

**检查标准:**

1. 未配备专门消杀人员（懂消杀、会消杀），未做好重点场所、设施设备、车辆库房等区域的消杀工作，未实施全空间、全要素消杀的，属于不合格；（参照《新型冠状病毒感染的肺炎流行期间预防性消毒指引（第三版）》《新型冠状病毒肺炎流行期间商场、超市防控指引》《新型冠状病毒肺炎流行期间餐饮行业经营服务指引》等）

2. 未加强就餐区域环境卫生，未每天就餐场所（含用餐桌椅）进行清洁、全空间消毒的，属于不合格；

3. 未加强电梯、卫生间、洗手池等公共场所、区域清洁、全空间消毒的，未对频繁接触部位较多的桌（台）面、电梯按钮、门把手、水龙头、扶手等公用物品和部位进行预防性消毒，并适当增加消毒次数的，属于不合格；

4. 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未进行清洁消毒，未做到“一客一用一消毒”的，属于不合格；不具备消毒条件的食堂未使用一次性餐具的，属于不合格；

5. 消毒未做好工作记录、标识，完整记录消杀人员、时间、区域等情况的，未经负责消杀人员签字后，在经营场所醒目位置公示的，属于不合格；

6. 茶水间内未保持清洁和干爽，空气流通的，属于不合格；未减少公共用品用具的提供，并确保一人一用一消毒的，属于不合格。