

食品企业生产许可证办理、ISO22000资质办理--冷链食品餐饮加工过程控制明白纸（一）

产品名称	食品企业生产许可证办理、ISO22000资质办理--冷链食品餐饮加工过程控制明白纸（一）
公司名称	河南蓝蜗牛商务服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	漯河市郾城区井冈山路北段莱茵风景26幢505号 （注册地址）
联系电话	15539593333

产品详情

冷链食品餐饮加工过程控制明白纸（一）

为了防控涉及冷链食品餐饮服务环节的新冠病毒污染，餐饮服务经营者应当注意以下防控要点。

一、人员卫生要求

从业人员新冠病毒防控健康是预防新冠病毒污染冷链食品的根本。餐饮服务经营者应当根据新冠肺炎疫情防控要求，调整和更新从业人员健康管理制度，增加新冠病毒防控的管理措施。

（一）建立上岗员工健康登记制度。餐饮服务经营者要做好员工（含新进人员和临时参加工作人员）14日内行程及健康状况登记，建立上岗员工健康卡，掌握员工流动及健康情况。鼓励新员工上岗前自愿接受核酸检测。

（二）员工日常健康监测。餐饮服务经营者应当加强人员出入管理和健康监测，建立全体员工健康状况

台账和风险接触信息报告制度，设置食品经营区域入口测温点，落实登记、测温、消毒、查验健康码等防控措施，实行“绿码”上岗制。

（三）外来人员登记与管理。尽可能减少外来人员进入经营区域，确需进入的，需询问所在单位、健康状况、接触疫情发生地区人员等情况，通过登记、测温等措施并按照要求做好个人防护（如佩戴口罩等），方可进入。车辆进出时，门卫值班员、工作人员和司机应当避免不必要的接触。

（四）从业人员卫生要求。1.健康上岗。上岗前确保身体状况良好，并向经营者报告健康状况信息，主动接受经营者的体温检测，若出现发热、干咳、乏力等症状，立即主动报告，并及时就医。2.做好个人防护。从业人员工作期间正确佩戴口罩、手套和着工作服上岗。工作服保持干净整洁，定期清洗，必要时消毒。特殊岗位（生鲜宰杀、分割车间等）的从业人员除工作服外，按防护要求穿戴防水围裙、橡胶手套等。推荐食品从业者佩戴一次性手套，但必须经常更换，且在更换间隙以及未戴手套时洗手。避免防护用品的二次污染，在进行非食品相关活动（如用手打开/关闭门和清空垃圾箱）后，必须更换手套。3.注意个人卫生。打喷嚏、咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘臂遮挡。不随地吐痰，擤鼻涕时注意卫生。尽量避免用手触摸口、眼、鼻。4.加强手卫生。在处理货品时，或双手触碰过货架、扶手等公用物体时，要及时用洗手液或肥皂在流动水下洗手，或用速干手消毒剂揉搓双手。5.建立健康异常报告程序。员工一旦发现自身以及共同生活人员出现发热、干咳、乏力等疑似症状，应当及时上报经营者的ZUI高管理者，可视情况采用逐级上报或直报的方式。经营者一旦发现员工出现上述健康异常症状，无论其呈现出的健康状况如何，均应当采取有效措施将其及与其密切接触的员工迅速排除在食品工作环境之外。新冠肺炎传播风险高的地区，建议根据当地主管部门防控规定，要求健康员工进行“零”报告。6.从业人员返岗程序。根据经营区域上岗人员登记和健康档案，及时追踪健康异常、身体不适、疑似或者感染了新冠病毒（患者或无症状感染者）的员工的治疗和康复状况，在其康复后科学评定是否符合返岗条件。新冠肺炎确诊病例的症状消退，并且间隔至少24小时的两次PCR核酸检测均呈阴性的，可解除隔离；针对无法进行检测的情况，在症状消退14天后，患者可解除隔离返岗。对属于新冠肺炎患者密切接触者的从业人员返岗前也应当符合上述控制要求。7.加强防控知识宣传。开展多种形式的健康宣教，引导从业人员掌握新冠肺炎和其他呼吸道传染病防治相关知识和技能，养成良好卫生习惯，加强自我防护意识。