# 2024年餐饮企业疫情防控应急预案范文 餐饮企业疫情防控应急预案及流程范文

来源：网络 作者：诗酒琴音 更新时间：2024-08-24

*无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。一、 应急小组组 长：副组长：组 员：二、 开放工位用餐...*

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

一、 应急小组

组 长：

副组长：

组 员：

二、 开放工位用餐

1、开放工位就餐，餐盒扔到自己楼层的湿区处。（湿区增加厨余垃圾桶要求员工将饭盒里的剩饭和饭盒分开倾倒）

2、提倡员工自带毛巾用餐后从湿区取用消毒液擦拭桌面（员工用餐时呼吸会造成桌面污染，所以倡导员工自行消毒工位，提升楼宇内的消毒面积）

3、湿区增加垃圾袋，员工用餐后消毒整个湿区（因会造成垃圾数量较多保洁人员人数不足，可以组成应急小组在高峰期间进行运输）

三、 增加员工的用餐渠道分流排队高峰

1、 两栋楼宇内所有供应商可提供盒饭A5咖啡厅一条餐线、A5便利店一条餐线、食堂盒饭一条餐线，A1便利店 一层神奇堡门口 地下食堂打包小吃餐线7条餐线合计12条餐线，建议员工以小组单位购餐缓解排队密集程度。

2、 倡导员工从楼梯下楼，以缓解高峰电梯压力。和减少密闭空间交叉污染。

3、 食堂情况

1、 目前确认与食堂项目经理确认，整体项目可达到40人；

2、 神奇堡暂时停止运营，等疫情后恢复运营

3、 疫情期间食堂供餐方式

1） 乒乓球区午餐晚餐单餐可供餐200份，开餐后可根据售卖情况每30分钟增加100份，

2） A1楼神奇堡门口午餐晚餐可作为售餐点单餐可售卖200份餐食，开餐后根据售卖情况每30分钟可增加100份

3） 食堂提供固定套餐3条盒饭餐线、每条餐线2名员工固定套餐快速出餐，预计一分钟可出两份套餐。现场准备称好的盒饭放置在保温箱中（推荐）员工进行购买，降低食堂的人员排队时间。

4） 小吃快速购餐区域麻辣香锅1条餐线，打卤面1条餐线。黄焖鸡一条餐线每分钟出品2份套餐，可以缓解员工排队时间

5） 小吃制作区域现煮水饺区域每隔10分钟可以出品12份水饺，为了缓解此区域排队时间同时推出蒸饺套餐缓解排队时间

4、 每天开餐期间在吃货群实时通知食堂的排队人数要求员工尽可能的错峰买餐，买餐后要求员工快速用餐安排食堂加大保洁力度进行实时清洁。

5、 在A1/A5北门放置多格置物架员工的外卖可以置放在置物架上

6、 推出员工自带饭活动，员工可以将制作方式以邮件形式发给Yuanhang02，编辑视频或者图片发到部落上进行评选。评出员工大厨，受欢迎菜品也会由食堂进行制作推出。

四、 供应商人员管理

1、 每天分为早中晚对于供应商员工进行测温并进行登记

2、 要求供应商员工从出宿舍后就需佩戴口罩

3、 每天分为早中晚测温进行登记，体温超过37.3度禁止上班。

4、 自有宿舍管理

1） 员工只能在宿舍内自由活动，在疫情阶段在休假期不得外出，遇到特殊情况必须外出须告知外出地点及事由。

2） 每天员工上班后对宿舍使用84喷洒消毒。

3） 员工每天上下班需一同出行由宿舍长登记员工归宿时间，主管级登记员工到岗时间。

5、 独自居住员工管理

1） 要求员工登记每天出行记录，上班所乘交通工具，如租住室友或家人出现发热等情况该名员工须立即报备，并在家中隔离观察。

6、 餐厅供应商员工从车库从后门到食堂上班下班，

7、 所有供应商及员工在工作及休息期间不得离开自有经营区域

五、 开餐期间消毒措施

1. 开餐期间安排保洁进行巡场，在员工用餐后对桌面使用小喷壶喷在抹布上，用抹布对桌面进行擦拭。

2. 食堂三餐闭餐后对于用餐区喷洒按比例配好的84消毒液，并用

消毒液浸泡毛巾，对分餐间玻璃及台面进行擦拭，依次进行消毒午餐晚餐闭餐后，开启消毒灯对于用餐区域进行消毒。

六、 餐具消毒

根据现有餐具增加40%的密胺餐具以供使用，所有餐具在清洗后消毒15钟后才可以使用。并准备一次性餐具餐盒可以由员工进行选择。

七、 自有供应商管理

要求自有供应商每天在运送餐食时提供制作餐食人员运输人员体温检查表，并提供相应资质。

八、 应急预案

1、 当发生员工发热时能迅速对确定该名员工的工作岗位和近期接触人员进行重点防控，要求与其同宿舍员工回宿舍进行隔离观察。

2、 用1：50配比好的84消毒液对于该员工的工作区域进行喷洒空气消毒。

3、 该名员工接触的餐食直接废弃

九、 菜品价格预案

1. 如因疫情引发菜品采购价格上涨，每天根据食堂采购价格核算第二天菜品售价再吃货群及微信群进行公示

2. 禁止食堂采购冰鲜肉类一切肉类需采购冷冻品并提供资质及检疫报告。

一十、 应急宣传

1、 再10日开工前录制食堂准备视频并剪辑再9日18点前发出，并发出10日菜品价格菜单。

2、 每周推出3-5种含维C较高菜品进行宣传

3、 录制疫情阶段食堂用餐方式，在食堂电视上重复播出。

一、指导企业有序复工

坚持一手抓疫情防控，一手抓复工复产。根据《商务部办公厅 国家卫生健康委办公厅关于印发零售、餐饮企业在新型冠状病毒流行期间经营服务防控指引的通知》（商办流通函〔xx〕43号），切实做好经营服务规范、经营场所环境、服务提供、设备管理、采购进货管理、顾客管理、外卖服务等方面的卫生防疫措施，营造健康安全的消费环境。各县（市）区商务主管部门依据《xx省分区分级差异化疫情防控和有序复工复产工作导则》，结合本地区疫情防控特点和要求，联合市场监管部门，制定《实施细则》，为餐饮企业复工提供操作指引，指导餐饮企业做好复工工作。要加大政策宣传力度，走访重点餐饮企业，了解企业困难，帮扶企业复工复产。市商务局将下发餐饮业复工操作指引，为各（县）市区提供参考。要落实企业主体责任，各餐饮经营单位须成立防控工作小组，制定规范、安全的疫情防控实施方案，建立各项操作守则，做好信息采集工作。

二、全面落实帮扶措施

一要认真落实《中共xx省委办公厅 xx省人民政府办公厅关于印发〈xx省关于应对新型冠状病毒感染的肺炎疫情扎实做好六稳工作的若干措施〉的通知》（闽委办〔xx〕3号）、《xx市人民政府印发〈关于帮助中小微企业应对疫情共渡难关若干措施〉的通知》（榕政综〔xx〕22号），落实加大信贷支持力度、降低企业融资成本、开通金融服务便捷通道、减免中小企业房租、中小企业税费减免政策等政策，帮助中小微餐饮企业渡过难关。二要落实《xx市人民政府办公厅印发关于应对疫情促进商业消费增长措施的通知》（榕政办〔xx〕19号），引导限额以上餐饮企业调整经营策略和模式，帮助限上餐饮企业与互联网订餐平台加强合作，开展线上订餐、线下自提和无接触配送服务。三要宣传指导餐饮企业用好餐饮电商平台的金融支持政策。饿了么、美团等针对餐饮业推出了金融支持。饿了么口碑将向部分全国连锁餐饮企业提供总额10亿元专项扶持资金。美团出台了七项商户帮扶措施，在全国范围内启动3.5亿元专项扶持资金支持商户恢复经营。xx晚报将联合本地银行，为xx餐饮企业提供贷款等服务。

三、鼓励发展网络销售

一要积极引导大中型餐饮企业开展团餐供应。为避免复工企业人员聚集就餐，防止群体性聚餐可能引发的风险，要积极推动大中型餐饮企业开展团餐供应配送服务和外卖和外带销售。

二要推动餐饮企业与餐饮电商平台开展合作，帮助餐饮企业开辟新的销售模式，拉动餐饮消费；通过线上下单预约、线下定时自提、无接触配送的方式避免人群聚集；大力倡导极速线上建店，将传统堂食需求、生鲜采购需求引入线上餐饮、线上零售新服务区域，实现运营转型。

三要组织开展无接触外卖月活动，引导餐饮商户开展无接触外卖业务，推动餐饮企业开展家庭套餐、预制菜品（半成品快食）线上销售，帮助餐饮企业走出困境。为避免人员聚集堂食可能引发的疫情防控风险，目前已有500多家餐饮企业参与无接触外卖月活动。

【2024年餐饮企业疫情防控应急预案范文 餐饮企业疫情防控应急预案及流程范文】相关推荐文章:

物业公司疫情防控应急预案范文2024年 物业公司疫情防控应急预案最新版

公共场所疫情防控应急预案范文 公共场所疫情防控应急预案流程

2024年幼儿园疫情防控应急预案范本

2024年疫情防控方案和应急预案三篇

商贸公司疫情防控应急预案范文

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找