

附件 13

广东省集体食堂诺如病毒感染性腹泻预防控制工作指引

一、日常预防措施

（一）制定本单位诺如病毒感染性腹泻防控预案，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。

（六）加强对双壳贝类、沙拉、凉菜、冷加工糕点等高风险食品的烹调加工控制，保证食物彻底煮熟煮透和避免交叉污染。

（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，严格监控从业人员健康状况，可疑病例及时就医及调离岗位。

（八）应为就餐师生提供足够的洗手设施、肥皂（或洗手液）。

（九）要保证食品加工用水的卫生和安全。

二、疫情控制措施

集体食堂从业人员中出现呕吐或腹泻患者或隐性感染者（诸如病毒核酸检测阳性者），除继续做好上述日常预防措施外，还须实施：

（一）从业人员中的呕吐或腹泻患者或隐性感染者须向本单位食品安全管理人员报告，立即调离岗位并隔离治疗，防止污染食品造成疫情扩散。

（二）患病职工及隐性感染者均应暂停上岗，原则上其隔离期为症状完全消失后 72 小时；其中从事食品操作岗位的病例及隐性感染者须连续 2 次粪便/肛拭子诺如病毒核酸检测阴性后方可解除隔离。

（三）在疫情流行期间，停止供应凉菜、沙拉、烧腊等高风险食品，必要时可以采取暂停食堂供餐服务的临时控制措施。

（四）加强食堂食品加工处理场所、就餐场所、设备设施和操作台面的消毒工作。