

乐清市商务局文件

乐商务〔2021〕3号

关于进一步加强宴席服务疫情防控工作的通知

各乡镇（街道）、乐清市饭店餐饮烹饪行业协会：

为全面贯彻“外防输入、内防反弹”疫情总体防控策略，进一步落实温州市冬春季新冠肺炎疫情防控工作六个“盯紧不放”工作要求，根据《浙江省人群聚集性活动新冠肺炎疫情防控工作指引》和乐防办《关于进一步加强人群聚集性活动疫情防控工作的通知》文件要求，决定进一步加强我市餐饮单位承办婚宴等宴席服务疫情防控工作，现就有关事项通知如下：

一、全面落实“属地、部门、单位、个人”四方责任。按照“谁举办、谁负责，谁组织、谁负责”的原则，承办宴席的酒店为组织方，要切实履行主体责任。组织方必须在宴席举办前2周，提前制定疫情防控方案、应急处置预案和相关工作制度，并进行活动风险评估（疫情防控方案、应急处置预案和活动风险评估以下简称“两案一评估”）。

二、宴席服务实行审批备案制。在室内同一空间内同时集中举办10桌（含）以下的宴席（停办农村自办宴席、停办10桌以上大型宴席）、且同一个空间内实际就餐人数不得高于正常时期就餐人数的70%，由组织方做好“两案一评估”，连同《乐清市人群聚集性活动申请表》（以下简称《申请表》），由所在乡镇（街道）审批后，报主管部门备案（星级酒店主管部门为文广旅局、非星级酒店主管部门为商务局），由市疾控中心进行防控指导。

三、在宴席举办前，组织方要开展岗前培训，确保活动工作人员掌握疫情防控基本技能和应急处置流程，出现异常情况及时采取应对措施。组织方举办宴席前，应建立宴席参加人员登记表，确保人员可追溯，同时组织方应告知举办方，不得邀请中高风险地区的人员参加宴席。

四、市疾控中心收到组织方提供的《申请表》及相关材料后，组织专家在5个工作日内对活动进行防控风险再评估，并将评估后的防控工作指导意见（以下简称《指导意见》）以书面形式函告组织方，并将《指导意见》报市防控办备案。

五、冬春季新冠肺炎疫情与常见呼吸道等传染病流行叠加，防控复杂性和防控难度加大。如在活动过程中发现新冠肺炎病例，组织方要按应急处置预案要求立即启动应急处置机制，第一时间向市疾控中心、属地乡镇（街道）和主管部门报告，并配合做好流调、密接人员集中隔离和消毒工作。

六、对防控措施落实不到位、责任落实不到位的单位或个人，所在乡镇（街道）和主管部门应立即要求其予以整改。对失职渎职导致发生疫情的，将依据《中华人民共和国传染

病防治法》等相关法律法规依法严处。

附件 1：乐清市新冠疫情应急响应期间开放宴席服务防控指引

附件 2：乐清市人群聚集性活动申请表

乐清市商务局
2021 年 1 月 11 日

附件 1:

乐清市新冠疫情期间开放宴席服务防控 指 引

为统筹疫情防控和复工复产、城市正常运行，针对开放宴席服务，制订本指引。

一、定义

本指引所称宴席指在室内同一空间内同时集中举办 10 桌（含）以下的酒席。

二、疫情防控主体责任

举办宴席的经营单位要积极履行疫情防控和安全生产第一责任人的主体责任。经营单位要坚持把疫情防控放在首位，继续保持高度警惕，进一步压实防控责任，落实防控措施。各经营单位要制定疫情防控工作预案并签署承诺书，承诺书报属地乡镇（街道）备案。

三、疫情防控措施

（一）场所环境管理。经营单位在开放前应认真组织开展自查，满足相应的疫情防控条件，配备足够的防护物资，对场所、物体表面（如门窗、桌椅、门把手、扶手、水龙头、洗手池、电梯内壁及按钮等）及地面、餐（饮）具和卫生洁具等进行进行全面清洁和消毒。加强卫生管理和通风，保持空气流通，提倡自然通风，每日通风 2 次~3 次，每次不少于 30 分钟。

（二）重点设施清洁。对经常接触的公共用品和设施（如电梯间按钮、扶梯扶手等），每日清洁消毒不少于三次。重

点部位要做好消毒记录。有条件的餐饮服务单位可在电梯口、收银台等处配备手消毒剂或感应式手消毒设施；就餐区无洗手设施的，应配备免洗手消毒液等手消毒用品或其他手消毒设施。

（三）卫生间清洁。确保卫生间通风良好，洗手设备正常运行，洗手盆、地漏等水封隔离有效。每日清洁消毒不少于三次，门把手、水龙头、开关的消毒至少每两小时一次，要配备足够的洗手液（或肥皂），保证水龙头等供水设施正常工作，保持地面、墙壁、洗手池无污垢。

（四）中央空调运行。根据《浙江省新型冠状病毒肺炎疫情应急响应期间集中空调通风系统使用指引的通知》精神，运行前必须组织专家组评估，符合指引规范的方能投入使用，卫健部门应做好指导、检查、监督。

（五）食材食物管理。禁止经营、贮存进口冷链食品、野生动物或野生动物制品。不得采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。对肉及肉制品做好索证索票工作，确保肉类来源可追溯，严禁采购、使用病死、毒死或死因不明的禽畜动物肉类及肉制品。后厨每餐次食品成品必须由专人负责留样，每个品种的留样量不少于 125g，冷藏存放 48 小时以上，并标明留样时间、食品名称，便于检查与追溯。

（六）内部员工管理。各经营单位应对其工作人员进行排查，对从重点地区来温人员要进行核酸检测，检测结果阴性方可上岗。所有从业人员必须持“绿码”上岗，每日上岗前均需开展体温检测和健康码查验，工作和服务期间全程佩戴一次性医用外科口罩，出现咳嗽、腹泻、发热等症状的人

员应立即停止工作。建立员工健康档案，档案记录应包括但不限于每日出勤人员姓名、身体状况、工作岗位、居住地址等。

（七）就餐人员数量。各经营单位要严格控制就餐人员数量，餐桌之间距离不小于1米，宴会厅实际就餐人数不得高于正常时期就餐人数的70%。经营单位负责告知宴席举办方，须将市外来乐参加宴席的名单报给经营单位备案，经营单位做好登记备查。所有参加酒席人员要严格执行“健康码”扫码查验准入，健康码为“绿码”方可进入，并按照国家《公众科学戴口罩指引》做好个人防护。

（八）设置临时隔离点。各经营单位应设置临时隔离点，临时隔离点设于相对独立区域，尽可能保持间隔距离，避免人流交叉。临时隔离场所应设置标识并配备必要的个人防护用品、洗手卫生设施、消毒药械，产生的垃圾按照医疗废物处置。如发现健康异常人员，应转送至临时隔离场所，及时向辖区卫生部门报告，由医疗卫生人员进行初步排查，根据排查情况按规定进行处置，如为疑似病例，应及时转送当地定点医院作进一步排查诊治。

（九）就餐方式管理。提倡并推进分餐制、自助餐式宴席就餐方式，倡导节俭用餐、卫生用餐、健康用餐、文明用餐新风尚。经营单位主动为消费者配备明显差异的“公筷公勺”，让公筷公勺成为每张餐桌的“标配”，服务人员应当主动提供并引导使用公筷公勺取餐，重复利用时要及时消毒，确保安全卫生。

四、加强监督管理

强化监管，坚决压实经营单位的疫情防控和安全生产主体责任，确保安全有序恢复和疫情有效防控。商务局应对宴席举办做好指导工作，市场监管、商务、卫健等部门联合对经营单位的防疫落实情况进行监督抽查，属地镇街负责对经营单位的宴席防疫措施落实情况进行日常督查。对发现不符合疫情防控和安全生产要求的经营单位，督促限期整改。整改不到位的，予以依法查处。

附件 2:

乐清市人群聚集性活动申请表

组织方	(盖章)				
负责人		联系方式			
宴席时间	年 月 日				
宴席地点					
宴席规模	桌数		人数		
宴席举办人			联系方式		
防控方案	有 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	应急预案	有 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	活动 风险评估	有 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
所在 乡镇街 审批意见	年 月 日				
主管部门 备案意见	年 月 日				
市疾控中心 指导意见	年 月 日				

