附件1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **静安区社会餐饮单位恢复堂食备案表** | | | |
| **申请单位名称（公章）** |  | | |
| **单位地址** |  | | |
| **许可证号** |  | | |
| **许可项目范围** |  | | |
| **负责人** |  | **联系电话** |  |
| 开**拟恢复堂食时间** | 2022年 月 日 | | |
| **个申请单位意见** | 本单位已经过全面自查，符合《餐饮服务业复商复市疫情防控指引（第三版）》的要求，现申请恢复堂食服务。  申请人签字 申请单位盖章    2022年 月 日 | | |
| **h相关监管部门检查评估意见** | 2022年 月 日 | | |
| **属街镇防控办意见** | 2022年 月 日 | | |

此表一式二份

**餐饮单位恢复堂食疫情防控情况自查**

| 自查项目 | 代码 | 检查内容 | 自查结果 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1．  制度  管理 | 1.1 | 制定疫情防控方案和应急处置方案（一旦发生疫情突发情况，应立即根据餐饮服务业复商复市疫情防控指引（第三版）启动应急处置预案）。 |  |
| 1.2 | 做好工作人员信息采集，制定员工健康监测制度。 |  |
| 1.3 | 建立防疫培训和应急演练等常态化防控工作制度。 |  |
| 1.4 | 做好防疫物资的储备（14天储备）、使用和收集处理管理。 |  |
| 2．  场所出入管控 | 2.1 | 经营场所入口必须设置“场所码”或健康核验一体机“数字哨兵”。 |  |
| 2.2 | 要求顾客进入经营场所扫“场所码”或“数字哨兵”，对电子信息登记有困难的老弱人群应提供登记帮助，确保人员信息可查询可跟踪。如发现红、黄码人员，应立即报告属地防控办，协同做好后续处置。 |  |
| 2.3 | 要求顾客符合“一戴三查”（戴好口罩，查验随申码、行程码、72小时内的核酸阴性报告）条件的顾客、测量体温无异常（<37.3℃）。 |  |
| 3．  员工管理 | 3.1 | 员工每天应扫场所码，每日进行一次核酸检测。 |  |
| 3.2 | 员工应完成全程疫苗接种后方可返岗上岗。符合条件的还需完成加强接种。 |  |
| 3.3 | 所有在岗员工全程佩戴一次性医用口罩或医用外科口罩。 |  |
| 4．  场所消毒 | 4.1 | 经营场所在恢复经营前，应分片、区开展一次全面的预防性消毒，做到不留死角，应消尽消。 |  |
| 4.2 | 每日对环境消毒不少于三次，并做好消毒记录。 |  |
| 4.3 | 顾客就餐完毕离开后，及时对桌椅进行消毒。 |  |
| 4.4 | 有运输车辆的，使用消毒湿布巾或常量喷雾器，每日两次对车辆进行消毒。 |  |
| 5．  限流限距措施 | 5.1 | 有限放开堂食服务，扩大餐桌间距，大中型餐厅(经营面积150平方米以上）大堂按70％比例设置餐位，小型餐饮餐厅(经营面积150平方米以下）按最大承载量的50％比例控制就餐人数。 |  |
| 5.2 | 餐桌之间必须保持一米以上间距；方（长）型餐桌实行隔位、错位入座，标准圆桌实行隔位入座。 |  |
| 5.3 | 设立排队等候专区，保持人员间隔，加大引导减少排队，严防人员集聚。在取餐区、结账区、店内外候餐区等人员易聚集区域划设“一米线”，提醒顾客保持安全距离。 |  |
| 5.4 | 采用非接触式点餐、结账。 |  |
| 6．  外卖管理及其他 | 6.1 | 各外卖品类要全面推行“食安封签”管理，查验取件快递骑手的有效核酸检测报告。使用的保温箱、物流车及周转用具每天清洁消毒。 |  |
| 6.2 | 各餐饮单位应落实公筷公勺，有条件的餐饮单位积极推广分餐制。提倡非接触式点餐、结账，避免人员聚集。张贴光盘行动、使用公筷公勺的宣传海报，规范使用餐饮具消毒记录本。 |  |
| 6.3 | 加强食品采购、运输、贮存、发放全过程管理，做好索证索票工作；相关采购物资进入，要设置专用路线和固定场所，提倡无接触式收货。 |  |
| 7.应急管理 | 7.1 | 设置临时隔离观察区。发现相关人员核酸检测或抗原检测异常，“健康码”红、黄码时，第一时间报告属地防控办，并给其佩戴KN95/N95口罩，将其就地安排至临时隔离观察，协同属地防控办等做好后续处置。 |  |

备注：检查结果符合划（√）不符合划（×）

单位签章：　　　　　　　　　　　　　自查人签名：

2022年 月 日

附件2 **餐饮单位人员信息表**

店名： 地址： 负责人： 联系电话： 员工人数：

（不够可另附页）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 员工姓名 | 身份证号 | 居住地址 | 手机 | 已接种疫苗剂数 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

附件3

**餐饮单位恢复堂食承诺书**

本单位\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（食品经营许可证名称）承诺，严格遵守国家、市、区疫情防控各项规定，切实落实餐饮服务业复商复市疫情防控指引（第三版）相关要求，主动落实以下要求：

1.做好单位人员和场所的出入管理、核酸检测和环境消杀等防控工作，落实员工信息采集、健康监测、防疫培训、应急演练等常态化防控工作，做好异常人员的及时发现、信息报告和配合处置，确保各项防控措施始终处于激活状态。

2.督促顾客要科学佩戴口罩、主动扫场所码或数字哨兵（须72小时内核酸检测阴性），且测量体温无异常（<37.3℃）方可进店。

3. 员工实施每天核酸检测，循此往复。所有在岗员工必须全程佩戴一次性医用口罩或医用外科口罩。

4. 控制就餐人流。扩大餐桌间距，餐桌之间必须保持一米以上间距。方（长）型餐桌实行隔位、错位入座，标准圆桌实行隔位入座。

5. 采用非接触式点餐、结账。在取餐区、结账区、店内外候餐区等人员易聚集区域划设“一米线”，提醒顾客保持安全距离。优先采用非接触式点餐、结账。

6. 提倡预约、分时、错位就餐。提倡就餐预约制，合理安排消费者到店时间。推行分时就餐、错位就餐等方式，确保顾客就餐安全。

7. 倡导餐饮新风尚。按照《上海市公筷公勺和分餐制服务规范》提供堂食餐饮服务，鼓励实行餐饮桌长制，就餐时间一般掌握在1.5个小时左右，就餐人员在就餐前后戴好口罩。

8. 每日对生产与销售服务场所定时进行开窗通风和环境消毒，对经常接触的公共用品和设施 （如外卖通道与工作台、电梯间、按钮、扶手、门把手、公共垃圾桶、卫生间等）每日清洁消毒三次并做好记录。每桌顾客就餐完毕离开后要及时对桌椅及餐具进行清洗消毒。

9. 外卖外送员取餐时要查验快递骑手的有效核酸检测报告。使用的保温箱、物流车及周转用具每天清洁消毒。线下外卖要严格执行顾客扫码、保持一米线安全距离等防疫要求。

10. 发现相关人员核酸检测或抗原检测异常，“健康码”红黄码时，第一时间报告属地防控办，并给异常人员佩戴KN95/N95口罩，将其就地安排至临时隔离观察区。对于核酸检测或抗原检测异常的，积极配合属地防控办按照有关流程将相关人员转运至指定医院隔离排查或在临时隔离观察区落实复采复检；对于“健康码”红黄码的，协同属地防控办等做好后续处置。

11. 经营场所内出现确诊病例、无症状感染者、核酸检测异常人员等时，按照有关规范配合相关部门做好流行病学调查、密切接触等风险人员排查、区域管控、核酸筛查、环境消毒等应对处置工作，最大限度控制扩散和外溢。

本单位自觉接受检查，如实填写自查表，如有因未履行疫情防控主体责任，未经查验报备等行为发生疫情风险的，自愿接受处罚并承担一切责任。

**本承诺书一式三份，二份交所在街镇防控办，一份张贴在店内醒目位置。**

承 诺 人：

承诺单位（盖章）：

年 月 日