**淮安市烹饪协会**

淮安烹协“关于应对武汉新型肺炎的措施”

为贯彻落实习近平总书记关于“要把人民群众生命安全和身体健康放在第一位”的重要指示精神，根据国务院常务会议关于《进一步部署新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作》有关要求，结合当前春节餐饮消费市场高峰期人流密集的特点，为保障节日餐饮市场供应的安全有序，淮安市烹饪协会向广大会员单位、餐饮企业发出倡议，积极行动起来，采取有效措施，切实做好疫情防控工作，保证年夜饭供应的食品安全，保障餐饮服务工作者和消费者的人身安全。

一、高度重视新型冠状病毒肺炎可能引起的风险，做好员工风险防控培训，强化防控措施，制定应急工作预案，对团体供餐主动备案或留样。

二、严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》做好各项工作，一旦发现员工有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染等疑似症状，应立即停止工作，及时到医疗机构就诊。

三、实时关注国家权威部门及各地相关部门的信息发布，关注有关防控公共信息，按照属地行政部门要求及时应对，做好有关新型冠状病毒感染肺炎的防控工作，保持沟通及反馈机制。

四、落实餐饮服务各环节的索票索证和记录工作，选择具有合法资质的供货商采购原料，禁止采购不明来源的食材，严禁经营野生动物、活体动物。

五、餐饮服务企业应保持空气流通，做到定时开窗通风或保持新风系统正常运行。提供分餐和公筷公勺服务，明档操作、熟食加工的操作员工要戴好口罩上岗，每天及时更换口罩。

六、增加对就餐场地等相关设备消毒清扫频次，坚持餐具用具消毒后使用，定期对餐厅地面、工作空间进行消毒。

七、严格执行烹饪食品的温度和时间标准，需要烧熟煮透的食品，加工制作食品的中心温度应达到70℃以上保证食品安全。

八、做好餐饮服务提供者个人清洁卫生，特别强调工作人员及就餐者的洗手环节要规范，定时做好相关设备设施的洗消工作。

九、对消费者进行发热症状提醒。妥善处理好春节返乡的员工，召开专题会议进行部署，要求所有员工无条件配合各级部门的安全防护或排查工作。

最后，请大家在此疫情防控期间，勤洗手，出门佩戴口罩，发现不适及时就医，不传谣，不信谣，以乐观、理性的态度应对此次疫情。

淮安市烹饪协会向所有奋战在一线的医护人员致敬!感谢武汉人民作出的巨大付出和支持！也将与大家携手共度难关。祝大家节日安康、吉祥如意！



淮安市烹饪协会

2020年1月23日