

检查标准:

1. 餐饮经营服务单位, 承办各类群体性聚餐活动的, 属于不合格; 未控制餐厅就餐人数, 拉开桌位间距, 确保间隔在1米以上, 如桌椅固定无法移动, 未明确标识出非就餐座位, 安排非同行顾客同桌就餐的, 属于不合格; 在店内外候餐区、取餐区、结账区未划设“一米线”, 严格控制人流密度的, 属于不合格; 未提倡非接触式点餐、结账的, 属于不合格; 未全面推行公筷公勺, 对于合餐顾客, 未做到“一菜一公筷、一汤一公勺”, 或者“一人一公筷、一人一公勺”的, 属于不合格;

2. 单位食堂就餐, 未适当延长供餐时间的, 属于不合格; 未科学合理安排轮流就餐、错峰就餐, 提高用餐人员分散性的, 属于不合格; 未鼓励个人自带餐具, 打餐后返回办公地点单独用餐方式的, 属于不合格; 未提醒餐前洗手、取餐间隔、就餐分散、等候和餐后佩戴口罩等的, 属于不合格。

3. 餐饮经营服务单位包间用餐, 每个房间开一桌以上的, 或者就餐座位间未保持1米以上距离的, 属于不合格; 未在包间门口或包间内显著位置提示最大容纳人数的, 属于不合格; 每餐次顾客离开后, 未对包间进行清洁消毒和通风处理的, 属于不合格。