

上海市商务委员会文件

沪商服务〔2022〕114号

市商务委关于转发本市餐饮服务业复商复市 疫情防控指引的通知

各区商务主管部门、各有关单位：

根据《关于加快本市商贸企业复工复产的通知》（沪肺炎防控办〔2022〕527号）、《关于印发〈本市餐饮业恢复堂食方案〉的通知》（沪肺炎防控办〔2022〕803号）等要求，我委指导上海市餐饮烹饪行业协会制定了本市餐饮服务业复商复市疫情防控指引。现转发给你们，请认真贯彻落实。

上海市商务委员会

2022年6月27日

（此件主动公开发布）

餐饮服务复商复市疫情防控指引

(第三版)

为统筹疫情防控和生活服务保障,在严格落实疫情防控措施基础上,有序恢复餐饮业复市,满足群众日常生活服务需求,根据《关于我市持续巩固疫情防控成果有序恢复正常生活秩序总体方案》(沪肺炎防控办[2022]612号)、《关于我市持续巩固疫情防控成果有序复工复产的实施方案》(沪肺炎防控办[2022]654号),制定本疫情防控指引。

一、落实企业主体责任

1. 餐饮企业负责人是本企业疫情防控第一责任人,各经营单位必须成立防控工作小组,制定常态化疫情防控方案和应急处置预案。

2. 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。

3. 督促员工完成全程疫苗接种,符合要求的还需完成加强接种。

4. 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。

5. 企业要做好抗原检测试剂、口罩、消毒用品、测温仪、防护服、面屏等各类防疫物资的14天储备,以保证企业经营与疫

情防控同步顺利进行。

二、强化经营场所人员进入管控

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. 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（ $<37.3^{\circ}\text{C}$ ）方可进店。

3. 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追踪。

三、加强员工健康管理

1. 员工实施每天核酸检测，循环往复。企业自有寄递人员和从事冷链岗位人员按照相关核酸检测要求执行。

2. 加强员工跟踪管理，对有疫情发生地区生活史、旅行史以及与确诊病例有密切接触等情况的人员，要严格按有关规定执行。

3. 建立员工健康监测制度，每日记录员工体温状况、核酸检测情况，如发现有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染的人员等疑似新冠肺炎典型症状，应停止工作并及时上报单位或所在地区防控部门，及时到定点医疗机构就诊并按规定进行隔离。

4. 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。

四、限制聚集就餐

1. 实行堂食服务备案管理。餐饮企业可向区防控办备案，并经相关监管部门检查评估后，恢复餐饮堂食。

2. 控制就餐人流。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，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。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，方（长）型餐桌实行隔位、错位入座，标准圆桌实行隔位入座。

3. 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。

4. 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。尤其是团餐企业，可以采取分批次就餐、分装成盒饭送餐到岗位等方法。

5. 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。

五、严格开展场所和设施消毒

1. 企业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，对重点区域逐一开展消毒，做到不留死角、应消尽消。

2. 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。

3. 采购物品做到专人接收货,对货物表面使用常量喷雾器喷洒进行消毒再入库。要严格进货查验、登记溯源制度的执行。

4. 有运输车辆的,应使用消毒湿布巾或常量喷雾器,每日两次对车辆进行消毒。

六、加强外卖安全管理

1. 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。

2. 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。

七、做好应急处置

企业在经营过程中,一旦发生疫情突发情况,应立即启动应急处置预案。

1. 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。

2. 对于核酸检测或抗原检测异常的,企业应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,企业应协同属地防控办等做好后续处置。

3. 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，区防控办、企业等相关单位按照有关规范共同做好流行病学调查、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。

八、加强动态监管

各区要结合恢复堂食，依托大数据平台，加快推动餐饮业数字化治理，将餐饮业从业人员健康管理平台、场所码或数字哨兵监测平台和餐饮企业食品安全分级管理平台接入各区城运中心，实现“一网统管”。

以上指引，后续将根据本市疫情防控形势进行动态调整。

上海市餐饮烹饪行业协会

2022年6月26日

