

# 万众一心 全民战疫

防控新型冠状病毒肺炎特别报道

习近平分别同韩国总统、巴基斯坦总理通电话

## 中国有把握打赢疫情防控阻击战

省常委会暨省新冠肺炎防控领导小组(指挥部)召开会议

## 把保护关心爱护疫情防控一线医务人员 各项措施落到实处

李希主持会议

详见 A2

广东省新冠肺炎疫情  
截至 2月 20 日 24 时

新增  
确诊病例  
1例  
(东莞市)

累计  
确诊病例  
1333例

新增  
出院病例  
45例

制表/郭子君

详见 A6

本报今日推出特刊——

### 战疫 广东复工复产录



连日来,广东各地全力扶持企业应对疫情挑战、恢复正常生产,在做好疫情防控的前提下稳企业、稳就业、稳经济,改革发展不停步。本报今日推出特刊《战疫——广东复工复产录》,敬请垂注。

详见 T1-T8

### 复工复产“加速” 各地服务“加码”

广东加速落地差异化防控

详见 A4

### 世界工厂的机器声 逐渐响起来

详见 A6

### 广东中医药“国家队” 打了一场“漂亮仗”

所有患者均进行中医药干预,累计收治的 61 名患者中 55 人症状得到改善

详见 A3

### ECMO 团队千里驰援 紧急完成“生死大转运”

广东支援荆州医疗队创湖北首例 ECMO 成功转运纪录

详见 A5

街谈巷议

林兆均

### 为这类采样检测点赞!

连日来,疫情报告数据日渐向好,市民对复工复产也有了更高期待。那么,公共交通以及其他人员密集场所是否足够令人放心?

媒体报道称,广州市疾控中心已开始每天对各大交通站点和居民关注的外环境进行采样检测,并及时公布检测结果。17日、18日两天,工作人员已先后在地铁二号线广州火车站人员最密集的站点以及地铁一、二号线换乘站进行多角度、多方位的新冠病毒采样检测,400多份样本全部为阴性。这个消息犹如及时雨,值得点赞!

点赞体现在三个方面:一是检测行动本身充分贴合社会关切,二是检测时间、空间覆盖到位且检测结果公布及时,三是采用暗访的方式抽检,对公共交通运营管理单位等也是一种监督。总之,这样的检测,若发现问题能及时跟踪处置,没有问题则更令市民安心。

疫情防控做实做细,就体现在这样的方方面面。有了疾控部门以及其他部门的全力防控,加上市民自觉防护措施不松懈,相信我们的城市很快将回到正常轨道上来。

责编/袁婧 孙焰 美编/丘淑斐 校对/温瀚

按照 1-4 级防控区划分

## 广东餐饮店陆续开门迎客



21 日上午,广州正佳广场一餐饮店已开放堂食 羊城晚报记者 周巍 摄

## 严格按防控指引,逐步恢复堂食

今天  
消息

2月20日,记者从广东省新闻办举行的防控疫情第26场发布会上获悉,广东将按照1-4级防控区的划分,逐步恢复餐饮业的堂食。

记者注意到,广州市天河、荔湾、花都、黄埔等区属于Ⅲ级防控区,意味着可有条件恢复餐饮堂食,而属于Ⅳ级的从化、南沙等区,则可开放餐饮堂食。而越秀、海珠、白云、番禺、增城等区属于Ⅱ级防控区,禁止堂食,可开包间。

对于备受关注的何时能恢复餐饮店的堂食问题,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表示,根据20日发布的广东省餐饮服务防控工作指引,只要有合法资质,都可以开业,就是在堂食问题上有一定限制。广东将疫情按照分区分级管理的标准,分为1-4级。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。分级为Ⅲ级防控区的则是有条件恢复堂食:停业后首次恢复堂食的餐饮单位需全面清洗消毒;用餐人员进入餐饮经营单位前必须测量体温;有条件的餐饮经营单位要制定用餐人员可追溯制度,进入餐饮经营单位前必须测量体温,每桌登记至少一名就餐客人的姓名和联系方式。

堂食还有具体要求?耿庆山说,关键是要减少桌椅板凳的摆放,腾出空间,不要过于拥挤,提倡隔桌安排就餐。快餐店建议一人一桌。“将推出一些品牌餐饮店做出样板。”耿庆山强调,这些限制也是暂时的,将采取动态管理。不同的防控区的级别也是动态的,每周一评估。

羊城晚报记者  
赵燕华 王丹阳 陈亮

羊城晚报记者 宋昀潇 邓伟东  
施沛霖 张华 通讯员 粤卫信

### 广州市各区防控区分级

越秀区	Ⅱ级防控区	(暂停堂食 可开包间)
海珠区	Ⅱ级防控区	(暂停堂食 可开包间)
白云区	Ⅱ级防控区	(暂停堂食 可开包间)
番禺区	Ⅱ级防控区	(暂停堂食 可开包间)
增城区	Ⅱ级防控区	(暂停堂食 可开包间)
荔湾区	Ⅲ级防控区	(有条件恢复堂食)
天河区	Ⅲ级防控区	(有条件恢复堂食)
黄埔区	Ⅲ级防控区	(有条件恢复堂食)
花都区	Ⅲ级防控区	(有条件恢复堂食)
南沙区	Ⅳ级防控区	(可开展堂食)
从化区	Ⅳ级防控区	(可开展堂食)

制表/丘淑斐

广东省新冠肺炎防控指挥部疫情防控组日前编写了《广东省餐饮业新冠肺炎防控工作指引》(以下简称“指引”),其中对于餐饮业提供堂食服务方面进行了具体指引。《指引》表示,餐饮企业要落实疫情防控主体责任,在复工前,需要准备充足的防护物资(至少储备普通级别防护口罩、医用酒精/消毒水、体温计等),保障工作人员日常工作防护需求。首次恢复堂食的餐饮单位需全面对营业场所、设备设施、餐具等进行一次彻底的清洗消毒。

对于从业人员管理,餐饮经营单位要设立健康管理,负责做好员工健康信息登记和管理。按工作要求向有关部门报告员工健康状况,主动配合相关部门做好返粤员工健康信息登记和

管理工作,对疫情高发地来粤工作人员必须进行14天隔离观察后才能上岗。每天要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、干咳及胸闷等状况的员工不得上岗。从业人员做好自我卫生管理,正确洗手,佩戴口罩。

用餐人员进入餐饮企业,经营单位必须对其测量体温,体温超过37.3℃或出现有发热、乏力、打喷嚏等状况的,一律不允许进入餐饮场所。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。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、隔桌安排就餐或快餐店一人一桌等措施,保持用餐距离。

其中特别明确,对于分区分

级防控工作指引中的Ⅲ级防控区的县(区)试点餐饮企业限制堂食服务,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,全省目前以县(市、区)为单元划分防控区,并根据疫情现状及发展态势,按照近14天新增报告确诊病例数、近14天新增报告本地感染确诊病例数、近14天是否发生本地暴发疫情等标准,分为Ⅰ级、Ⅱ级、Ⅲ级、Ⅳ级共四个等级。各防控区的防控等级由所属地级以上市新冠肺炎防控指挥部办公室每周组织一次评估确定。目前,全省Ⅱ级防控区14个、Ⅲ级防控区38个、Ⅳ级防控区76个。其中,广州的Ⅱ级防控区有海珠、白云、番禺、越秀、增城,Ⅲ级防控区的有天河、荔湾、花都、黄埔,Ⅳ级区域的有从化与南沙。