【编者按】随着全省疫情防控形势愈发向好，各地餐饮行业陆续复工，堂食已渐渐恢复开放。

进店吃饭的客流量是否恢复正常？为保护顾客健康安全，餐饮企业采取了哪些疫情防控措施？近日，东方今报·猛犸新闻派出多路记者奔赴全省各地进行调查报道。

信阳 小吃店一早上卖百余碗热干面

信阳新华西路烧烤一条街

在人间，最美不过是烟火。

3月10日，信阳《关于推进分区分级精准防控全面有序恢复生产生活秩序的实施意见》发布：餐饮服务业可有序恢复堂食，暂缓组织大型宴会。该《意见》的发布，预示着休闲美食之城信阳，在春光里逐步苏醒。

□东方今报·猛犸新闻记者 李光远 见习记者 张亮 龚雪/文图

食客“憋”得太久了，小吃店烧烤店人气旺

位于信阳市平桥区平中大街的龙凤蒸饺店（原北区老柯蒸饺店）是一家三十年老店。年前腊月二十六歇业后，由于受疫情的影响，直到3月20日才恢复营业。

3月23日早上9点多，记者来到该蒸饺店，看到依旧有许多客人在门外排队。店主柯玉龙告诉记者，营业后，店里每天都会进行全面消毒，采用一次性餐具。“客流量和以前比差不多，相对少一些。现在每天大约卖出蒸饺近300笼、热干面100多碗。”

最能代表信阳烟火气的地方，是信阳的小南门和新华西路烧烤一条街。

3月21日下午6点多，夜幕还未降临。浉河区消防队烧烤一条街几乎都已开门营业，门口坐了不少等候就餐的客人。其中一家烧烤店老板向记者介绍说：“大部分都在室外吃，每桌之间都会隔一点距离，店里都会消毒，员工戴口罩，食品也都是新鲜的。”

小饭店陆续营业 大型餐饮还在做准备

3月19日，南湾湖风景区正式恢复对游客开放。23日，位于南湾大坝下、集美食与美景于一身的网红打卡地——南湾水云间恢复营业。据店主介绍，店里有各种菜品，顾客就餐会进行个人信息登记、双手消毒等措施。所有员工都会戴口罩、店内全面消毒。

3月23日下午2点多，记者来到天润广场4楼的巴奴毛肚火锅，主管陈俊告诉记者，该店是3月17日开始提供外卖服务，3月20日开始堂食。目前要求50%的入座率，间隔一米以上。

据了解，信阳市五星级酒店信阳锦江国际大酒店的餐饮目前也是处于做各种准备的阶段，还未恢复营业。3月23日，信阳市餐饮与饭店行业协会会长王天义告诉记者，目前，小饭店开门的比较多，500平方米以上的大型餐饮几乎还未营业。

安阳 个别饭店对顾客“照顾不周”

□东方今报·猛犸新闻记者 颜景献 见习记者 李俊珂 刘朋飞

“大块牛肉一份，合菜套餐一份，烤鸭半只……”中午时分，安阳市文峰区德隆街东段两旁的饭店又开始忙碌起来，走在街上，扁粉菜、牛肉面、烤鱼店等各色美食香气混杂，刺激着人的味蕾。

3月14日，安疫防指办下发通知，要求全市餐饮服务业复工复业的同时，做好疫情防控工作，沉寂多时的餐饮业慢慢恢复了人气。

街上又飘来人间烟火气

和以往不同，田松华如今每天到店里的第一件事不是准备食材，而是吩咐店员给店里彻底消一次毒，这也是他每天离店前要求店员要做的最后一件事。

田松华是安阳市晓田祥餐饮连锁店的负责人，按照安阳市有关规定，他的各家连锁店在3月15日便已陆续恢复单人单桌制就餐。每位客人在测温、消毒之后方可进入饭店。

田松华告诉记者，在复工之前，他就购买了测量仪、消毒液、医用酒精、口罩、护目镜等防疫物资。同时为员工积极办理健康证明，出台了疫情期间防控措施方案，并对员工进行两轮培训。“公司每天发两次口罩，保障每位员工全程佩戴口罩。每天还会测温，上午入店时测量一次，下午再测量一次。”田松华说，“目前，安阳市已经启动了十几家，上客率占到往年的40%，销售还算满意。”

时值中午，前来点餐的顾客络绎不绝，田松华指着一份打包好的食品说：“我们对每一份外卖都进行了封条处理，并配备外卖安心卡，就是要保障大家舌尖上的安全。”

个别饭店只注重内部消毒

餐饮业恢复营业不仅满足了复工复产带来的“刚需”，也让馋了好一段时间的“吃货”们兴奋不已。

“楼上还没有开，楼下基本上一半桌子有客人。”中午12点10分许，在一家川菜馆，记者发现该饭店的消毒工作还比较到位，楼下12桌已有6桌有客人。

虽然大部分饭店都按照通知要求，做好疫情防护工作，但也存在个别饭店只注重内部消毒，而对前来就餐的顾客“照顾不周”。

在安阳市东工路、德隆街，记者发现一些饭店没有为顾客准备测温枪，连消毒液也没有准备，有的店员没有按照要求佩戴口罩，有的店内排队取餐人员过于紧密。

洛阳 店主保证材料新鲜、消杀到位

“可算找着喝汤的感觉了！”“还是在店里吃火锅有味道。”3月21日，洛阳市市场监督管理局、市卫生健康委员会、市商务局、市城市管理局联合下发文件，表示洛阳市各城市区所有餐饮单位，在满足条件下可恢复堂食。这两天，洛阳市餐饮有没有出现“报复性”消费现象？各商家又是如何保证堂食安全的呢？记者走访了几家餐饮机构。

□东方今报·猛犸新闻记者 郭帅

客流量减少一半以上 不存在“报复性”消费

3月23日上午八点多，记者来到华山路小碗驴肉汤店，不太多的客人分散在各个桌子前用餐。“人流量还不错，但是比起疫情未发生时，还是少了一半多。”华山路小碗驴肉汤的创始人陈垂杰告诉记者。

“3月22日可以堂食，中午只有一桌，晚上也只有五桌，而且每桌也就两三个人。”位于老城区热闹街道的小巷火锅店店长杨方浩说，相对于汤这种方便快捷的早餐，火锅店、包桌酒家的客流量更少些。

“3月22日我们没有开业，做各种准备工作。开业后，估计也就是原来固定在这儿吃工作餐的二十多个客人。”位于高新区的大金台酒家以承办各种宴席为主业，经理龚慧丽说，目前包桌这种堂食还不被允许，预定出去的最早的包桌是6月底。

没有积压菜品 保证原材料新鲜

出示洛康码、测量体温、每天定时消杀、单人单桌用餐……虽然各餐饮店已经开始堂食，但检测和消杀工作还是要按照要求进行。“一天三次定时消杀，所有分店的原材料统一进货，保证食品的新鲜和顾客吃饭的安全。”陈垂杰说，他们从源头上保证食品安全。

而龚慧丽也表示，根据每天固定和预定的用餐人数购买菜品，不囤积。“现在大型菜市场还没有开业，我们就到大超市买，保证安全。”龚慧丽说，有顾客担心的年前积压菜品也是不存在的。“年前准备的食材，我们在疫情发生期间就以半成品的方式降价卖了，还有些就当员工福利发了。”龚慧丽告诉记者。

主编：王栋梁 责编：徐故方 美编：唐永红 版式：朱永刚 见习校对：任孟杰