

团 体 标 准

T/CTMA 009-2020

茶馆行业复工复产疫情防控工作细则

Detailed Regulations for Epidemic Prevention and Control for
Resuming Production of Teahouse Industry

2020-02-28 发布

2020-02-29 实施

中国茶叶流通协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国茶叶流通协会提出并归口。

本标准起草单位：中国茶叶流通协会、北京老舍茶馆有限责任公司、杭州湖畔居茶楼、陕西水中天文化发展有限公司、中国茶叶流通协会茶馆专业委员会。

本标准主要起草人：王庆、尹智君、楼明、唐波、李娟、肖星、张海洋、林峰、于静、陈庆、杨晓燕、刘婵、郭晶、张晓华、张辉、钟亿楠、赵倩、李汶芯、王刚、赵锐、田金梅、杨芳。

茶馆行业复工复产疫情防控工作细则

1 范围

本标准规定了茶馆企业复工复产的复工准备、茶馆内部日常防控管理、对外经营防控管理、疫情防控监督、应急处理。

本标准适用于中华人民共和国境内以提供茶、茶水和餐饮服务的茶馆企业在疫情期间复工复产进行感染防控以及日常公共卫生预防控制。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2626 呼吸防护 自吸过滤式防颗粒物呼吸器

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 14866 个人用眼护具技术要求

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 19083 医用防护口罩技术要求

GB 19193 疫源地消毒总则

GB/T 21417.1 医用红外体温计 第1部分：耳腔式

GB/T 26366 二氧化氯消毒剂卫生标准

GB/T 26373 乙醇消毒剂卫生标准

GB/T 34855 洗手液

WS/T 311 医院隔离技术规范

WS 394 公共场所集中空调通风系统卫生规范

WS/T 466 消毒专业名词术语

YY 0469 医用外科口罩

YY/T 0969 一次性使用医用口罩

HG/T 2888 橡胶家用手套

T/CTMA 008 茶叶企业复工复产疫情防控工作规范

国家市场监督管理总局公告[2018]第 12 号 《餐饮服务食品安全操作规范》

3 术语和定义

GB 19113、WS/T 311、WS/T 466 界定的术语和定义适用于本标准。

4 复工准备

4.1 组织保障

4.1.1 各茶馆企业，须成立防控工作小组，制定应急方案，做好信息采集工作，建立报备等制度。

4.1.2 严格落实复工复产疫情防控主体责任人制度，工作小组应由第一负责人或指定专人全面负责，制定有效的应对工作流程。

4.2 制度建设

4.2.1 制定疫情防控方案，包括责任分工、日常运营管控、应急处理等内容。

4.2.2 依据当地政府及疾控部门政策和指导意见建立疫情应对预案。

4.2.3 建立防控上报制度，员工实行“一人一档”管理，将复工人员的返程相关信息上报，包括身体状况、返程时间、返程出发地、交通方式、有无与病人接触情况等信息。

4.2.4 按照所在地、所租用楼宇物业的要求进行日常全员健康检测信息上报。

4.2.5 建立全员疫情防控教育制度，可利用内部信息平台对全体员工开展到岗前及到岗后的疫情防治知识健康教育及培训落实。

4.2.6 为达到高效协同的目的，建议茶馆企业采用办公软件进行统计工作及汇总，并利用网络平台传达制度信息。

4.2.7 部分茶馆企业业态多元，人群密集，人员互动较多，容易成为病毒传播的高危场所，营业时间可根据所在地区的实际情况灵活调整。

4.3 防疫物资

茶馆企业应在开业前，准备防疫物资，包括但不限于医用口罩、消毒水\酒精、紫外线空气消毒灯、空调系统专用消毒剂、洗手液、红外线测温仪等。

4.3.1 医用防护口罩应符合 GB 19083 的要求，N95/KN95 及以上标准颗粒物防护口罩应符

合 GB 2626 的要求，医用外科口罩应符合 YY 0469 的要求，一次性使用医用口罩应符合 YY/T 0969 的要求。

4.3.2 医用红外体温计应符合 GB/T 21417.1 的要求。

4.3.3 洗手液应符合 GB/T 34855 的要求。

4.3.4 乙醇消毒剂应符合 GB/T 26373 的要求，二氧化氯消毒剂应符合 GB/T 26366 的要求。

4.3.5 一次性手套应符合 GB 4806.7 的要求。

4.3.6 橡胶手套应符合 HG/T 2888 的要求

4.3.7 护目镜应符合 GB 14866 的要求

5 人员管理

5.1 人员组成

管理人员、茶艺师、服务员、厨师、传菜员、后勤人员等所有员工。

5.2 复工前人员防疫管理

5.2.1 要全面采集了解上岗员工动态（所到区域，是否去过医院，是否有发热、咳嗽、呼吸困难等相关症状），并登记汇总。

5.2.2 有疫情发生地区生活史、旅行史以及与确诊病例有密切接触这三个方面情况的员工应暂不返程返岗。应按规定及时向当地防疫、社区、街道等相关部门报备，待确认传染风险排除后再进行申请返岗。

5.2.3 要求所有员工不得隐瞒与疫情相关的情况，如有出现发热、咳嗽等不适症状以及与来自疫情流行地区的人员有密切接触等潜在风险人员要及时报备，并要求员工应当按照要求居家观察 14 日，暂不返岗。

5.3 复工后人员防疫管理

茶馆企业应减少同一工种员工之间相互接触，减少或者避免聚集性会议，尽量通过非接触方式进行沟通。

5.3.1 上岗前检查和消毒

a) 每日采集员工疫情控制期间的动态信息并登记汇总。建立健康状况主动申报制度，工作人员需符合要求后上岗。

b) 动态信息良好的员工每天进入经营场所前，应检测体温，并使用 75%酒精对外套、

鞋底进行喷洒。若员工体温超过 37.3℃应要求员工自我隔离观察或及时就诊。

5.3.2 口罩佩戴

- a) 员工上岗前应正确佩戴符合要求的口罩，具体按照 T/CTMA 008 的规定执行。
- b) 员工工作期间应时刻佩戴口罩，并及时更换（普通一次性口罩佩戴不超过 4 小时，N95 及其他同等或以上规格口罩，参考说明书要求的最长佩戴时间）。
- c) 使用后的废弃口罩应丢弃至专用垃圾桶，再使用 1:30 稀释后的 84 消毒液喷洒至口罩上进行处理，或可使用密封袋或保鲜袋，将口罩密封后丢入垃圾桶。处置废弃口罩时做好人员防护（戴口罩，开窗通风等），处理完毕后洗手消毒。

5.3.3 工作中手部清洁

员工坚持在上岗前、操作后、进食前、如厕后按照七步法（内、外、夹、弓、大、立、腕）严格洗手，确保流动水洗手 20 秒以上，或者使用含酒精成分的免洗洗手液。

5.3.4 工作期间要求

- a) 员工在咳嗽或打喷嚏时用纸巾或屈肘遮住口、鼻，将口鼻分泌物用纸巾包好，弃置于有盖垃圾箱内。
- b) 员工做好每日健康检测，体温超过 37.3℃，应立即停止工作，及时到应急区域进行暂时隔离，出现不适症状，立即报告上级领导，先于门店隔离区自行隔离，并拨打当地防疫部门和医院急救电话。
- c) 员工要避免与感冒类似症状的人近距离接触。员工家人出现确诊或疑似病例，应立即报告上级领导。
- d) 员工应保持良好的生活方式。正常作息，睡眠充足，增强抵抗力；合理饮食，适量运动，提高自身免疫力。
- e) 茶馆负责员工的情绪管理，加强对员工的培训。员工要从正规渠道了解疫情防控知识信息，杜绝轻信传播谣言，做好自我情绪调节。

5.4 工作服和更衣室

5.4.1 员工可准备两套工服以便交替使用，每天要对工服进行洗涤和消毒，避免造成潜在的交叉污染风险。

5.4.2 员工更衣时应分批分散，保持 1~1.5m 一人，一批次一消毒。

5.4.3 更衣室内不可留存任何个人遗弃物品、易腐性物品，如食物等。

5.5 员工用餐

5.5.1 采用分时段、分餐制就餐，排队时应保持 1m 以上距离，不可扎堆、面对面就座用餐，吃饭时不可相互交谈。

5.5.2 用餐前洗手，用餐后餐具放到指定地点。

5.6 员工宿舍

5.6.1 疫情期间对员工宿舍进行封闭管理，为员工提供必要的日常生活用品，减少员工日常外出与外部人员接触，对在外租住的员工，要求员工并叮嘱其家人不串门、不聚会、不聚餐，减少员工与社会人员接触。

5.6.2 员工宿舍应每天进行不少于一次的清洁消毒和通风管理。

6 环境管理

6.1 通风

6.1.1 营业场所加强开窗通风，保持空气流通。每日至少开窗自然通风 2 次，每次 30min 以上。

6.1.2 不能开窗通风或通风不良的，可采用机械通风方式。

a) 及时维护通风和空净系统的正常运转，加大通风换气量，确保营业空间内具有当前条件下最高的换气频次。

b) 要根据疫情期间的特殊情况，加大对通风和空气过滤装置进行调试与清洁消毒的力度，增加过滤器的清洁消毒和更换频次。

c) 中央空调具备新风功能，需关闭回风，使用全新风运行。一旦发生疫情，需立即关闭中央空调。具体按照 WS 394 的规定执行。

6.2 消毒

6.2.1 消毒注意事项

a) 要检查消毒产品是否在有效期内。

b) 要阅读使用说明，看清浓度和使用范围，按照说明书要求进行配制使用。

6.2.2 公共区域消毒

a) 每日定期对经营场所内进行清洁消毒，做好清洁消毒记录，并每日公布消毒情况。

b) 对高频接触的物体表面（如出入口及门把手、楼梯扶手、电梯按键、地面地板、桌

椅、厨房各种台面等),可采用适用的消毒剂,正确配比后进行喷洒或擦拭消毒,每日不少于3次。

c) 对轿厢式电梯要张贴戴口罩提示语,并尽可能减少单次乘坐人数,降低密闭空间内病毒传播的可能性。

6.2.3 卫生间消毒

a) 卫生间应配备洗手池及洗手液、消毒液等,未配备卫生间及洗手池的茶馆企业应配备免洗手部消毒液。

b) 每日对卫生间内物体表面使用含氯消毒液浓度 250~500 mg/L 进行擦拭,每日不少于1次。

6.2.4 垃圾消毒

a) 加强垃圾的分类管理,对厨余垃圾要尽可能使用加盖式垃圾桶并使用垃圾袋,按照垃圾分类处置要求进行分类处置,当日垃圾需及时清理并清运。

b) 加强垃圾桶等垃圾盛装容器的清洁,定期对其进行消毒处理。

7 茶具、餐具管理

7.1 清洗

7.1.1 茶具清洗

a) 茶具清洗在专用茶具清洗池操作完成。

b) 不同材质茶具清洗时应选用专用清洗工具,或用符合食品安全使用的漂白剂进行浸泡后清洗。有条件的茶馆企业,应在人工清洗完顽固污渍后,放入自动洗杯机内进行二次清洗。

c) 严格执行每客一杯,顾客人数较多时注意不要混杯,送客后及时清洗。

7.1.2 餐具清洗

a) 清洗餐具必须有专用水池,不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

b) 洗涤时使用餐具专用洗涤剂,所使用的洗涤剂应符合国家质量检测标准,并有相关检测报告。

c) 餐具清洗必须严格按照一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的顺序操作。人工清洗完毕后归类放入自动洗碗机内进行二次清洗。

7.2 茶具、餐具消毒

7.2.1 茶具、餐具消毒方法

- a) 完全浸泡在水中煮沸 10min 以上。
- b) 用洗碗机清洗消毒，洗出的餐用具表面温度需达到 71℃ 以上，同时洗碗机最后漂洗温度达到 82℃ 以上（或达到洗碗机厂家规定要求）。
- c) 使用红外线热力消毒柜消毒，将红外线的热力消毒温度设定在 120℃ 以上 10min，以确保达到消毒效果。
- d) 使用有效氯浓度为 250 mg/L 以上的含氯消毒液，浸泡 5min 以上，也可以使用二氧化氯的消毒剂（100~150 mg/L），浸泡 10~20min。

7.2.2 厨房内使用的食品加工工具、盛放食品的器皿在每次工作结束后应及时清洗消毒。

7.2.3 选择外购消毒餐具时，需检查清洗消毒企业的资质，并保留同批次餐具的合格证明或者检测报告。

7.2.4 消毒后餐具应符合 GB14934 的规定。

7.3 其他物品消毒

7.3.1 定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。消毒柜内外清洁，无杂物，无锈斑；消毒柜不可用水冲洗；消毒柜不用时，打开柜门晾干；消毒柜不可当成存放餐具、茶具的储存柜。

7.3.2 茶馆企业使用的布草（桌布、客人毛巾、后厨使用的抹布等），可高温蒸煮 15min 以上进行消毒，或在 75℃ 热水中洗涤 30min 以上。

7.3.3 对冷冻冷藏和保鲜设备应进行检查、维护保养，并确保清洁卫生。

8 食材管理

8.1 采购

8.1.1 坚决禁止购买、屠宰、储存、加工、烹饪野生动物等违法行为。

8.1.2 选择具有合法经营资质并在疫情期间允许经营的供货商采购原材料。

8.1.3 落实各个环节索票索证制度并存档记录。

8.1.4 所有采购物品必须新鲜，不得采购无证，无出厂日期、无保质期、无品名的三无产品。

8.1.5 物品验收在室外通风条件良好的指定区域验收，疫情期间所有物品必须双层包装，不得收取没有包装裸露在外的食品。收货时应先进行消毒，去掉最外层包装后倒入专用周转箱。

8.2 储存

8.2.1 茶叶储存和食材储存应分库存放管理。

8.2.2 仓库人员对采购物品必须进行认真验收，防止腐烂变质及过期食品（原料）和三无产品（原料）进库。

8.2.3 食品、非食品、食品相关产品、化学品，要分开存放，放在不同的区域。干货产品要隔墙离地 10cm 存放。如需冷藏或冷冻储存的，尽量储存在不同的制冷设备中，并依据食品规定储存条件储存。

8.2.4 散装食品拆包装以后，要留存产品原始包装信息，确保做到可追溯。

8.2.5 仓库内应经常通风，无霉味，禁止存放有害物品及私人物品，物品及时清点，防止过期变质。

8.2.6 领用食品类原材料应遵循“先进先出”、“季度翻堆”的原则。

8.2.7 所有原材料应保持新鲜，各个环节加强保鲜、冷冻、冷藏环节的处理和使用，坚持通过覆盖储存(如使用保鲜膜等方式)防止食材交叉污染。

9 加工制作

9.1 加工间需在明显部位张贴“非工作人员禁止进入”标识，或使用电子门禁。

9.2 食品加工间应配备足够的食品原料清洗池。蔬菜、肉禽制品、水产品要分池清洗，水池上标有明显区分标识。

9.3 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、框、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后清洗，保持清洁。荤、素食品容器分开使用，容器上需有明显标识。

9.4 冷冻的水产品、畜禽肉类应解冻彻底。蔬菜应使用专用消毒粉按照规定比例充分浸泡，并用清水冲洗干净。

9.5 烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐烂变质或其他情况，不得使用。

9.6 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

9.7 熟制品应尽可能现烤现吃，在烹饪后到食用前不超过 2 小时存放时间。

9.8 加工制作人员应全程佩戴口罩及厨师帽，女士应将长发盘起，并要求全部在厨师帽内，指甲外端不能超过指尖，指甲无污垢，不能涂指甲油，进入加工间前应在制定区域使用含 75%以上酒精进行手部消毒。

9.9 制作凉菜应达到专人负责、专室制作，工具专用、消毒专用和冷藏专用要求。

9.10 烧煮、出菜流程合理，无交叉污染。生熟容器有明显标记，不得混用，用后清洗消毒，定位保洁存放。

9.11 带餐茶馆企业应按照《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告[2018]第12号）的要求加工制作食品。

10 服务经营管理

10.1 宣传与展示

10.1.1 门店前张贴信任状

宣传海报、餐厅承诺书、食品安全公告。

10.1.2 食材展示

凸显选材用料，自然健康，对重点食材检测报告、索证、索票进行展示。

10.1.3 管理展示

向顾客传达明确的信息，统一有序，例如：健康证、消毒管理检查表等。

10.1.4 消毒提示

在顾客容易关注和接触到的地方，张贴“已消毒标识”，如门店入口处、吧台、宝宝椅、洗手间等。

10.1.5 门店形象

着装整洁，佩戴齐全，提升员工形象，强化安全印象。

10.1.6 特殊标识

员工可佩戴标识，向顾客明确表明服务人员“安全健康”。例如：可佩戴胸前标签，标注体温，检查日期等

10.2 顾客服务

10.2.1 在茶馆入口处设顾客停留区，对顾客进行体温测量。顾客体温正常，可提供服务。

10.2.2 如发现有发热（体温超过 37.3℃）、感冒、咳嗽等呼吸道感染症状的，应劝离并提醒其根据自身情况采取居家隔离措施或就医。

10.2.3 如获知有疑似病例或确诊病例喝茶就餐，则开展终末消毒。

10.2.4 建立可追溯制度

为避免出现无症状携带者的隐性传播，对体温正常的消费者，在征得顾客同意及私人信息保密承诺的基础上，可登记至少一人的姓名及有效联系方式。

10.2.5 要求顾客进店除喝茶、用餐外，全程佩戴口罩。

10.3 接待服务

10.3.1 根据店内实际情况，加大桌椅摆放间距，桌间距应保持在 1m。长条桌同排顾客隔位相坐，对面错位相坐；圆桌顾客隔位相坐，面对面距离不少于 1m。

10.3.2 接待流程中，员工应告知顾客“店内已全面消毒，请您放心喝茶用餐”。

10.3.3 点茶、点餐时采用无接触下单，建议顾客喝茶、用餐前进行洗手消毒。

10.3.4 员工应佩戴一次性手套上茶、加水。员工或顾客泡茶前，进行手部 100%清洗工作，用纸巾擦拭干净。

10.3.5 顾客在点茶、点餐结束后，餐具按入座人数在上餐前 5min 从保洁柜取出摆上餐桌。

10.3.6 按照单人单份提供茶具、餐具，有条件的可采用分餐制。

10.3.7 上传菜过程中，上菜员、传菜员工必须佩戴口罩和手套。上传菜品时，加盖子或者使用保鲜膜罩住菜品，确保菜品在传菜过程中不被污染，菜品等放到客人的桌子上再揭开。

10.3.8 喝茶、用餐完毕及时将茶具、餐具收回洗碗间清洗消毒，按标准清理台面卫生，使用符合国家安全标准的消毒水进行餐桌椅消毒，包间在顾客离开后及时开窗通风。

10.3.9 结算时采用无接触支付，减少人员接触。

10.3.10 加强水质卫生管理，确保生活饮用水安全。

10.4 配送服务

10.4.1 防疫期间各茶馆可尽量通过线上开展外卖配送服务，在确保食品安全的前提下，以外卖配送方式为消费者提供服务。

10.4.2 对提供服务的配送单位进行索证、配送人员进行测体温、查健康码并记录。

10.4.3 茶馆自行配送的，应做好送餐箱、配送交通工具等的消毒，加强配送人员的健康管理。

10.4.4 对配送茶品食品进行密封，可制作外卖信息追溯卡标明制作人、装餐人和送餐人姓名和体温状况。

10.4.5 配送过程中，尽可能采用无接触配送的形式，避免因面对面接触存在的传染隐患。

10.4.6 有条件的茶馆企业应对产品进行标准化生产。有分店的茶馆企业应由总部对各门店进行标准化半成品配送，降低门店加工中的交叉感染风险。
