新型冠状病毒肺炎流行期间食品安全指引

1. 食品生产和加工
2. 食品生产和加工企业应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例和有关新冠肺炎防控的法律法规要求。
3. 食品生产加工企业应成立疫情防控领导小组，企业主要负责人是疫情防控第一责任人，建立健全企业内部疫情防控责任体系，制定企业疫情防控工作方案，完善应急处置预案和应对措施，确保疫情防护措施落实到位。
4. 食品生产加工企业应当严格落实食品安全追溯体系，如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。如果发现所进食品原料来自疫源地，应及时按照相关行业主管部门的要求进行处置。
5. 食品生产加工企业应加强生产加工过程中的食品安全管理，开展食品安全自查，严格出厂检验，并做好记录。
6. 工作场所应当加强通风换气，保持室内空气流通。
7. 食品生产加工者应加强员工管理和健康监测，做好日常体温检测。指定专人每天汇总员工健康状况，发现员工出现发热、呼吸道症状等异常情况要立即报告并采取相应防控措施。从业人员在岗时应当佩戴防护口罩，与人交流时宜保持一定距离和避免直接接触，注意手卫生。
8. 加强外来人员和车辆登记与管理，尽可能减少不必要的外来人员和车辆进入，确因工作需要的，应检测体温，并询问来源地、工作单位、接触疫情发生地区人员等情况，符合要求并佩戴一次性医用外科口罩方可进入。
9. 食品经营和餐饮服务
10. 食品经营和餐饮服务提供者应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例和有关新冠肺炎防控的法律法规要求。
11. 食品经营和餐饮服务提供者应建立健全内部疫情防控责任体系，制定疫情防控工作方案，完善应急处置预案和应对措施，确保疫情防护措施落实到位。
12. 食品经营和餐饮服务提供者应当严格落实食品安全追溯制度，如实记录并保存进货查验、食品销售等信息，保证食品可追溯。如果发现所经营和销售食品或原料来自疫源地，应及时按照相关行业主管部门的要求进行处置。
13. 食品经营和餐饮服务提供者应该按照行业主管部门有关新冠肺炎防控指引要求，落实各项防控措施。并通过对所有用于食品制备的表面进行清洗和消毒，保持良好的手部卫生，来确保顾客的饮食安全。
14. 家庭和个人
15. 保持手卫生。进食前应洗手，处理食物前应洗手，处理食物过程中应经常洗手。
16. 保持厨房的卫生清洁。用于处理、制备和盛放食物的炊具、设备、砧板、抹布和餐具等在使用前应保持清洁，使用后应及时清洗和消毒。
17. 生熟分开。采购食品过程中和储存食物过程中，应将生肉、生海鲜等生食物与其他食物分开。处理生肉、生海鲜等食物所用的刀具、砧板、容器等应单独放置并及时清洁与消毒，避免与处理直接入口食物所用器具混用，避免交叉污染。
18. 尽量避免生食或半生食。生吃水果蔬菜时，最好使用流动的自来水进行清洗。需要加工的食物应烧熟煮透，尤其是肉、蛋、水产品等。熟食、剩饭菜二次加热时，应彻底加热。微波炉加热、自热方便食品、火锅、烧烤等烹饪方式，应确保全部烧熟煮透。
19. 建议到正规超市或市场购买食品，并注意食品的生产日期、保质期、储存条件等食品标签内容。避免来源不明的食物和原材料。不采购野生动物。
20. 外卖订餐、外出就餐时应选择正规商家，用餐前须注意双手清洁。与他人共同就餐时建议使用公筷公勺，付款方式最好采用非接触式。在外购物或等候就餐时与他人保持至少1米以上社交距离，以保证自身安全。