

# DB3208

淮 安 市 地 方 标 准

DB3208/T 175—2022

## 烧烤门店新冠疫情防控工作规范

Specification of barbecue stores for novel coronavirus pneumonia  
prevention and control

地方标准信息服务平台

2022 - 10 - 31 发布

2022 - 12 - 01 实施

淮安市市场监督管理局 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由淮安市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：羊养道餐饮管理(江苏)有限公司、淮阴工学院、淮安市产品质量监督综合检验中心。

本文件主要起草人：王伟伟、蒋长兴、曹俊杰、王彩霞、陈兆刚。

地方标准信息服务平台

# 烧烤门店新冠疫情防控工作规范

## 1 范围

本文件规定了烧烤门店新冠疫情防控工作的基本要求、场所管理、设备管理、食材管理、人员管理和疫情处理。

本文件适用于淮安市烧烤门店新冠疫情防控工作。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 10213 一次性使用橡胶检查手套

GB 14866 个人用眼护具技术要求

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

YY/T 0969 一次性使用医用口罩

DB32/T 3761.7 新型冠状病毒肺炎疫情防控技术规范 第7部分：餐饮服务机构

## 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**

餐饮服务提供者包括餐饮服务经营者和单位食堂等主体的餐饮服务经营活动。

## 4 基本要求

4.1 应建立疫情防控应对机制，制定应急预案，责任落实到人。

4.2 应认真落实各项防控措施，配合相关部门做好疫情处置工作。

4.3 应建立疫情信息报告制度，明确流程和责任人。

4.4 应准备防护物资，包括但不限于：符合 YY/T 0969 标准要求的口罩、符合 GB 10213 的一次性手套、符合 GB 14866 的紫外线空气消毒灯、洗手液、测温仪等，要配置必要的临时隔离房间。

## 5 场所管理

## 5.1 基本要求

- 5.1.1 烧烤服务场所管理应符合 GB 31654 的相关规定。
- 5.1.2 应以显示屏或张贴海报形式引导顾客做好个人防护。
- 5.1.3 使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等有关食品安全标准和要求。

## 5.2 消毒要求

- 5.2.1 使用消毒液体应严格按照使用方法执行，避免消毒液体接触到菜品、成品。
- 5.2.2 烤具、餐具、饮具和盛放食品的容器，使用前后应洗净、消毒。可采用以下消毒方法：
  - a) 完全浸泡在水中煮沸 10min 以上；
  - b) 二氧化氯的消毒剂（100mg/L~200mg/L），浸泡 15min 以上。
- 5.2.3 地面、墙面、台面、桌椅、扶手、水龙头等表面可用有效氯浓度为 250mg/L~500mg/L 的含氯消毒剂进行擦拭消毒，每天不少于 2 次。
- 5.2.4 定期对垃圾桶等垃圾盛放容器进行清洁消毒处理。可采用以下方法：
  - a) 用有效氯浓度 500mg/L 的含氯消毒剂进行喷洒；
  - b) 垃圾点墙壁、地面应保持清洁，可定期用有效氯浓度为 500mg/L 的含氯消毒液喷洒。
- 5.2.5 公共卫生间应每日随时进行卫生清洁。物品表面消毒用有效氯浓度为 500mg/L 的含氯消毒剂对公共台面、洗手池、门把手和卫生洁具等物体表面进行擦拭，30min 后用清水擦拭干净。
- 5.2.6 应定期更换工作服并及时消毒，可用流通蒸汽或煮沸消毒 30min，或先用有效氯浓度为 250mg/L~500mg/L 的含氯消毒剂浸泡 30min，然后常规清洗。

## 6 设备管理

- 6.1 疫情期间应安全合理使用空调、新风系统，进行定期消毒，按要求清洗和维护。
- 6.2 对电梯、扶梯等应加强安全维修和清洁卫生管理，定期消毒。
- 6.3 应对垃圾处理设备及时清运，封闭储存，定期消毒。
- 6.4 应对送货车辆定期清洁消毒。
- 6.5 烧烤用设备管理应符合 GB 31654 的相关规定。

## 7 食材管理

- 7.1 严禁采购、销售不符合动物检疫规定或不符合食品安全标准的畜禽肉与畜禽自加工食品。
- 7.2 严禁采购、出售野生动物及制品。
- 7.3 严禁在餐饮服务机构内饲养、销售和宰杀畜禽等动物。
- 7.4 烧烤用食材管理应符合 GB 31654 的有关规定。

## 8 人员管理

### 8.1 工作人员

8.1.1 工作人员应持有有效的健康码和行程码上班，定期进行核酸检测。

8.1.2 应对工作人员开展疫情防护知识培训，确保掌握基础防护技能。

8.1.3 上下班时应严格检测工作人员体温，若出现体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ ，或干咳、乏力等症状，应立即前往定点医疗机构就诊。

8.1.4 工作人员应穿戴专业工作衣帽服装，佩戴口罩，需要直接用手接触食材的工作人员需佩戴一次性手套。

### 8.2 顾客管理

8.2.1 入店顾客应出示健康码和行程码，根据二码安全等级和当地新冠肺炎疫情防控政策要求决定是否允许顾客进店就餐。

8.2.2 应对进入门店的所有顾客进行体温监测。如有顾客体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ ，或干咳、乏力等症状，可不提供接待服务，并劝离门店。

8.2.3 除就餐外，应全程佩戴口罩。

8.2.4 不应出现顾客近距离排队情况。

## 9 疫情处理

发现疫情后应根据DB32/T 3761.7的规定进行处理。

地方标准信息服务平台