



# 上海市商务委员会文件

沪商服务〔2020〕334号

---

## 市商务委关于转发餐饮、家政等居民生活服务业 新冠肺炎疫情常态化防控工作指南的通知

各区商务主管部门：

为全面做好本市居民生活服务行业新冠肺炎疫情防控工作，根据国务院《关于加强秋冬季新冠肺炎疫情防控工作的指导意见》和上海市疫情防控工作领导小组有关要求，我委指导相关行业协会制定了餐饮、家政、美发美容、洗染、婚庆、酒吧、沐（足）浴、咖啡茶饮、家电维修等居民生活服务业新冠肺炎疫情常态化防控工作指南，现转发你们，请认真贯彻落实。



上海市商务委员会

2020年12月29日

(此件主动公开发布)

---

抄 送：相关行业协会

---

上海市商务委员会办公室

2020年12月30日印发

# 上海市餐饮烹饪行业协会

沪餐发字（2020）第 027 号

## 餐饮服务业新冠肺炎疫情常态化防控工作指南

根据市委、市政府关于新冠肺炎疫情常态化防控的工作要求。为了保障餐饮服务业和社会防控的安全，特制定餐饮服务业在疫情常态化期间防控工作指南，望各企业认真遵照执行。

### 一、企业管理

1. 各经营单位必须成立防控工作小组，由企业法人或指定专人全面负责，制定应急方案，做好信息采集工作，建立报备制度。

2. 要全面采集了解上岗员工假期动态（员工去过哪里、是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。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严格按有关规定执行。

3. 企业应在营业前，准备防护物资，包括但不限于：口罩、消毒水/酒精、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用品，配备红外线测温仪等。

4. 按照地区常态化防疫管理要求，企业要对全体员工开展疫情防控防疫工作培训，将常态化防控防疫的工作落实到每一岗位之中。

5. 结合上海市餐饮烹饪行业协会发布的绿色餐厅团体标准中各项实施内容落实疫情防控要求。

### 二、店堂管理

1. 店内需配有测温器，对来店客人在就餐时如发现有发热、感冒、咳嗽等现象的应测温(有发热现象及时劝说就医并做好详细记录)。

2. 按照全面精准开展环境卫生和消毒工作的有关规定，做好餐饮服务场所消毒工作，制定就餐及公共区域清洁消毒制度，做好清洁消毒记录并在公共区域公示；做好收银台、电梯、公共卫生间等公用设备设施和门把手等高频接触物体表面的定时清洁消毒；有条件的餐饮服务单位可在电梯口、收银台、进门处等配备消毒剂或感应式手消毒设施；就餐区无洗手设施的，应配备免洗手消毒液等用品或手消毒设施。

3. 对合餐顾客，餐饮服务单位应主动提供公筷公勺服务，做到“每道菜品配备一公筷（公勺），并随桌上菜”。公筷公勺宜采用不同颜色、材质或突出标识等醒目的方式进行区分。鼓励提供密封包装的牙签。积极推广分餐制。提倡就餐时间通常情况下不超过 2 小时。

4. 在做好店堂全面打扫消毒的基础上要保持餐饮经营场所空气流通，空调房间保持新风系统正常运作，进行清洁消毒。如使用集中空调，运行过程中以最大新风量运行，每月至少一次清洗、消毒或更换空调关键部件并做好相关记录。

5. 店内有公共卫生间的，确保卫生间通风良好，洗手设备正常运行，洗手盆、地漏等水封隔离有效。每日打扫环境及坐具清洁消毒并做好记录，保持地面、墙壁、洗手池无污垢、便池无粪便污物累积，室内无蚊蝇。卫生间洗手池配有洗手液、消毒酒精、手纸。

6. 加强垃圾分类管理，及时收集并清运。废弃口罩应设置专门垃圾桶或垃圾袋。每天对垃圾存放设施进行清洁消毒。餐厨垃圾处置应

当符合法律、法规、规章的要求。

### 三、员工管理

1. 对从疫情高、中风险区返回的员工进行社区登记、测温并按地区防疫管理要求落实配合。员工宿舍需加强环境清洁、室内消毒，做好每日员工测温记录，确保宿舍安全。

2. 店内配置红外线测温仪器，由专人对员工进行测温、登记，店内建立测温台账，持续记录每个人的体温状况。如发现有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染的人员等疑似新冠肺炎典型症状，应停止工作并及时上报单位或所在地区，及时到定点医疗机构就诊并通报相关人员，按规定进行隔离，就诊途中避免乘坐公共交通工具，防止交叉污染。如员工发现共同居住人或密切接触者出现疑似新冠肺炎症状，要及时上报单位并做好个人防护和隔离，必要时应到定点医疗机构就诊。

3. 员工上岗期间要保持工作服整洁，及时进行手部清洁消毒，佩戴一次性使用医用口罩或医用外科口罩并及时更换，避免用未清洁的手触摸口、眼、鼻，打喷嚏、咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘臂遮挡等。

### 四、顾客管理

1. 所有顾客进店就餐时如遇发热、感冒、咳嗽并经测温超过 37.3 摄氏度的情况下，应要求顾客离店并及时就医检查，同时做好登记，保持可追溯。

2. 营业期间要根据店堂内人群密集程度和可能存在的风险隐患，采取相应的导流措施和预警：应尽可能扩大客人就餐时人与人的间隔距离，可推行分时就餐、错位就餐等方式，确保顾客就餐安全。尤其

是团餐企业，可以采取分批次就餐、分装成盒饭送餐到岗位等方法。

## 五、食材管理

1. 加强食材采购管理，做好索证索票，确保各类食材、食品的安全。绝不使用过期和不新鲜的原材料。采购进口冷链食材需索证食材单品批次新冠肺炎检测报告。

2. 禁止经营野味，不在厨房宰杀家禽。

3. 严格执行餐饮企业的食品安全、环境卫生规范。特别强调烧熟煮透，确保餐饮具、工用具等器具消毒后使用。

## 六、冷库管理

1. 按照国务院《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》的规定，认真做好每批食品进货查证验货、依法如实记录并保存食品及原料进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。

2. 每日检查冷库设备的运转，确保冷库内在冷冻零度以下、冷藏零度以上 18 度以下的温度下工作。

3. 冷链食材进库时需对食材接触面、外包装（箱）、用具、高频接触面、垃圾桶、卫生洁具等进行更高频率的清洁和消毒。

4. 进口冷链食材需开箱后对箱内包装食材的表面进行消毒。

5. 冷库应设专人管理，搬运冷链食品时穿戴一次性医用口罩或医用外科口罩、工作服，戴一次性手套，必要时穿戴帽子。直接接触、切割进口冷链食品的，增加佩戴颗粒物防护口罩、护目镜、防水围裙。处理冷鲜食品工作人员在每日定期开展体温检测的基础上，定期开展核酸检测。

## 七、外卖管理

1. 企业制作半成品销售的，应当在包装或容器上标明单位名称、

地址、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、在家里加热制作时要求等内容。

2. 餐饮单位从事外卖送餐服务的，不得超出市场监管局许可核准的经营项目，送餐数量要与自身规模和供应能力相适应。一家餐饮单位向同一服务对象一次送餐不得超过 200 人份；凡送餐超过 200 人份的，食品经营者应取得“集体用餐配送膳食”或“团体膳食外卖”经营项目许可。

3. 外卖外送餐食要加“食安封签”。使用的保温箱、物流车及周转用具每天清洁消毒。

4. 有条件的餐饮企业应为外卖小哥设立指定通道；为外卖小哥提供口罩、消毒液等用品。

5. 明码标价，质价相符。弘扬特色，适应市场。遵守服务承诺，赢得消费信赖。



上海市餐饮烹饪行业协会

2020年12月23日

# 上海市家庭服务业行业协会

沪家协【2020】19号

---

## 家政服务业 新冠肺炎疫情常态化防控工作指南

根据市委、市政府关于新冠肺炎疫情常态化防控的工作要求，为了保障家政服务业和社会防控的安全，特制定家政服务业在疫情常态化期间防控工作指南，望各企业认真遵照执行。

### 一、企业管理

1. 各经营单位必须成立防控工作小组，由企业法人或指定专人全面负责，制定应急方案，做好信息采集工作，建立报备制度。

2. 要全面采集了解上岗员工假期动态（员工去过哪里、是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。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严格按有关规定执行。

3. 企业应在营业前，准备防护物资，包括但不限于：口罩、消毒水/酒精、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用



品，配备红外线测温仪等。

4. 按照地区常态化防疫管理要求，企业要对全体员工开展疫情防控防疫工作培训，将常态化防控防疫的工作落实到每一岗位之中。

## 二、人员管理

1. 家政服务员上岗应携带证明身份的证件，指身份证，或上海家政上门服务证，或上海市居住证。

2. 家政服务员上岗应主动提供“随申码”。（可通过“随申办”APP、“随申办”支付宝小程序、“随申办”微信小程序、“健康云”平台获取“随申码”服务）。

3. 家政服务员上岗可配合出示个人14天的行程证明（三大通讯运营商手机“行程证明”，可授权查询近15日和30日内到访过的省市信息）。

## 三、服务管理

家政服务人员在提供家政服务时，应在所属家政服务机构标准化服务的基础上，做好以下相关防疫工作：

1. 每天早晚各测量一次体温，做好记录，如发现有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染的人员应停止工作及时就医。

2. 出门及工作时，佩戴好口罩。

3. 自备分装瓶，装好消毒液，做好必要消毒工作。

4. 进入用户家门时，在门外换鞋或穿上鞋套，用准备好的分装瓶在门把手上进行消毒后再进门。

5. 进门后，采用“七步洗手法”清洗双手。

6. 做好用户家庭室内通风、消毒等工作。

7. 与用户沟通时，尽量保持一米左右的距离。
8. 与用户家庭用餐，实行分餐制。
9. 提醒用户测量体温并观察健康状况，若发现用户有发热、咳嗽等症状应停止服务，并第一时间告知家政服务机构。
10. 乘坐公共交通工具时，做好自我防护。

上海市家庭服务业行业协会  
2020年12月23日



# 上海美发美容行业协会

沪美发美容（2020）11号

---

## 美发美容服务业 新冠肺炎疫情常态化防控工作指南

根据市委、市政府关于新冠肺炎疫情常态化防控的工作要求，为了保障美发美容服务业和社会防控的安全，特制定美发美容服务业在疫情常态化期间防控工作指南，望各企业认真遵照执行。

### 一、企业管理

1. 各经营单位必须成立防控工作小组，由企业法人或指定专人全面负责，实时了解疫情防控动态，制定相应的应急方案，做好信息采集工作，建立报备制度。

2. 要全面采集了解上岗员工假期动态（员工去过哪里、是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。有高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严格按有关规定执行。

3. 企业应在营业前，配备防护物资，包括但不限于：口罩、消毒水/酒精、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用品，配备红外线测温仪等。

4. 按照地区防疫管理要求以及企业落实防控防疫任务对全体员工开展培训，将防控防疫的工作落实到每一岗位之中。

5. 低风险状态下美发美容企业可提供各项美发、美容服务项目，取消座椅间隔服务要求。

6. 定时检查门店、工位、人员行为规范和对相关防控措施落实情况。店内出现疫情病例要及时向属地管理单位报告，并严格按有关规定执行。

## 二、营业场所管理

1. 店内需配有测温枪，对来店客人进行服务时发现发热、感冒、咳嗽等现象的应测温，有发热现象的及时劝说其就医并做好详细记录。

2. 按照全面精准开展环境卫生和消毒工作的有关规定，做好服务场所消毒工作，制定服务区域及公共区域清洁消毒制度，做好清洁消毒记录，每日公示消毒情况。做好收银台、服务设施设备、楼梯、电梯、公共卫生间等公用设备设施和门把手等高频接触物体表面的定时清洁消毒；有条件的服务单位可在电梯口、收银台、进门处等配备消毒剂或感应式手消毒设施；无洗手设施的，应配备免洗手液消毒液等手消毒用品或手消毒设施。

3. 在做好服务场所全面打扫消毒的基础上要保持空气流通，首选自然通风，尽可能打开门窗，大门尽量保持开启状态，避免反复触摸造成的疾病传播风险。使用空调时需保证空调新风系统或排气扇运转正常，如使用集中空调，运行过程中以最大新风量运行。定期对空调系统滤网、进出风口进行消毒。每月至少一次清洗、消毒或更换空调关键部件并做好相关记录。

4. 店内有公共卫生间的，确保卫生间通风良好，洗手设备正常运行，洗手盆、地漏等水封隔离有效。每日打扫环境及坐具清洁消毒并做好记录，保持地面、墙壁、洗手池无污垢、便池无粪便污物累积，室内无蚊蝇。卫生间洗手池配有洗手液、消毒酒精、手纸。

5. 加强垃圾分类管理，及时收集并清运。废弃口罩应设置专

门垃圾桶或垃圾袋。每天对垃圾存放设施进行清洁消毒。垃圾处置应当符合法律、法规、规章的要求。

### 三、员工管理

1. 对从疫情高、中风险区返回的员工进行社区登记、测温并按地区防疫管理要求落实配合。员工宿舍需加强环境清洁、室内消毒，做好每日员工测温记录，确保宿舍安全。

2. 店内配置红外线测温仪器，由专人对员工进行测温、登记，店内建立测温台账，持续记录每个人的体温状况。如发现有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染的人员等疑似新冠肺炎典型症状，应停止工作并及时上报单位或所在地区，及时到定点医疗机构就诊并通报相关人员，按规定进行隔离，就诊途中避免乘坐公共交通工具，防止交叉污染。如员工发现共同居住人或密切接触者出现疑似新冠肺炎症状，要及时上报单位并做好个人防护和隔离，必要时到定点医疗机构就诊。

3. 所有员工上岗期间保持工作服整洁，及时进行手部清洁消毒，佩戴一次性医用口罩或医用外科口罩并及时更换，避免用未清洁的手触摸口、眼、鼻、打喷嚏、咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘臂遮挡等。

### 四、顾客管理

1. 推广预约制，建议顾客通过电话、微信等方式提前预约服务时间和服务项目，以保证美发美容场所每位操作师同时间段只接待一位客人，避免交叉感染。

2. 顾客到店，员工应了解顾客健康状况，如有发热现象应及时劝说其就医并做好详细记录。

3. 顾客进店等待时建议佩戴口罩、测温、洗手、消毒。如遇顾客有发热、感冒、咳嗽并经测温超过 37.3 摄氏度的，应劝其离

店并及时就医检查，同时做好登记，保持可追溯。

## 五、用品用具管理

1. 对美发美容场所地面、座椅、衣柜、扶手、工作台、美容床、洗头池、垃圾桶等公共设施和区域的物品表面应进行消毒，根据顾客频次等情况可适当增加消毒次数。

2. 操作台、共用设备和美发、美容工具等实行“一客一消毒”。如剪刀、梳子、面膜刷、面膜碗、调棒盆等必须一客一用一消毒。毛巾、围布等公共用品必须一客一换一消毒。必要时可使用一次性消耗品。一次性用品要保证充足，不得重复使用。

3. 使用后的公共用品用具应存放在指定的回收容器中，与清洗消毒后的公共用品用具分开存放，并且及时清洗消毒。

## 六、服务管理

1. 低风险状况下，美发美容项目可正常进行。

2. 营业期间根据场所内人群密集程度和可能存在的风险隐患，采取相应的导流措施和预警。

3. 服务完毕后座椅、地面必须一客一清扫一消毒；毛巾、美容床床垫等必须一客一换一消毒。

4. 在服务的全过程中，操作师必须全程佩戴口罩、双手要清洁消毒。



# 上海洗染业行业协会

沪洗协〔2020〕4号

---

## 洗染服务业 新冠肺炎疫情常态化防控工作指南

根据市委、市政府关于新冠肺炎疫情常态化防控的工作要求，为了保障洗染服务业和社会防控的安全，特制定洗染服务业在疫情常态化防控期间工作指南，望各企业认真遵照执行。

### 一、企业管理

1. 各经营单位必须成立防控工作小组，由企业法人或指定专人全面负责，实时了解疫情防控动态，制定相应的应急方案，做好信息采集工作，建立报备制度。

2. 要全面采集了解上岗员工假期动态（员工去过哪里、是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。有高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严格按有关规定执行。

3. 企业应在营业前，配备防护物资，包括但不限于：口罩、消毒水/酒精、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用品，配备红外线测温仪等。

4. 按照地区防疫管理要求以及企业落实防控防疫任务

对全体员工开展培训，将防控防疫的工作落实到每一岗位之中。

## 二、员工管理

1. 对从疫情高、中风险区返回的员工进行社区登记、测温并按地区防疫管理要求落实配合。员工宿舍需加强环境清洁、室内消毒，做好每日员工测温记录，确保宿舍安全。

2. 从业人员应持绿色随申码或其他安全健康凭证上岗。岗前检测体温，体温正常者方可工作。若员工体温超过 $37.3^{\circ}\text{C}$ ，应要求员工回家观察休息，一旦发现员工有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染等疑似症状，应立即停止工作，及时到医疗机构就诊，并上报相关信息。

3. 从业人员上岗时应当佩戴防护口罩，多洗手、勤消毒，养成良好的卫生习惯。

## 三、洗衣门店管理

1. 在洗衣门店显示屏或明显位置张贴公告或防护知识海报，正确宣传引导告知所有进店顾客需配合和注意事项。

2. 保持营业场所环境整洁卫生与良好通风，对高频接触的物体表面，如收银台、柜台、衣物收发台、门把手等容易受到污染的设施每天早晚进行消毒。

## 四、业务过程管理

### （一）收衣注意点

1. 为避免衣物交叉感染，收、取衣应分开进行（有条件的门店可分柜台进行）。

2. 收衣时应尽可能缩短柜面检查时间，注意查看衣物上



是否有因顾客自行消毒不当导致的衣物褪色。

## （二）洗烫注意点

1. 对洗涤设备、设施以及洗涤场所每日进行消毒清洁。
2. 对于水洗织物和皮革制品要采用物理和化学消毒并用的方式进行消毒，以保证消毒效果。
3. 对于干洗织物和皮革制品采用四氯乙烯或石油溶剂干洗时，应在干洗剂中加入相应的灭菌剂消毒。
4. 根据衣物面料，适当延长烘干时间和烘干温度，在减少洗涤溶剂残留的同时，也达到消毒的目的。
5. 充分运用熨烫过程中的蒸汽等高温条件进行消毒。
6. 洗烫加工质检完成后，应及时给衣物外套保护袋或进行包装，减少清洁衣物在空气中的暴露时间。

## （三）运输与发衣

1. 衣物收发过程中需要车辆运输的，应使用密闭车辆运输，每天使用前后进行消毒处理。
2. 运输车内待洗脏衣应独立存放，尽可能密闭包装。避免对清洁衣物造成二次污染。
3. 发衣时应保持柜面清洁，可用 70%-75%酒精等对衣物色料影响较小的消毒剂擦拭柜面，便于顾客检查衣物加工质量。



# 上海婚庆行业协会 婚协2020(006)文件

---

## 婚庆服务业 新冠肺炎疫情常态化防控工作指南

根据市委、市政府关于新冠肺炎疫情常态化防控的工作要求，为了保障婚庆服务业和社会防控的安全，特制定婚庆服务业在疫情常态化防控期间工作指南，望各企业认真遵照执行。

### 一、企业管理

1. 各经营单位必须成立防控工作小组，由企业法人或指定专人全面负责，制定应急方案，做好信息采集工作，建立报备制度。

2. 要全面采集了解上岗员工假期动态（员工去过哪里、是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。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严格按有关规定执行。

3. 企业应在营业前，准备防护物资，包括但不限于：口罩、消毒水/酒精、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用品，配备红外线测温仪等。

4. 按照地区常态化防疫管理要求，企业要对全体员工开展疫情防控防疫工作培训，将常态化防控防疫的工作落实到

每一岗位之中。

## 二、经营场所管理

1、店内为顾客提供洗手液或消毒酒精。

2、做好店堂全面打扫消毒，并保持经营场所空气流通，空调房间保持新风系统正常运作，定期对空调过滤器进行清洁消毒。

3、店内有卫生间的，应每日清洁消毒并做好记录，保持空气流通。店内有电梯的，要定期做好消毒，每日公示消毒情况。

4、加强对洽谈区的消毒，做到一客一消毒。

## 三、员工管理

1、对从疫情发生地返回的员工进行社区登记、测温并落实防疫管理要求。员工宿舍需加强环境清洁、室内消毒，做好每日员工测温记录，确保住宿安全。

2、店内要建立测温台账，持续记录每名员工的体温状况。如发现有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染的人员应停止工作及时就医。

3、所有员工须戴口罩上岗，每日及时更换口罩，保持个人清洁卫生。在上岗前、如厕后、接触垃圾后必须及时进行双手消毒。

4、化妆师工作时对用品、用具一客一换一消毒。

## 四、顾客管理

1、顾客按照全市疫情防控规定佩戴口罩。

2、有条件的门店要对来店客人进行测温，如发现有发

热现象的应及时劝说就医并做好记录。



上海婚协行业协会

2020年12月23日

# 上海市酒吧行业协会

沪吧协[2020]12号

## 酒吧服务业 新冠肺炎疫情常态化防控工作指南

根据市委、市政府关于新冠肺炎疫情常态化防控的工作要求，为了保障酒吧服务业和社会防控的安全，特制定酒吧服务业在疫情常态化防控期间工作指南，望各企业认真遵照执行。

### 一、企业管理

1. 各经营单位必须成立防控工作小组，由企业法人或指定专人全面负责，制定应急方案，做好信息采集工作，建立报备制度。

2. 要全面采集了解上岗员工假期动态（员工去过哪里、是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。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严格按有关规定执行。

3. 企业应在营业前，准备防护物资，包括但不限于：口罩、消毒水/酒精、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用品，配备红外线测温仪等。

4. 按照地区常态化防疫管理要求，企业要对全体员工开展疫情防控防疫工作培训，将常态化防控防疫的工作落实到

每一岗位之中。

5. 各酒吧企业应加强与有关部门的沟通协调，密切配合，发现异常情况及时报告、迅速稳妥处置，形成工作合力。如酒吧场所出现新冠肺炎确诊病例，该企业应立即停业，在疾控机构指导下对场所环境和空调（系统）进行终末消毒，直到卫生学评估合格并经相关部门同意后，方可恢复正常营业。

6. 酒吧企业应密切关注供应商所在地的疫情变化情况，如供应商有员工确诊，应根据相关防控规定对近期已采购原材料封存待查。所有冷链食品（含饮品）应按照国家《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》的规定，对接触面、外包装和用具进行经常清洗和消毒。

## 二、员工管理

1. 食品相关工作人员每日定期开展体温检测，处理冷鲜食品工作人员定期开展核酸检测。员工一旦有发热、乏力、干咳等疑似新冠肺炎典型症状，应上报单位或所在社区，及时到定点医疗机构就诊，就诊途中尽量避免乘坐公共交通工具，防范交叉感染。

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严格按有关规定执行。如员工发现共同居住人或密切接触者出现疑似新冠肺炎典型症状，要及时上报单位并做好个人防护和隔离，必要时到定点医疗机构就诊。

3. 员工上岗期间应佩戴一次性医用口罩或医用外科口罩并及时更换，避免用未清洁的手触摸口、眼、鼻，打喷嚏、

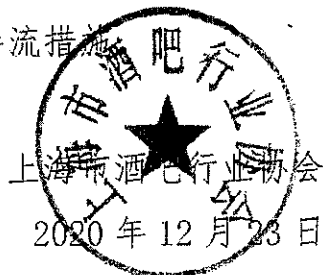
咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘臂遮挡等。直接接触、切割进口冷链食品时，应佩戴颗粒物防护口罩、一次性手套等。

### 三、顾客管理

1. 顾客按照全市疫情防控规定佩带口罩。
2. 进店人员须检查“健康码”，有条件的门店要对来店客人进行测温，体温检测正常，方允许进店；有感冒发热症状者及时劝说其就医并做好台账记录。
3. 提供就餐服务的酒吧，应尽可能扩大客人就餐时人与人的间隔距离，确保顾客就餐安全。

### 四、场所管理

1. 根据防控要求，做好收银台、电梯、公共卫生间、扶手、门把手等高频接触物体表面的定时清洁消毒，做好食品工具用具、酒具、杯具及员工工作服的清洗消毒。待客区无洗手设施的，应配备免洗手消毒液等手消毒用品或其他手消毒设施。
2. 定期对食品处理区域、人员通道、食品饮品货梯、员工更衣室、集体宿舍区域等进行清洁、消毒工作。加强环境卫生消毒处理时，要使用符合国家相关标准和规范要求的药械，并避免污染饮食。
3. 严格执行酒吧企业原有的安全管理规范，根据场所内人群密集程度，可采取相应的提醒和导流措施。



# 上海沐浴行业协会

沪沐协（2020）6号

---

## 沐(足)浴服务业 新冠肺炎疫情常态化防控工作指南

根据市委、市政府关于新冠肺炎疫情常态化防控的工作要求，为了保障沐（足）服务业和社会防控的安全，特制定沐（足）服务业在疫情常态化防控期间工作指南，望各企业认真遵照执行。

### 一、企业管理

1. 各经营单位必须成立防控工作小组，由企业法人或指定专人全面负责，制定应急方案，做好信息采集工作，建立报备制度。

2. 要全面采集了解上岗员工假期动态（员工去过哪里、是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。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严格按有关规定执行。

3. 企业应在营业前，准备防护物资，包括但不限于：口罩、消毒水/酒精、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用品，配备红外线测温仪等。

4. 按照地区常态化防疫管理要求，企业要对全体员工开



展疫情防控防疫工作培训，将常态化防控防疫的工作落实到每一岗位之中。

## 二、员工管理

1. 上岗所有员工须戴口罩上岗，每日及时更换口罩，及时进行双手消毒，保持个人清洁卫生。
2. 店内建立测温台账，记录上岗员工的体温状况。
3. 员工宿舍需加强环境清洁、室内消毒。

## 三、顾客管理

1. 有条件的门店要对来店客人进行测温，如发现有发热现象的应及时劝说就医并做好记录。
2. 营业期间严控入店人数，避免人群聚集。
3. 提供就餐服务的场所，应尽可能扩大客人就餐时人与人的间隔距离，确保顾客就餐安全。

## 四、场所管理

1. 场所内消毒按照本市有关规定执行，做好消毒记录。并保持经营场所空气流通。
2. 店内有卫生间的，应每日清洁消毒，保持空气流通。店内有电梯的，要定期做好消毒。
3. 店内备有洗手液、消毒酒精。
4. 有的用品用具包括餐具、毛巾、拖鞋、浴衣等做到一客一换一消毒。
5. 修脚、捏脚毛巾应专用。
6. 更衣箱每天营业结束后清洁、消毒。

## 五、经营管理

1. 场所内设有提供餐饮服务的经营单位，加强食材采购管理，做好索证索票，确保各类食材、食品的安全。绝不使用过期和不新鲜的原材料。采购进口冷链食材需索证食材单品批次新冠肺炎检测报告。

2. 严格执行食品安全、严格检查环境卫生规范的落实。特别强调烧熟煮透，确保餐饮具、工用具等器具消毒后使用。



# 长三角咖啡行业协会

长三角咖协（2020）20号

---

## 咖啡茶饮服务业 新冠肺炎疫情常态化防控工作指南

根据市委、市政府关于新冠肺炎疫情常态化防控的工作要求，为了保障咖啡茶饮服务业和社会防控的安全，特制定咖啡茶饮服务业在疫情常态化防控工作指南，望各企业认真遵照执行。

### 一、企业管理

1. 各经营单位必须成立防控工作小组，由企业法人或指定专人全面负责，制定应急方案，做好信息采集工作，建立报备制度。

2. 要全面采集了解上岗员工假期动态（员工去过哪里、是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。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严格按有关规定执行。

3. 企业应在营业前，准备防护物资，包括但不限于：口罩、消毒水/酒精、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用品，配备红外线测温仪等。

4. 按照地区常态化防疫管理要求，企业要对全体员工开

展疫情防控防疫工作培训，将常态化防控防疫的工作落实到每一岗位之中。

## 二、员工管理

1、上岗所有员工须戴口罩上岗，每日及时更换口罩，及时进行双手消毒，保持个人清洁卫生。

2、店内建立测温台账，记录上岗员工的体温状况。

3、员工宿舍需加强环境清洁、室内消毒。

## 三、顾客管理

1、有条件的门店要对来店客人进行测温，如发现有发热现象的应及时劝说就医并做好记录。

2、营业期间严控入店人数，避免人群聚集。

3、提供堂食服务时，应尽可能扩大客人就餐时人与人的间隔距离，确保顾客就餐安全。

## 四、店（馆）内管理

1、店内备有洗手液、消毒酒精。

2、做好店堂全面打扫消毒，并保持经营场所空气流通。

3、店内有卫生间的，应每日清洁消毒，保持空气流通。店内有电梯的，要定期做好消毒。

## 五、经营管理

1、加强食材采购管理，确保各类食材、食品的安全。

2、严格执行食品安全、环境卫生规范落实，确保餐具、用具、饮品等器皿经消毒后使用。

## 六、外卖管理

1、企业从事外卖服务的，不得超出许可核准经营范围，

供餐数量要与自身规模和供应能力相适应。

2、有条件的咖啡及饮品店（馆）企业应为外卖小哥设立指定通道；为外卖小哥提供口罩、消毒液等用品。

3、明码标价，质价相符。弘扬特色，适应市场。遵守服务承诺，赢得消费信赖。



上海家用电器行业协会  
上海交电家电商业行业协会  
上海电子产品维修服务行业协会

沪家电第 201202 号

---

**家电维修服务业  
新冠肺炎疫情常态化防控工作指南**

根据市委、市政府关于新冠肺炎疫情常态化防控的工作要求，为了保障家电维修服务业和社会防控的安全，特制定家电维修服务业在疫情常态化防控期间工作指南，望各企业认真遵照执行。

**一、企业管理**

1. 各经营单位必须成立防控工作小组，由企业法人或指定专人全面负责，制定应急方案，做好信息采集工作，建立报备制度。

2. 要全面采集了解上岗员工假期动态（员工去过哪里、是否有发热、呼吸道感染等症状），并登记汇总。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严格按有关规定执行。

3. 企业应在营业前，准备防护物资，包括但不限于：口罩、消毒水/酒精、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用品，配备红外线测温仪等。

4. 按照地区常态化防疫管理要求，企业要对全体员工开展疫情防控防疫工作培训，将常态化防控防疫的工作落实到每一岗位之中。

## 二、人员管理

1. 维修人员上岗应携带证明身份的证件，即上海市家电维修维修统一上门服务证，或身份证。

2. 维修人员上岗和上门时需出示“随申码”，必须是绿码才能上岗或上门服务。

3. 随身携带口罩、消毒液、鞋套、手套等防护用品。在公共场合和进入用户家中必须佩戴口罩。

## 三、服务管理

维修服务人员在提供上门维修服务时，应在所属企业标准化服务的基础上，做好以下相关防疫工作：

1. 每天测量一次体温，做好记录，如发现有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染的人员应停止工作及时就医。

2. 出门及工作时，带好口罩。

3. 自备分装瓶，装好消毒液，做好必要消毒工作。

4. 进入用户家门时在门外换鞋或穿上鞋套，用准备好的分装瓶在门把手上进行消毒后再进门。

5. 与用户沟通和服务时，尽量与用户保持一米左右的距离。

6. 若发现用户有发热、咳嗽等症状应拒绝并立刻停止服务，第一时间告知所在企业。



2020年12月23日