



中华人民共和国国家标准

GB 19085—2003

商业、服务业经营场所 传染性疾病预防措施

Requirement to protect contagious
from business and service industry environment

2003-04-29 发布

2003-04-29 实施



中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准为全文强制。

为了预防和限制传染性疾病在商业、服务业经营场所的传播,保证商业、服务业经营场所的环境与设施的卫生要求,保障商业、服务业经营场所员工和顾客的健康和生命安全,维护社会稳定和经济发展,迫切需要建立商业、服务业经营场所传染性疾病预防措施。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中国商业联合会归口。

本标准起草单位:中国商业联合会、中国饭店协会、中国烹饪协会、中国美发美容协会。

本标准主要起草人:王耀、张丽君、孙玉、刘南征、曹进堂、陈新华、杨柳、阎秀珍。

本标准自发布之日起实施。

商业、服务业经营场所传染性疾病预防措施

1 范围

本标准规定了商业、服务业经营场所内预防传染性疾病流行的基本要求和技術措施。
本标准适用于商业、服务业经营场所内传染性疾病的预防。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 9663—1996 旅店业卫生标准

GB 9666—1996 理发店、美容店卫生标准

GB 9670—1996 商场(店)、书店卫生标准

GB 16153—1996 饭馆(餐厅)卫生标准

GB/T 18106—2000 零售业态分类

《中华人民共和国传染病防治法》 1989年2月21日中华人民共和国主席令第15号

《中华人民共和国传染病防治法实施办法》 1991年12月6日卫生部令第17号

《中华人民共和国食品卫生法》 1995年10月30日中华人民共和国主席令第59号

《各种污染对象的常用消毒方法》 卫生部疾病控制司(2003年4月2日)

中华人民共和国卫生部《国家救灾防病与突发公共卫生事件信息报告管理规范》(2003版)

中华人民共和国卫生部《全国救灾防病预案》(1998年)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

商业经营场所

进行商品交易活动的场所。本标准仅限于 GB/T 18106—2000 中 2.3~2.11 明确的零售业态范畴,即:百货店、超级市场、大型综合超市、便利店(方便店)、专业店、专卖店、购物中心、仓储商店、家居中心。

3.2

服务业经营场所

提供住宿及相关服务、餐饮服务、美发美容服务的场所。

3.3

两熟知

熟知卫生行政部门公布的传染性疾病的症状、特征和预防措施;熟知所在地治疗传染性疾病或疑似病人留验站及医院的名称、地址和联系电话。

3.4

两能够

能够对传染性疾病的表现症状做出大致判断和及时反映;能够及时履行报告制度,并搞好现场控制。

4 基本要求

4.1 商业、服务业企业应按《中华人民共和国传染病防治法实施办法》第七条规定,经常开展传染性疾病预防知识和防治措施的卫生健康教育,使工作人员了解传染性疾病预防知识和防治措施,应做到“两熟知”、“两能够”。

4.2 商业、服务业企业应成立传染性疾病预防控制工作领导小组,明确职责,按程序执行应急预案的组织工作。

4.3 商业、服务业企业应建立预防传染性疾病的应急预案,并保证在传染性疾病流行期间,能够按应急预案的各项要求实施。

4.4 商业、服务业企业传染性疾病预防控制工作领导小组应按《国家救火防病与突发公共卫生事件信息报告管理规范》的规定,对在经营场所突然发生的、直接关系到公众健康和社会安全的公共卫生事件,实行首见报告制度,发现疑似病症,在第一时间里采取必要的隔离措施,及时报告疾病预防控制机构。做到早发现、早报告、早隔离,切断传染源传播途径。

4.5 加强对工作人员防疫工作的宣传和管理,对工作人员的个人卫生应有严格要求。加强对工作人员更衣室、宿舍的卫生和消毒管理。传染性疾病流行期间,工作人员应建立每日健康检查制度,并按卫生防疫部门的具体要求进行检查,凡经诊断为传染性疾病者或疑似病症者,必须立即停止工作并隔离。

5 相关的技术措施

在传染性疾病流行期间,商业、服务业经营场所应在(环境与设施、商品、人员)的卫生质量、消毒、服务、工作人员健康保障以及宣传与警示等方面采取相应的措施。

5.1 商业经营场所

5.1.1 环境与设施的要求

5.1.1.1 环境与设施应符合 GB 19085—1996 中的规定。应保证经营场所安全通风,必要时应对整个供风设备和送风管路用 50% 浓度的含氯消毒剂进行全面的预防性消毒。

5.1.1.2 商业经营场所的卫生消毒应符合 GB 19085—1996 中的规定。应对商业经营场所的地面、墙面、柜台、货架、公共卫生间、电动扶手带、门把手等进行消毒,消毒的方法应符合《各种污染对象的常用消毒方法》的规定。

5.1.1.3 商业经营企业当发现传染性疾病患者或接待过疑似病症者时,要立即向当地疾病预防控制机构报告,采取消毒措施,配合疾病预防控制机构做好接触者的回访和调查。必要时,应立即停止营业。

5.1.2 商品(食品)的卫生质量

5.1.2.1 商业经营场所出售的食品应符合《中华人民共和国食品卫生法》第九条的规定,对直接入口食品的进货渠道和验收要建立台账,严格控制、严格把关,防止疾病的传播。

5.1.2.2 加强商品(食品)保质期的管理,尤其是生鲜类食品保质期的管理,做到天天检查、快销勤进。

5.1.3 工作人员的健康要求

5.1.3.1 工作人员应持有健康合格证。

5.1.3.2 售卖熟食品的工作人员,要佩戴专用合格的口罩和手套。

5.1.4 宣传与警示

5.1.4.1 按《中华人民共和国传染病防治法》第二十五条的规定,在传染性疾病流行期间,在商业经营场所入口设置“传染性疾病患者免入”的警示牌。

5.1.4.2 应利用广播、海报和店内宣传品等各种宣传工具,做好预防传染性疾病的宣传教育,及时通报有关情况。

5.1.5 商品(食品)的储备与供应

5.1.5.1 按《中华人民共和国传染病防治法》第二十九条的规定,有药品经营许可证的企业应及时供应

预防和治疗传染性疾病的药物。

5.1.5.2 所有商业经营企业应做好市民必需品的供应并有一定的储备,不得哄抬物价,不得售卖假冒伪劣商品。

5.2 饭店业经营场所

5.2.1 环境与设施的要求

5.2.1.1 饭店业经营场所的环境应符合 GB 9663—1996 中 3.1 的规定。首选自然通风,在使用通风设备时,要保证送风安全。在风机房、回风滤网处安置臭氧紫外线灯。必要时应对整个供风设备和送风管路用 500 mg/L~1 000 mg/L 的含氯消毒剂溶液擦拭消毒。

5.2.1.2 饭店业经营场所的所有经营设施应符合 GB 9663—1996 中 3.2 的规定。卧具、茶具、洗漱用具应配备充足;电梯、洗涤设备、上下水系统、卫生间、淋浴室、茶具消毒间设施应完好,保证正常使用。

5.2.1.3 顾客使用过的一次性用品不堆积,应立即处理。

5.2.2 消毒要求

5.2.2.1 地面消毒

对大堂、会议室、通道等公共区域的地面,每天用 0.05%~0.1% 过氧乙酸溶液或有效氯含量为 0.05% 的含氯消毒剂溶液拖擦或喷洒。

5.2.2.2 墙面消毒

每天用 0.05%~0.1% 过氧乙酸溶液或有效氯含量为 0.05% 的含氯消毒剂溶液擦拭或喷雾 1 次~2 次。

5.2.2.3 物体表面消毒

包括门窗、门把手、桌面、电话筒、水龙头、卫生间物体表面等,用 0.05%~0.1% 过氧乙酸溶液或有效氯含量为 0.05% 的含氯消毒剂溶液擦拭 2 次~3 次。

5.2.2.4 空气消毒

对于体积较小的空间,可采用物理方法进行空气消毒,如安装紫外线灯等;或采用臭氧发生器。对于体积较大的空间,在无人的情况下,可用过氧乙酸溶液进行空气消毒。

5.2.3 服务要求

5.2.3.1 前台应加强对顾客资料的核实、登记工作。建立顾客健康登记卡。

5.2.3.2 建立顾客留宿期间的联系方式登记制度,相关资料应至少保留 30 天。

5.2.3.3 服务人员要主动为客人进行分餐,零点餐厅实行客到摆台,餐桌摆放公筷、公勺等餐具。

5.2.4 工作人员的健康要求

5.2.4.1 工作人员应持有健康合格证。

5.2.4.2 冷荤、对外售卖等岗位的工作人员,要佩戴专用合格的口罩和手套。

5.2.5 宣传与警示

5.2.5.1 按《中华人民共和国传染病防治法》第二十五条的规定,在传染性疾病流行期间,在饭店入口明显位置设置“传染性病患者免入”的警示牌。

5.2.5.2 应利用广播、闭路电视、店内宣传品等各种宣传工具,做好预防传染性疾病的宣传教育,及时通报有关情况。

5.2.5.3 客房、餐厅每天进行全面消毒后,应放置“已消毒”的告示。

5.3 餐饮业经营场所

5.3.1 环境与设施的要求

5.3.1.1 环境与设施应符合 GB 16153—1996 中 3.1 的规定。使用空调的情况下,要对空调的过滤器经常进行清洗、消毒。

5.3.1.2 店堂和包间要保持空气新鲜,要经常开窗通风换气,避免灰尘飞扬。非经营区域要经常打扫,保持清洁卫生。

5.3.1.3 洗碗间、冷荤间、烹调制作间应保持清洁卫生,空气流通,厨房的工具、用具应及时清洗、消毒,严格做到生、熟分开。

5.3.1.4 垃圾要及时清运,未清运的垃圾要设有垃圾盖。

5.3.2 食品的卫生质量

按《全国救灾防病预案》的规定,餐饮经营企业不用来源不明的原料;不售来源不明的食品;不出游动车摊售卖非包装熟食品,尤其是散装熟肉。

5.3.3 消毒要求

5.3.3.1 工作人员上岗前要进行全面消毒。

5.3.3.2 要保证店内的餐桌、餐椅、地面和墙面等环境设施的消毒清洁。

5.3.3.3 要对多人接触的扶手、门把手、围栏、收银台、马桶冲水把手、卫生间地面、走廊等用消毒水喷洒及酒精棉球擦拭等方法每天三次以上进行消毒。

5.3.3.4 必须对餐具做到人次消毒,冷荤间、灶台进行每餐消毒。

5.3.3.5 洗手池要备有洗手消毒皂或洗手消毒液。

5.3.3.6 存放垃圾的地方每日进行两次消毒。

5.3.4 服务要求

5.3.4.1 为就餐顾客提供一次性消毒纸巾。

5.3.4.2 服务人员要主动为客人进行分餐,零点餐厅实行客到摆台,餐桌摆放公筷、公勺等餐具。

5.3.5 工作人员的健康要求

5.3.5.1 工作人员应持有健康合格证。

5.3.5.2 冷荤、对外售卖等岗位的工作人员,要佩戴专用合格的口罩和手套。

5.3.6 宣传与警示

5.3.6.1 按《中华人民共和国传染病防治法》第二十五条的规定,在传染性疾病流行期间,在店堂入口明显位置设置“传染性疾病预防宣传牌”。

5.3.6.2 店堂须明示传染性疾病预防宣传措施。

5.3.6.3 对餐具、用具、环境设施要实行消毒明示和标识制度。

5.4 美发美容业经营场所

5.4.1 经营环境与设施要求

5.4.1.1 经营环境应符合 GB 9666—1996 中 3.1 的规定,保持良好的通风状态和空气质量。

5.4.1.2 经营设施应符合 GB 9666—1996 中 3.2 的规定,保持室内清洁,及时清扫地面上的碎发,美发美容用具、用品应摆放整齐。

5.4.2 消毒要求

5.4.2.1 采取化学或物理方法进行空气消毒。

5.4.2.2 美发美容用具和用品要做到“一客一换一消毒”,胡刷、剃刀应为一次性用品或“一客一消毒”。

5.4.2.3 对台面、墙面、桌面、门窗、门把手等经常接触的物品用 0.2%~0.5% 过氧乙酸溶液或 100 mg/L~200 mg/L 有效的氯制剂喷洒、擦洗。

5.4.2.4 供应茶水应尽可能使用一次性杯子,其他用杯应采用煮沸消毒,也可采用 0.5% 过氧乙酸溶液或 250 mg/L~500 mg/L 有效的氯制剂浸泡。

5.4.3 工作人员的健康要求

5.4.3.1 工作人员应持有健康合格证。

5.4.3.2 保持个人卫生,勤洗头,勤洗澡,勤换衣服,勤剪指甲,勤用流动水洗手,做到“一客一消毒”。

5.4.3.3 操作时应穿清洁的工作服,修面、护肤和美容时必须戴口罩。

5.4.4 宣传与警示

5.4.4.1 按《中华人民共和国传染病防治法》第二十五条的规定,在传染性疾病流行期间,在店堂入口

明显位置设置“传染性病患者免入”的警示牌。

5.4.4.2 应利用广播、海报和店内宣传品等各种宣传工具,向消费者做好预防传染性疾病的宣传教育,及时通报有关的情况。

5.4.4.3 在各项消毒作业完成后,应在营业时间内挂牌公示。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
商 业、服 务 业 经 营 场 所
传 染 性 疾 病 预 防 措 施
GB 19085—2003

*

中 国 标 准 出 版 社 出 版
北 京 复 兴 门 外 三 里 河 北 街 16 号
邮 政 编 码：100045

电 话：68523946 68517548

中 国 标 准 出 版 社 秦 皇 岛 印 刷 厂 印 刷
新 华 书 店 北 京 发 行 所 发 行 各 地 新 华 书 店 经 售

*

开 本 880×1230 1/16 印 张 3/4 字 数 12 千 字
2003 年 6 月 第 一 版 2003 年 6 月 第 一 次 印 刷
印 数 1—2 000

*

书 号：155066·1-19565 定 价 16.00 元
网 址 [www. bzcb. com](http://www.bzcb.com)

版 权 专 有 侵 权 必 究
举 报 电 话：(010)68533533



GB 19085-2003