厨亮灶;如今,为做好疫情防控,消费者对餐饮门店内环境卫生的要求越来越高。

在周延龙看来,餐厅卫生至少涵盖三方面内容:一是环境卫生,包括墙、顶、地的环境清洁卫生;二是设备卫生,包括各种生产工具、排烟排水设备性能良好、内外清洁等;三是操作卫生,这涉及很多操作规范,比如员工健康证体检、班前健康和个人卫生检查、双手消毒、厨具餐具消毒、冷菜间二次更衣、戴口罩操作以及垃圾分类存放、餐厨垃圾清运等。

“餐饮企业要把卫生安全作为企业管理的头等大事。无论是前端餐厅服务,后端仓储管理、厨房管理,还是污水排放、垃圾处理,都要建立严格的工作流程和规章制度。”宋小溪表示。

日前,中国饭店协会发布疫情期间安全操作规范,要求餐饮企业“待加工原料存放合理,所有器具严格消毒”“餐厅内所有设施符合卫生安全标准”“后厨每天至少进行一次全面消毒”。

为防控疫情,美团外卖联合众多商家共同发起餐品安全服务倡议,倡议所有餐厅员工上岗必测温、必消毒、必戴口罩,建议商家使用胶带或订书器对外卖包装进行封签,降低外卖被他人打开的风险,建议商家随餐附赠一次性手套或酒精棉片,便于用户进行餐前消毒。

抓经营,加速企业数字化改造

餐饮企业与生活电商平台紧密合作,实现线上线下融合发展

中国烹饪协会调研发现,此次疫情

对餐饮业造成的损失较大。比如,今年各大城市年夜饭的退订量达到94%至100%,而往年都是“一桌难求”。

餐饮企业如何克服困难?中国烹饪协会建议,餐饮企业要与生活电商平台紧密合作,强化外卖业务,扩大外卖份额,做到线上线下融合发展。

眉山东坡董事长王刚表示,疫情发生以来,外卖成为餐企走出困境的重要抓手。1月26日,对于有外卖业务需求的商家,饿了么推出“外卖极速上线”,第一批提交申请的商家当天就开始营业,仅武汉就有百余家餐厅、生鲜、便利店商家递交了上线申请。

为确保配送环节的安全,降低送餐环节安全风险,1月26日,美团外卖推出“无接触配送”服务,骑手在配送前必须测量体温、消毒餐箱、佩戴口罩。

“外卖服务需要餐企与外卖平台密切合作,二者的责任是一致的,都必须保证食品安全与顾客安全。”周延龙表示,外卖平台要充分利用数字化技术优势,做好商家评估,大力支持优秀商家扩大外卖市场,保证平台的信誉和消费者的安全。外卖平台可利用大数据,更好地研究和分析供求关系,推动外卖市场健康、有序发展。

“长远看,外卖业态受到餐企追捧且形式越发多元,是市场消费需求及消费场景多元化的必然结果。”阿里本地生活服务公司总裁王磊说,当前,外卖行业正在从过去粗放地依靠流量红利换取订单的模式,逐渐转变为依靠数字化实现个性化精细化运营管理的模式,餐饮企业应以消费者为中心,通过数字化运营,实现供应链的数字化改造,提升整体消费体验。

(人民日报)