



品尝小吃



及时消毒



现场制作



贴上封签

最美人间烟火气

四方食事，不过一碗人间烟火。连日来，呼和浩特市餐饮场所堂食有序恢复，记者走访发现，随着食客的回归，城市的烟火气也在逐渐升腾。

严格消毒防疫、测量体温、扫青城码、保持用餐距离……4月15日，记者在部分餐饮企业看到，不仅餐饮企业防疫先行，市民就餐也严守各项防疫规定，相继恢复正常堂食经营。

4月15日11时许，在呼和浩特市香格里拉香宫中餐厅内，工作人员正在用消毒用品对餐桌进行认真消毒。“我们接到可以恢复堂食

的通知后，立即按照疫情期间餐饮堂食开放要求，对餐厅进行了全面清洁和消杀。”该餐厅经理王维镡告诉记者，餐厅恢复堂食后，所有员工需持48小时核酸检测阴性证明才可以复工，在工作中员工全程佩戴口罩。在堂食前，餐厅内所有设施设备全部进行消毒、清洁、消杀等。对前来就餐的食客，要进行体温测量，扫青城码。在就餐过程中，餐厅会严格控制上座率，目前就餐中食客的上座率为50%，并且每个餐桌都配有公勺公筷。除了防疫外，餐厅有序恢复堂食后，在食品安全中也进行了严格把控，所有

食材采购时都严格索票索证，严格遵守食品安全管理体系。另外，在外卖产品销售中，食品在出厨房时都粘贴了食安封签，防止外人触碰，在配送过程中均由香格里拉员工组建的配送团队亲自送货上门。

4月16日，记者来到了附中东巷和玉泉区通顺大巷，美食街内的商家们一边招待客人，一边不忘做好疫情防控工作。顾客进门扫码、测量体温，食客们吃饭隔桌坐，除了用餐时，全程均佩戴口罩。

记者看到，呼和浩特市各大饭店都对食客的上座率进行了严格把控。一些餐饮店还在每张餐台

上摆放了“用餐使用公勺公筷，保持一定安全距离”的温馨提示。市民在就餐时也积极配合，他们纷纷表示：“防疫期间，在店内就餐虽然多了许多程序，还要保持一定安全距离，但这都是对自己和家人的健康负责，必须积极配合。”

疫情防控期间，呼和浩特市各餐饮单位在开门营业前，均对经营场所、设施设备、餐饮用具等进行了全面消毒、清洁，严格落实各项疫情防控措施，有序恢复营业接待顾客。

文·摄影/北方新报正北方网
记者 刘 睿 首席记者 牛天甲



一家三口



在外就餐