附件3

广东省集体食堂诺如病毒感染日常预防指引

一、制定本单位集体食堂诺如病毒感染防控预案，建立领导责任制，并将责任分解到部门、单位和个人。开展多种形式的健康宣教，普及防治知识。

二、保持良好的环境卫生。搞好食堂内外环境清洁卫生，及时清运垃圾废弃物，清除苍蝇、蟑螂孳生地。

三、从业人员养成良好的个人卫生习惯和饮食习惯，坚持勤洗手、勤剪指甲；进食或处理食物前、如厕后用肥皂（或洗手液）及清水彻底洗净双手；避免裸手直接接触即食食品。

四、严格按照规章制度进行食品的运送、加工、处理和保存，工作结束后及时清洗和消毒工作用具、柜台、台面抹布等。

五、食堂餐用具数量与就餐人数相适应，餐用具使用后及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具贮存在专用封闭的保洁柜内备用，保洁柜有明显标记。做好餐具、食品加工器具和加工区域的清洁消毒，重复使用的餐具应做到“一人一用一消毒”。

六、加强对双壳贝类等水产品的烹调加工控制，保证食物彻底煮熟煮透，避免交叉污染。禁止中小学校及托幼机构加工制作沙拉、凉菜、冷加工糕点等高风险食品。

七、设置独立员工洗手间，完善卫生管理制度及食品加工流程。落实健康监测制度，严格开展从业人员健康状况监控，每日对从业人员上岗前进行检查，做到“日报告、零报告”。当从业人员出现腹泻、呕吐、恶心、腹痛、发热等症状时，应立即暂停其工作，并及时就医，病愈后方可重新上岗。做好因病缺勤、病因追踪、病愈返岗复工的登记。

八、食堂应为就餐人员提供足够的洗手设施和充足、合格的清洁、消毒用品，保证供水措施正常使用，引导人员餐前洗手。

九、要保证食品加工用水的卫生和安全。

十、合理安排就餐人员错时、错峰有序就餐，提倡公勺公筷、分餐等健康生活方式。