

潘集区新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控应急综合指挥部

潘疫指秘〔2022〕9号

转发关于有序恢复餐饮服务单位堂食的通知

各乡镇街道疫情防控应急综合指挥部，区指挥部各成员单位：

现将市疫情防控应急综合指挥部《关于有序恢复餐饮服务单位堂食的通知》（淮疫指秘〔2022〕25号）转发给你们，请督促餐饮服务单位在严格落实疫防要求的前提下，有序恢复堂食。

2022年5月12日



淮南市新型冠状病毒肺炎疫情防控应急综合指挥部

淮疫指秘〔2022〕25号

关于有序恢复餐饮行业堂食的通知

各县区园区疫情防控应急综合指挥部，市疫情防控应急综合指挥部各成员单位：

为进一步统筹做好疫情防控和经济社会发展，根据我市当前疫情防控形势，餐饮服务单位在严格落实疫防要求的前提下，有序恢复堂食。现将有关事项通知如下：

一、严格履行企业主体责任。餐饮服务单位负责人是疫情防控第一责任人，要科学制定疫情防控方案和应急处置预案，加强员工培训和应急演练，配足配齐口罩、手套、消毒剂、测温仪、洗手液等防疫物资，确保员工熟悉责任分工、环境卫生、异常情况处置等工作要求。

二、严格从业人员健康管理。餐饮服务单位要按属地和行业要求，建立员工健康档案，开展核酸三天一检，重点岗位人员一天一检。餐饮从业人员持健康证及48小时核酸检测阴性证明上岗，落实每日健康监测。上岗时全程佩戴口罩，穿戴工作服、手套。

三、严格保障餐饮环境卫生。餐饮单位恢复堂食前要对加工经营场所进行全面消杀，彻底清查库存食品及原料，对过期或变质等食材采取无害化处理。经营期间要定时对就餐场所、操作场所环境及设施设备进行消杀并记录。要加密收银台、电货梯、公用设施设备、门把手的消毒频次，对食品处理区、就餐区域、人员通道、卫生间等场所进行通风消杀并保持干燥。要加强垃圾分类管理，及时收集清运。

四、严格落实就餐管理要求。进店就餐人员要佩戴口罩，扫场所码、安康码和行程码，进行体温检测。要在店内外候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”。严格控制人流密度，进店人数要与餐位数相匹配，不得造成点餐等餐人员聚集。提倡建立顾客预约制度，合理安排顾客到店时间，提倡非接触式点餐、结账。

五、严格控制聚集餐饮活动。实施预约接待制度，对没有预约的集体性聚餐应予以拒绝，参加人员需持48小时核酸证明。餐饮服务单位要将5桌以上集体性聚餐情况报属地街道、乡镇疫情防控机构备案。餐桌实际使用数量不超过平时的50%，每桌间隔1米以上，人数不超过10人。就餐提供“公勺公筷”服务，推广分餐制。要实施防疫政策告知、书面承诺等制度。严格控制大型宴会等聚集性餐饮活动，倡导红事缓办、白事简办。

六、严格落实应急处理措施。餐饮服务单位出现新冠病毒阳性感染者时，应当立即采取暂停营业、封闭管理，并配合相关部

门做好密切接触者的追踪、流调及全员核酸检测等处置措施，在当地疾病预防部门指导下对场所进行终末消毒，同时对空调通风系统进行清洗和消毒处理，经行业主管部门评估合格后重新启用。

各县区园区要依据市疫防指通知要求，结合本地区实际制定具体工作方案。

