

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（四）

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（四）
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（四）

五、相关区域的应急处置措施

餐饮服务经营者应当制定新冠肺炎疫情应急处置方案，用以及时处置和报告疫情情况，有效预防新冠病毒的传播。

（一）出现健康状况异常人员的应急处置

餐饮服务单位一旦发现病例或疑似新冠肺炎的异常状况人员，必须实施内防扩散、外防输出的防控措施，配合有关部门开展流行病学调查、密切接触者追踪管理、疫点消毒等工作，并对该人员作业和出现的区域及其加工的冷链食品进行采样和核酸检测。如有空调通风系统，则同时对其进行清洗和消毒处理，经评价合格后方可重新启用。根据疫情严重程度，暂时关闭工作区域，待疫情得到控制后再恢复生产。

按照新冠肺炎疫情防控要求，做好切断传播途径、隔离密切接触者等措施，同时按规定处置污染物。

（二）发现样品核酸检测阳性的应急处置

一旦接到有新冠病毒核酸检测阳性样品的通知，餐饮服务经营者应当迅速启动本单位应急预案，根据当地要求在专业人员指导下，及时对相关物品和环境采取应急处置。对相关物品临时封存、无害化处理，对工作区域进行消毒处理，对可能接触人员及时开展核酸检测和健康筛查等措施。物品在未处理前，应当保持冰箱、冰柜、冷库等冷冻冷藏设备正常运行，以防止物品腐败变质及可能的污染物扩散。相关物品处理时避免运输过程溢洒或泄露。参与相关物品清运工作的人员应当做好个人防护。

对于核酸阳性产品，应当按照当地主管部门要求进行处置。

六、其他防护措施

（一）提供清洁消毒液。为员工和进出餐饮区域的消费者提供洗手液或免洗消毒液。

（二）防止交叉污染。生熟食品分开加工和存放，处理未熟制食品的工器具应当经过充分消毒后才可盛放或加工熟食。

（三）避免非必要的身体接触。鼓励移动非接触支付，非接触派送等。

（四）保持空气流通，室内应当经常开窗通风。

（五）尽量提供熟食。疫情期间，食品要充分加热。

（六）餐饮服务应当提倡采用分餐方式，不能分餐的应当提供公勺公筷。