

关于《云浮市酒吧 复业工作指引》 的政策解读



01

Part One

目的和必要性

为进一步做好全市疫情防控下酒吧（非文化娱乐场所，下同）恢复经营工作，统筹推进经营活动保障和防控工作，确保各项疫情防控措施严格落实到位，切实保障人民群众的身体健康和生命安全。



02

Part One

制定依据

依据《国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制关于做好新冠肺炎疫情常态化防控工作的指导意见》（国发明电[2020]14号）。



03

Part One

适用范围

根据《国民经济行业分类》（GB/T 4754—2017），酒吧属于餐饮业，但不包含文化娱乐场所。《云浮市酒吧复业工作指引》适用于非文化娱乐场所的餐饮服务单位，不适用于文化娱乐场所。

主要内容



01

总体要求

酒吧要严格落实疫情防控和食品安全的主体责任，落实防控措施和管理制度。

02

主要措施

复业前准备、场所管理、从业人员管理、消费者管理、食品安全管理、噪音管理、营业时间规定、落实责任

主要措施



复业前准备。 1. 全面消毒消杀；2. 做好防疫物资准备；3. 建立信息告知制度；4. 设立疫情防控小组；5. 实行“酒吧+社区（村居）”网格化管理。



培训要求。 1. 要有疫情防控基本知识培训和防疫知识，对防疫流程和防疫知识进行培训；2. 严格落实的防疫措施和培训要求；3. 培训合格后方可上岗；4. 培训合格后方可上岗；5. 培训合格后方可上岗。



从业人员管理。 1. 从业人员每天落实体温检测和消毒并定期进行核酸检测；2. 酒吧酒吧内员工在防疫期间应佩戴口罩，且员工上岗前必须进行体温检测；3. 酒吧从业人员上岗前必须进行体温检测，与他人保持安全距离。



消费者管理。 1. 建立并执行消费者可溯源制度；2. 消费者进入酒吧必须测量体温；3. 消费者不能口罩不得进入酒吧。



食品安全管理。 1. 落实食品进货查验、索证索票制度；2. 食品加工制作符合国家标准监督管理总局《餐饮服务食品安全操作规范》（2018年第12号公告）规定；3. 使用公筷、公勺餐具，防止交叉感染。



噪音管理。 酒吧在经营活动中应当采取有效的措施，降低噪音，确保以邻为壑不超出国家规定的噪声排放标准，不得影响周边居民正常生活。



营业时间规定。 疫情防控期间严格控制营业时间，经营时间控制在中午12:00-次日凌晨01:00，停止营业后必须进行消毒。



落实责任。 酒吧要严格落实疫情防控和食品安全主体责任，经营者为疫情防控和食品安全工作第一责任人，落实主体责任，组成疫情防控自律联合小组，对在疫情防控和食品安全管理落实不到位的酒吧，由市场监管部门依据相关法律法规进行依法处罚。