



同舟共济 科学防治战疫情

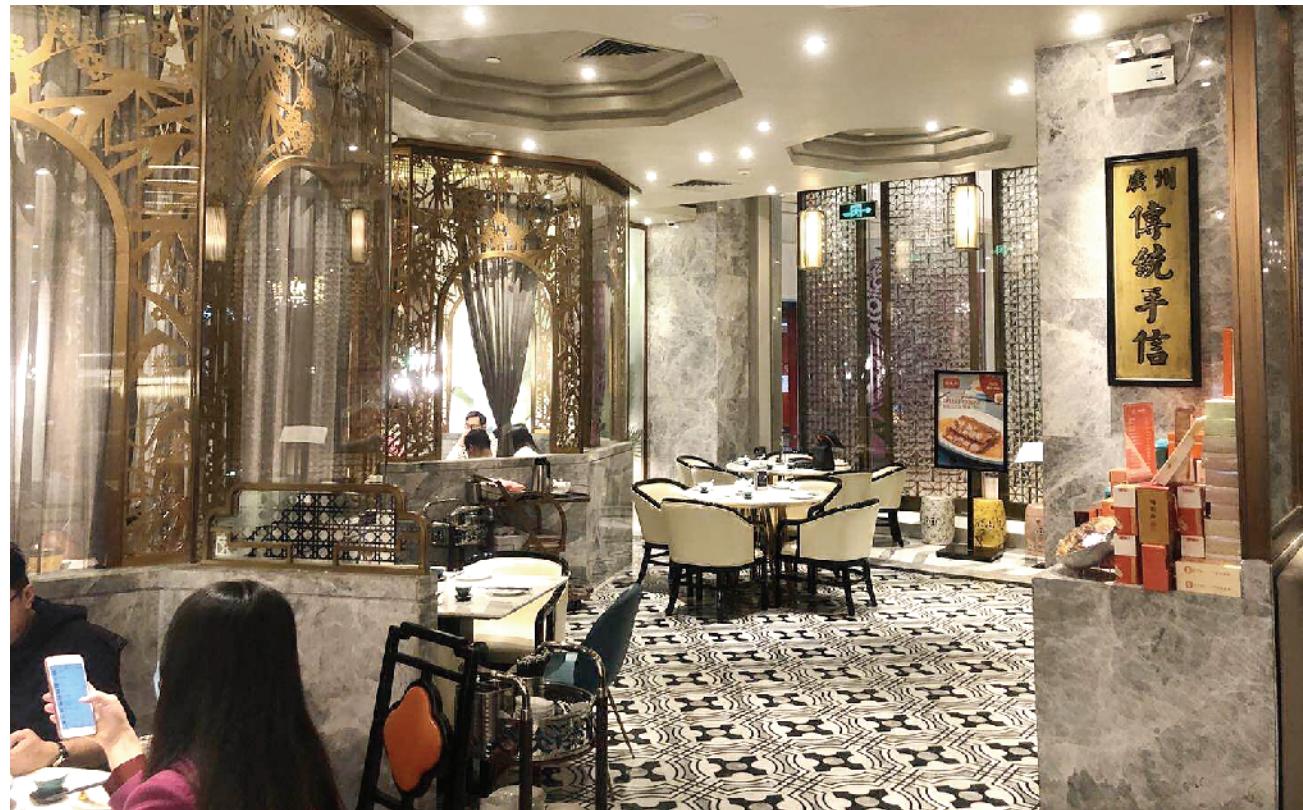
新快报

2020年2月21日 星期五 责编:赖妍 美编:陈凤翔 校对:池翠萍 03

重点

广州多区解禁堂食 快餐店须一人一桌

2月20日，在广东省政府新闻办召开的新闻发布会上，省疫情防控指挥部办公室疫情防控组副组长、省人民医院党委书记耿庆山介绍，广东省出台了《广东省餐饮服务业新冠肺炎防控工作指引》(简称《指引》)。《指引》明确，分级为Ⅲ级防控区的县(市、区)，餐饮经营单位限制堂食服务，分级为Ⅳ级防控区的县(区)，餐饮经营单位可以开放堂食服务。据悉，广州Ⅲ级防控区的天河、荔湾、花都、黄埔及Ⅳ级的从化、南沙将可开放餐饮堂食。



■昨晚，陶陶居太古汇店恢复堂食服务。陶陶居供图

采取动态管理 将每周评估

在新闻发布会上，广东省餐饮服务行业协会执行会长谭海城介绍，2019年广东餐饮业营收4307亿元，相比2018年增长11%。疫情发生后，春节期间只有30%餐饮企业持续营业，营收同比下降五成以上。

2月7日到2月12日，广州11区陆续发布公告，暂停餐饮单位堂食服务，市民只能选择外卖、打包等方式就餐。

耿庆山表示，堂食问题是疫情防控不可回避的一个重要问题。为此广东疫情防控指挥部于2月20日

出台发布《指引》，广东省将疫情按照分区分级管理的标准，分为I至IV级，“其中I级是最严重的一级，广东省没有I级防控区域，IV级是可以开展正常饮食服务。”

耿庆山强调，要关键解读的是Ⅱ级和Ⅲ级防控区域，Ⅱ级防控区域按照要求，是暂停堂食服务，也就是在餐馆餐饮服务业的大堂堂食服务暂停，但是在包间里面是完全可以；而对于Ⅲ级防控区域，《指引》提出了限制性的堂食服务。

对于广州来说，处于Ⅱ级防控区的有海珠、白云、番禺、增城、越秀等五个区，处于Ⅲ级防控区的有天河、荔湾、花都、黄埔等四个区，处于Ⅳ级防控区的有从化与南沙区。

耿庆山告诉记者，堂食的关键要求在于要减少桌椅板凳的摆放，腾出空间，不用过于拥挤，“随着疫情的有效控制，堂食的限制是暂时的，我们采取动态管理，会每周一次评估，大家不必担心，应该放心去用餐。”

禁止接待大规模聚餐

《指引》指出，停业后首次恢复堂食的餐饮单位需全面对营业场所、设备设施、餐用具等进行一次彻底的清洗消毒。要每日对从业人员进行晨检和体温监测，体温超过37.3℃或出现有发热、乏力、干咳及胸闷等症状的员工不得上岗。

同时要配备完好的洗手设施及快速手消毒剂、皂液等卫生用品，从业人员制备餐食前、加工生

食或熟食之后、餐前便后、接触垃圾后，要用流动水和皂液洗手，手部揉搓时间不少于15秒。从业人员应佩戴口罩上岗。

《指引》中指出，用餐人员进入餐饮经营单位前必须测量体温，体温超过37.3℃或出现有发热、干咳、打喷嚏等症状的，一律不允许进入餐饮场所，一旦发现应立即登记造册并及时向当地社区卫生中心报

告，并提醒其及时就诊。

在疫情防控解除前，餐饮服务企业禁止接待大规模聚餐活动，应通过采取减少桌椅摆放、隔桌安排就餐，快餐店一人一桌用餐等措施，以加大就餐者之间的距离。

有条件的餐饮经营单位要制定用餐人员可追溯制度，每桌登记至少一名就餐客人的姓名和联系方式。

每桌提供双筷位勺或公筷公勺

在供餐方面，《指引》要求具有安全合规的食品加工场所，定时对食品加工场所进行卫生清理，并保证避免消毒液、酒精等直接接触餐具、食材和菜品。食品加工制作要符合《餐饮服务食品安全操作规范》规定。

在用餐场所的显示屏显示或明显位置张贴公告和疫情防控知识海报，告知进店顾客需配合和注意的有关事项，如张贴禁止接待大规模聚餐活动的指示牌等。

每桌客人就餐完毕离开后需对桌椅进行清洗消毒，给予每桌客人提供双筷位勺或公筷公勺餐具，防止交叉污染。

在空调管理上，餐饮企业要严格按照《新冠肺炎流行期间办公场所和公共场所集中空调系统管理指引》要求，进行有关空调通风系统日常运营管理，要制定疫情期间通风系统和空调的检查、清洁、测试和维护计划，要根据空调使用要求和疫情应对，增加过滤器的清洁消毒和更换频次。同时尽量保持室

内通风，定期开门、开窗。

恢复堂食，这对广东的餐饮行业无疑是一个良好的信号。谭海城告诉记者，这有利于餐饮业振奋信心，鼓舞士气。他表示，接下来，广东省餐饮服务行业协会将做好防控宣传，指导企业依法依规进行经营，解决民生需求。此外，将牵头出台推动《指引》陆续实施的方案，解决细节问题，最大限度解决餐饮企业可持续发展问题。“相信餐饮行业一定能走出困境，加快发展，擦亮广东招牌。”

广州市各区分级管理

I 级防控区：无

II 级防控区：禁止堂食，可在包间就餐
(海珠、白云、番禺、增城、越秀)

III 级防控区：限制性堂食服务，但要严格依据《广东省餐饮服务业新冠肺炎防控工作指引》执行
(天河、荔湾、花都、黄埔)

IV 级防控区：正常开展堂食餐饮服务
(从化、南沙)

市民 |

期待恢复堂食，担忧存在风险

对于餐饮业复工的消息，广州白领周女士表示又喜又忧，“从1月20日到现在，我已经有一个月没有去外面吃过饭，连外卖都不敢叫。如果疫情结束了，我要在外面连吃半个月。”

但同时，周女士又对堂食的形式表示担忧。“广州有因为在同一家餐馆用餐三人感染的先例。全面复工后人流量加大，如果防控做不好容易造成新一轮的感染。而且有很多无症状感染者，测体温并不能杜绝传播。”

据此前的媒体报道，广州疾控机构就确诊病例作流行病学调查时，发现3个互不相识的家庭同时有9人确诊，原因是他们在同一日到同一间餐厅用餐。

同样有着这一担忧的陈先生告诉记者，恢复堂食服务的餐厅如何保障减少感染的风险，这一点至关重要。

企业 |

陶陶居率先宣布全线恢复营业

昨日16时27分，陶陶居率先在公众号发布了“全线恢复营业”的推文，广州正佳广场也于昨日16时32分发布微博，提示正佳广场的陶陶居、山东老家20日恢复堂食，其余餐饮店铺将于21日全面恢复堂食。

广州市食尚陶陶居饮食管理有限公司董事长尹江波接受新快报记者时表示，作为首批试点餐饮企业，陶陶居第一时间已自上至下贯彻学习了《指引》，坚决做到从员工到顾客全方位的防护。