



我市出台各类市场主体复工复市有关要求的通知

# 推进餐饮服务企业有序恢复营业

本报讯(记者 吴青朋 通讯员 江志鹏)为进一步做好新冠肺炎疫情防控工作,科学有序引导全市餐饮服务业逐步恢复正常营业,近日,市市场监督管理局发出了各类市场主体复工复市有关要求的通知,在确保安全的前提下,有序恢复餐饮服务单位复工。

通知要求,餐饮服务单位要做好全面消毒杀菌,复工前要对食品处理区、就餐区域、人员通道、食品货梯等场所进行全面消毒杀菌,并保存消杀记录;对每餐的餐饮具、盛放直接入口食品的容器和加工用具,进行充分清洗消毒;保持各场所空调、通风系统正常运转,定期进行过滤消毒;餐厅要做好每日清洁消毒,就餐结束后要对餐桌、座椅等进行消毒。

加强从业人员管理,严格落实对

餐饮服务人员的疫情接触情况调查,从业人员要持有有效健康证明,保持良好的个人卫生;食品采购、加工制作、供餐等从业人员均应佩戴口罩、防护服、手套、护目镜等防护用品。食品采购人员和供货人员要避免直接接触肉禽类生鲜材料,摘除手套后仍要洗手。

严格落实进货查验和索证索票规定,确保采购食品渠道合法,来源可追溯。禁止采购加工野生动物,禁止在餐饮场所内圈养、宰杀活禽。

规范操作流程,严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求加工制作,加工过程中要烧熟煮透,严禁供应生食和冷菜类等食品。餐饮服务单位必须对每餐供应的每种食品进行留样。每个品种的留样量应能满足检验检测

需要,且不少于125克,由专人操作,并按规定作好记录。

规范就餐人员管理,在餐饮单位入口处要设立督导员,确保所有进入的人员都要佩戴口罩,并实行体温检测;检测中发现体温不正常的人员,要及时报告属地乡镇(街道)防控指挥部和卫生院。禁止聚餐或集中进餐,确保进店购餐顾客有序排队,且每人之间保持1.5米的间距。所有单位食堂如果要复工,应采取一次性餐盒分餐制,用餐人员取餐后单人、单桌、单独进餐,避免人员聚集。

另外,市市场监督管理局主动作为,积极助力辖区内餐饮门店有序恢复营业,对全市申请恢复营业和已恢复营业的餐饮服务单位进行现场检查,指导餐饮企业有序恢复营业。

## 市市场监督管理局 牵线搭桥 助力产业扶贫

本报讯(通讯员 江志鹏)4月10日,市市场监督管理局党组书记、局长王用新连同湖北真奥药业集团董事长李细海一行,前往该局驻村扶贫村通城县关刀镇黄丰村金银花种植基地考察调研。

在黄丰村新栽种的260亩金银花基地,看到一遍绿嫩的成活的苗种和一派繁忙的生产场景,王用新对驻村工作队前期努力工作表示赞许,要求工作队和村干部要坚定产业发展信心,坚持以产业发展带动脱贫致富,一定要把基地建好管好,为贫困群众多提供技术支持和生产服务。

李细海对金银花基地能在短期内在不破坏自然资源的情况下,将一片荒芜土地变成成块成片的金银花基地,表示高度赞扬。

李细海指出市场监管局党组是真心扶贫办实事,并表示将会积极参与精准扶贫工作中来,继续加大资金投入支持金银花基地的建设与发展,提供技术支撑和收购保障,与市场监管局和镇、村组织共同建设好产业基地。

市区大型餐饮业复工率已达95%以上

## 监管人员带头“下馆子”为商家鼓劲

本报讯(记者 贺春音 吴青朋 通讯员 江志鹏)“菜的味道不错,价格也实惠,我下次还来吃。”4月14日上午,市市场监管局副局长刘杰军带领温泉市场监管所工作人员一行,来到咸宁光谷广场,现场查看餐饮业开业经营情况。在负一楼查看完毕后,工作人员一行来到3楼某餐饮店体验“堂食”。

“体温36.5,里边请!”中午12时10分,在服务员逐一测体温、登记信息后,工作人员一行被领到了一张大桌子旁,大家保持距离就坐。

“来吃饭的人多不多?经营状况如何?防疫措施怎么做的?有哪些困难……”得知该店在温泉市场监管所的指导下,已于4月5日复业,现在每天的营业额在稳步上升时,刘杰军连连点头并表示,疫情影响只是暂时的,一定要坚定信心,把握好防疫和复业的平衡点,创造安全放心的消费环境。

店长周维表示,该店在温泉已营业7年,客户口碑一直不错。最近他们在向老客户推送复业信息,相信后面会越来越好了。“市场监管局的工作人员关心我们餐饮业,带头在店里吃饭,



给我们增添了很大的信心!”周维高兴地说。

据咸宁市锦华商业运营管理有限公司负责人吉超凡介绍,咸宁光谷广场的负一楼全层和3楼一部分设置为餐饮区。负一楼的餐饮目前已全部开业,3楼春节前在经营的餐馆只有两家。其他餐饮商家由于自身经营管理和广场经营业态调整的原因,春节前就已停业,跟疫情没有关联。商业运营公司近期将把空出的门面调整业态,加大招商力度向外招租。同时拟对已复工复市

的商家,酌情减免租金和物业费。

“我们今天点餐堂食,是想起一个带头示范作用,一方面解除市民的担心和顾虑,释放一个可以放心消费的信号;另一方面给餐饮服务业‘打气’,提振商家复工复市的信心,有助于行业回暖复苏。”市市场监管局有关负责人说。

据了解,市市场监管局在做好疫情防控的基础上,积极组织餐饮业复工复市。目前咸宁城区中大型餐饮的复工率已达95%以上,小餐饮复工率70%,餐饮业综合复工复市率超过80%。

## 市市场监管部门牵头组建 疫情防控巡逻工作队 对城区重点场所 进行巡查

本报讯(通讯员 江志鹏)4月10日,市市场监督管理局抽调60余名干部职工,组建10支疫情防控巡逻工作队,对温泉城区开展巡查工作。

据了解,接市防控指挥部通知,我市疫情防控巡逻工作运行机制进行调整,由公安、市场监管、商务、城管执法委、文旅等部门组成的100支联防联控巡逻队,为期半个多月的巡查告一段落,由市场监管部门牵头组建新的疫情防控巡逻队。

接到调整通知后,市市场监督管理局积极响应,并召开疫情防控巡逻工作动员会,紧急部署,制定常态化疫情防控方案,抽调60余名干部职工,组建10支疫情防控巡逻工作队,对城区开展巡查工作。

会议强调,巡查过程中要强化属地管理原则,突出工作重点,在坚持对划片区域进行全面巡查的同时,有针对性的突出对重点场所、重点部位、重点人群进行巡查,要求注重巡查方式,先宣传、再劝诫、后整改,对拒不整改的依法予以处理。

当日下午,各巡查小组有针对性的对城区中、大型商场、超市、农贸市场、餐厅、酒店等人员聚集场所开展监管巡查工作。

市市场监管局突击检查城区餐饮业复工复市

## 责令整改隐患 确保有序安全

本报讯(通讯员 黄永宏)日前,市市场监管局对城区餐饮业复工复市进行突击检查,检查人员深入城区重点堂食餐饮集中区域开展地毯式清查,确保餐饮业复工复市有序安全。

在潜山商业街6家堂食餐饮店,检查人员发现存在防控隐患。主要表现在门店入口处测温人员不在岗,测温不及时和漏测现象;餐厅及包房“公勺公筷”落实不到位;且部分大厅及包房没有严格执行用餐人员间隔1米的防控要求,聚集用餐现象严重。检查人员当场约谈各堂食餐饮店负责人,对

其没有履行防控责任进行了严厉批评和教育,责令其立即整改,严格落实防控措施,坚决杜绝类似现象发生。检查人员还对15户存在类似问题的烧烤、夜市店予以警告,责令立即整改。

为了应对餐饮业复工复市激增带来的防控风险,建立长效防控机制,确保防控工作万无一失,4月8日,市市场监管局召开温泉城区复工复市督查会议,就突击检查发现的问题进行深入探讨,研究对策。在巡查过程中,发现堂食餐饮店、烧烤、夜市店存在防控隐患的,当场给予警告并责令整改,屡教不

改或整改不到位的,予以罚款并收回营业执照和餐饮经营许可证,现场查封。同时告诫城区广大餐饮经营户加强防控知识学习,严格按照复工复市承诺书上载明的事项做好相关防控措施。

下一步,市市场监管局还将加大巡查力度,强化引导,严格执法,坚决消除重点行业复工复市防控隐患。同时,市市场监管局提示广大餐饮消费者,外出用餐请挑选防控措施到位,环境干净整洁的餐饮店用餐,配戴好口罩,用餐时保持合理间距,主动使用“公勺公筷”,积极配合商家做好相关防控措施。