

传染病流行期间餐饮服务单位 经营安全操作指南

Operation safety guidance for catering service during the period of
pandemic infectious disease

2020-04-07 发布

2020-04-07 实施

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 建立防控制度	2
5 应急处置	2
6 人员管理	3
7 清洗消毒	3
8 食品原料采购	4
9 食品加工	4
10 网络订餐和配送	5
11 供餐用餐	5
12 防控宣传	6
附录 A (资料性附录) 食安封签示例	7
附录 B (资料性附录) 安心卡示例	8
参考文献	9

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由上海市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：上海质量管理科学研究院、上海市餐饮烹饪行业协会、上海质量教育培训中心、汉海信息技术(上海)有限公司、丰收日(集团)股份有限公司。

本标准主要起草人：潘盈、刘玉兰、沙铮、邵建华、郭洪涛、丁冬、王斌、毛菲菲、朱逸俊。

传染病流行期间餐饮服务单位 经营安全操作指南

1 范围

本标准提供了传染病流行期间餐饮服务单位建立防控制度,以及开展应急处置、人员管理、清洗消毒、食品原料采购、食品加工、网络订餐和配送、供餐用餐和防控宣传等经营安全的指导。

本标准适用于上海市餐饮服务单位在呼吸道传染病流行(疫情)期间疫情防控管理工作。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

GB 37488 公共场所卫生指标及限值要求

WS/T 396 公共场所集中空调通风系统清洗消毒规范

T/CCPITCSC 042—2020 无接触配送服务规范

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

餐饮服务 catering service

通过即时加工制作成品或半成品食品,进行商业销售、网络销售和服务性劳动等,向消费者提供食品的经营行为。

3.2

食安封签 food safety seal

以纸、纸塑或塑料薄膜等作为基材,经裁切制成,用于外卖食品包装一次性封口,防止包装在运送过程中被拆启的封签。

3.3

安心卡 food delivery safety card

面向消费者推出,以书面或电子方式记录、展示食品操作人员、外卖配送人员体温等健康信息,以及当日餐厅、外卖配送箱清洁消毒情况的信息载体。

3.4

无接触配送 contactless delivery

经与消费者沟通将商品送到指定位置,由消费者自行领取,减少人员直接接触的配送方式。