

广西壮族自治区公安厅

广西壮族自治区住房和城乡建设厅

广西壮族自治区市场监督管理局

广西壮族自治区大数据发展局

广西壮族自治区疾病预防控制局

广西壮族自治区消防救援总队

文件

桂公通〔2024〕71号

## 关于印发广西开办旅馆业“一件事” 实施方案的通知

各市公安局、住房城乡建设局(城管局)、市场监管局、政务服务管理部门、数据局、疾控局、消防救援支队:

现将《广西开办旅馆业“一件事”实施方案》印发你们,请

结合工作实际，认真抓好贯彻落实。



2024年8月16日

# 广西开办旅馆业“一件事”实施方案

根据《国务院关于进一步优化政务服务提升行政效能推动“高效办成一件事”的指导意见》（国发〔2024〕3号）及《广西壮族自治区人民政府关于印发〈广西进一步优化政务服务提升行政效能推动“高效办成一件事”实施方案〉的通知》（桂政发〔2024〕16号）等要求，为持续深化“放管服”改革，推进开办旅馆业“一件事”改革，进一步提升行政效能，结合我区实际，制定本方案。

## 一、总体要求

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的二十大精神，坚持目标和问题导向，注重改革引领和数字赋能双轮驱动，以实现高效办成开办旅馆业“一件事”为目标，按照“一口告知、一窗受理、一套材料、一网通办、一次办好”要求，优化开办旅馆业业务流程，强化业务协同和数据共享。开通线上业务受理功能模块，实现“全程网办、一网通办”；线下设立工作专窗，实现“一窗受理、一次办好”。形成线上线下一体化政务服务模式，推动实现开办旅馆业办事方式多元化、办事流程最优化、办事材料最简化、办事成本最小化，最大限度利企便民。

## 二、工作安排

（一）畅通线上线下申请渠道。线上全面开通广西数字政务一体化平台和“桂智通”平台开办旅馆业“一件事”申报入口。线下在县级政务服务中心依托综合服务窗口办理旅馆业“一件

事”，实现一次提交材料、一次集成办结；同时，积极推行导办帮办、预约快办等便民服务。（完成时限：2024年8月底前）

（二）完善系统对接。自治区公安厅完成相关事项业务办理系统与广西数字政务一体化平台双向对接工作，自治区住房城乡建设厅、自治区疾控局、自治区市场监管局、广西消防救援总队根据本单位审批事项推进业务审批系统与广西数字政务一体化平台双向对接工作，自治区数据局指导各级各部门开展系统对接和数据共享工作。（完成时限：2024年9月底前）

（三）加大总结宣传力度。不断总结经验做法，优化提升服务水平，加强宣传引导，借助各级各类刊物、媒体等平台，积极推广先进经验和典型案例，进一步扩大群众知晓率，推动营造全社会共同关注和监督的良好氛围。（完成事项：2024年12月底前）

### 三、主要任务

（一）优化申请材料，简化办事流程。集中统一规范开办旅馆业的申办和审批工作，推行“一窗受理、一站办理”。认真梳理业务需求，进一步精简各业务事项受理材料，将多张申请表整合为《开办旅馆业“一件事”申请表》，实施一表申请，避免材料重复提交。简化开办旅馆业许可条件、申请材料、审批流程及数据信息共享渠道，优化高效开办旅馆业“一件事”办理流程。

（二）优化申报环节，简化审批程序。优化旅馆业开办申请环节。用户可通过广西数字政务一体化平台、“智桂通”平台进行网上申请，各行政审批部门根据审批条件，按照工作规范，选择告知承诺制或发起并联审批。适用告知承诺制的，部门所获取

申请材料齐全，符合法定形式的，予以许可，加强事中事后监管；不适用告知承诺制的，实行并联审批；由公安机关牵头组织开展联合现场踏勘。

（三）优化系统功能，实现数据跨部门共享。通过广西数字政务一体化平台，打通业务部门审批系统，升级系统功能，实现申请一次填报、后台自动流转、数据共享应用、结果自动生成。自治区数据局要指导协助各业务部门升级改造业务审批系统，确保开办旅馆业“一件事”业务关联和数据协同顺畅，服务功能高效有序运转。

（四）优化线上线下渠道，提升用户办理体验。线上，依托广西数字政务一体化平台、“智桂通”平台，提供智能导引、畅通投诉咨询渠道、拓展“好差评”等功能，持续改进服务。线下，推动开办旅馆业“一件事”在全区县级政务服务大厅全覆盖，充分利用政务服务大厅和政务服务窗口，加强开办旅馆业“一件事”工作的宣传推广。

#### 四、工作要求

（一）加强组织领导。自治区层面成立由自治区公安厅牵头，自治区住房城乡建设厅、市场监管局、数据局、疾控局、广西消防救援总队共同参与的全区开办旅馆业“一件事”工作组，全面推进相关工作落地落实。各级各部门要高度重视，结合本地实际，完善相关工作机制，细化工作举措。

（二）加强协作配合。各级各部门要加强协作和沟通，建立办理进度追踪和问题协调解决机制，实现办理环节、办理进度、办理结果全程可视可查，及时协调解决工作推进过程中的困难和

问题。

(三) 加强宣传推广和用户回访。各级各部门要充分利用电视、广播、互联网等大众媒体，广泛宣传推广开办旅馆业“一件事”工作。同时，做好用户回访，积极开展服务质量评价，建立持续整改提升机制，不断完善本地区服务规范和标准，切实提升企业和群众的获得感和满意度。

- 附件：1.开办旅馆业“一件事”服务指南  
2.申请材料清单  
3.开办旅馆业“一件事”许可申请表  
4.开办旅馆业“一件事”许可承诺书  
5.开办旅馆业“一件事”许可流程图

(公开方式：此件公开发布)

## 开办旅馆业“一件事”服务指南

开办旅馆业“一件事”，是指集成化办理旅馆业特种行业许可，公共场所卫生许可，公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查，食品经营许可证，城镇污水排入排水管网许可等多个行政许可事项，为旅馆业许可提供联办服务。

### 一、事项名称

开办旅馆业“一件事”。

### 二、适用许可范围及涉及审批事项

#### (一) 适用许可范围

广西壮族自治区范围内，经营接待旅客住宿的旅馆、饭店、宾馆、招待所、客货栈、车马店、洗浴中心等（以下统称旅馆业），以及旅馆业内从事相关经营、服务项目的许可审批。

#### (二) 涉及审批事项

1. 旅馆业特种行业许可证核发。
2. 公共场所卫生许可。
3. 公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查。
4. 食品经营许可。
5. 城镇污水排入排水管网许可。

### 三、实施依据

《旅馆业治安管理办法》(2022年3月29日国务院令第752号第三次修订)第四条;《国务院对确需保留的行政审批项目设定行政许可的决定》(国务院令第412号)附件第36项;公安部《关于深化娱乐服务场所和特种行业治安管理改革进一步依法加强事中事后监管的工作意见》(公治〔2017〕529号);《公共场所卫生管理条例》第四条;《中华人民共和国消防法》第十五条;《中华人民共和国食品安全法》第三十五条;《城镇排水与污水处理条例》第二十一条;《城镇污水排入排水管网许可管理办法》第四条。

#### 四、许可条件

(一)申请旅馆业特种行业许可,应满足以下条件:

- 1.有合法、固定的经营场所。
- 2.场地的布局和设施符合治安安全要求。
- 3.有健全的治安防范措施。
- 4.按照规定配置治安管理信息采集传输设备。
- 5.依法应当具备的其他条件。

(二)申请公共场所卫生许可,应满足以下条件:

- 1.申请人必须具有完全民事行为能力,并有固定、合法的经营场所,且已取得该经营场所相应公共场所类型的工商营业执照(实际经营场所地址、经营项目与营业执照相符)。
- 2.经营场所选址、设计、装修,空气、微小气候、水质、采光、照明、噪音、顾客用具和卫生设施等项目符合《公共场所卫

生管理规范》（GB37487—2019）、《公共场所卫生指标及限值要求》（GB37488—2019）、《公共场所设计卫生规范》（GB37489—2019）、《住宿业卫生规范》（卫监督发〔2007〕221号）、《旅店业卫生标准》（GB9663—1996）、《沐浴场所卫生规范》（卫监督发〔2007〕221号）、《公共浴室卫生标准》（GB9665—1996）相关要求。采用集中空调通风系统的，应当符合《公共场所集中空调通风系统卫生规范》（WS 10013—2023）要求。

3.从业人员应当经健康检查和卫生知识培训合格后方可上岗。

4.经营场所管理者应当建立卫生管理制度，配备专职或兼职卫生管理人员。

（三）依法需要在投入使用、营业前实施消防安全检查的，应满足以下条件：

公众聚集场所消防安全要求：为规范公众聚集场所消防安全管理工作，落实单位消防安全责任，提升消防安全管理水平，依据有关法律法规和消防技术标准，制定本要求。

公众聚集场所是指宾馆、饭店、商场、集贸市场、客运车站候车室、客运码头候船厅、民用机场航站楼、体育场馆、会堂以及公共娱乐场所。其中，公共娱乐场所是指向公众开放的下列室内场所：影剧院、录像厅、礼堂等演出、放映场所；舞厅、卡拉OK厅等歌舞娱乐场所，具有娱乐功能的夜总会、音乐茶座和餐饮场所；游艺、游乐场所；保龄球馆、旱冰场、桑拿浴室等营业

性健身、休闲场所。

### 1.消防安全责任

公众聚集场所的消防安全由本单位全面负责，实行消防安全责任制。

(1) 场所在建筑应当为合法建筑，场所在投入使用、营业前，应当依法取得营业执照等合法手续。

(2) 公众聚集场所应当明确逐级和岗位消防安全职责，确定各级、各岗位的消防安全责任人员和责任范围。

(3) 公众聚集场所的消防安全责任人应当由法定代表人、主要负责人担任，并落实下列消防安全职责：

①贯彻执行消防法律法规，保障场所消防安全条件符合规定，掌握本场所的消防安全情况；

②将消防安全管理与本场所的经营、管理等活动统筹安排，批准实施年度消防工作计划；

③为本场所的消防安全提供必要的经费和组织保障；

④确定逐级消防安全责任，批准实施消防安全制度和保障消防安全的操作规程；

⑤组织防火检查，督促落实火灾隐患整改，及时处理涉及消防安全的重大问题；

⑥依照规定建立专职消防队、志愿消防队（微型消防站）；

⑦组织制定符合本场所实际的灭火和应急疏散预案，并实施演练。

(4) 公众聚集场所应当依法确定消防安全管理人，负责场所消防工作。消防安全管理人负责组织落实下列消防安全管理工作

作：

- ①拟定年度消防工作计划，组织实施日常消防安全管理工作；
- ②组织制订消防安全管理制度和保障消防安全的操作规程并检查督促落实；
- ③拟定消防安全工作的资金投入和组织保障方案；
- ④组织实施防火检查和火灾隐患整改工作；
- ⑤组织实施对本场所（责任区域）消防设施、灭火器材和消防安全标志的维护保养，确保其完好有效，确保疏散走道和安全出口畅通；
- ⑥组织管理专职消防队、志愿消防队（微型消防站）；
- ⑦组织员工开展消防知识、技能的宣传教育和培训，组织灭火和应急疏散预案的实施和演练；
- ⑧消防安全责任人委托的其他消防安全管理工作。

（5）消防安全责任人、消防安全管理人应当熟悉消防法律法规和消防技术标准，具备与本单位所从事的经营活动相应的消防安全知识和管理能力。鼓励公众聚集场所聘用注册消防工程师从事消防安全管理工作。

（6）公众聚集场所实行承包、租赁或者委托经营、管理时，当事人订立的相关租赁或承包合同应当依照有关法规明确各方的消防安全责任。承包人、承租人或者受委托经营、管理者，在其使用、管理范围内应当履行消防安全责任人的职责。

（7）对于有两个或者两个以上产权者和使用者的公众聚集场所所在建筑，除应当依法履行自身消防管理职责外，还应当明

确消防车道、消防车登高操作场地、涉及公共消防安全的疏散设施和其他共用的建筑消防设施的管理责任。

## 2.消防安全技术条件

公众聚集场所及其所在建筑总平面布局、平面布置、防火分区及防火分隔、安全疏散、内外部装修、消防水源、消防设施、器材及标志、电气线路等应当符合消防法律法规和消防技术标准要点（附件 1-1）。《公众聚集场所消防技术标准要点》的相关要求与新颁布实施的消防技术标准不一致时，执行新消防技术标准的规定。

## 3.消防安全管理

公众聚集场所应当依法履行消防安全职责，落实消防安全管理要点（附件 1-2），提升消防安全水平：

- (1) 建立消防安全制度和操作规程；
- (2) 严格用火用电用油用气管理；
- (3) 定期对消防设施器材进行检验、维修，确保完好有效；
- (4) 保障疏散通道、安全出口、消防车通道畅通，保证防火防烟分区、防火间距不被破坏、占用；
- (5) 确定消防安全重点部位，实行严格管理；
- (6) 落实消防控制室值班管理；
- (7) 开展防火巡查、检查，及时消除火灾隐患；
- (8) 定期开展消防宣传和教育培训；
- (9) 制定灭火和应急疏散预案，定期组织消防演练；
- (10) 按照规定建立专职消防队或者志愿消防队（微型消防站）；

(11) 依照规定建立健全消防档案。(相关消防安全要求所涉及消防法律、规章及技术标准见附件 1-3)

(四) 申请食品经营许可, 应满足以下条件:

1. 具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所, 保持该场所环境整洁, 并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

2. 具有与经营的食品品种、数量相适应的经营设备或设施, 有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。

3. 有专职或兼职食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度。

4. 具有合理的设备布局和工艺流程。

(五) 申请城镇污水排入排水管网许可, 应满足以下条件:

1. 污水排放口设置符合城镇排水与污水处理规划要求。

2. 排放污水的水质符合国家或地方规定的排放标准。

3. 按照国家有关规定建设相应的预处理设施。

4. 按照国家有关规定在排放口设置便于采样和水量计量的专用检测井和计量设备; 列入重点排污单位名录的排水户已安装主要水污染物排放自动监测设备。

5. 法律、法规规定的其他条件。

## 五、办结时限

(一) 适用告知承诺制办理的，当场办结；不适用告知承诺制办理的，办理时限为受理申请之日起 20 个工作日内（不含现场核查和问题整改时间）。

(二) 不采用告知承诺方式办理公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查的，办结时限为受理申请之日起 13 个工作日内；通过在线政务服务平台采用告知承诺方式办理公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查的，办结时限为受理申请之日起 1 个工作日内，不含现场核查和问题整改时间；在政务服务窗口采用告知承诺方式办理公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查的，当场予以办结，不含现场核查和问题整改时间。

附件：1-1.公众聚集场所消防技术标准要点

1-2.公众聚集场所消防安全管理要点

1-3.相关消防法律、规章及技术标准

## 附件 2

### 申请材料清单

通用材料	开办旅馆业“一件事”许可申请表		
	开办旅馆业“一件事”许可承诺书		
	营业执照或者其他主体资格证明文件		
	个体工商户经营者、法定代表人或负责人的身份证件		
	经营场所的房屋产权证明或使用证明复印件（租赁的还应提交租赁证明）		
个性材料	旅馆业特种行业许可证	法定代表人近期拍摄的一寸免冠头像彩色照片	申请开办的旅馆拟设置在包含有居民住宅的建筑物中，且未设置在单独楼层或相对独立区域的，应当要求申办企业补充提供征得旅馆同一楼层或与之相关的该建筑物业主同意的书面意见
		经营场所地理位置平面图，场所布局、房屋结构和房间、床铺分布平面图	
		安全保卫、值班巡查、验证登记、嫌疑报告、贵重物品寄存、访客登记、信息采集传输、治安防范教育培训等治安安全制度	
		治安保卫人员、从业人员花名册	
		承诺按照公安机关指定方式报送旅馆信息和旅客住宿实名登记等信息（安装旅馆业治安管理信息系统）的承诺书	
食品经营许可证（新办） (按需办理)	食品经营许可证（新办） (按需办理)	承诺拟设旅馆按照国家和有关部门法律法规要求，安装安全防范视频监控系统并按要求保存数据的承诺书	实行告知承诺制的可在现场核查时提交相关证明材料
		与食品经营相适应的经营平面布局流程图（标注主要设备设施及经营面积）	
		食品安全管理制度、从业人员健康管理制 度、进货查验记录、食品安全事故处置等保 证食品安全的规章制度目录清单	
		利用自动设备从事食品经营的，申请人应当提交每台设备的具体放置地点、食品经营许可证的展示方法、食品安全风险管控方案等材料	
		利用自动售货设备从事食品销售的，申请人应当提交自动售货设备的产品合格证明、具体放置地点，经营者名称、住所、联系方式、食品经营许可证的公示方法等材料	

个性材料	公众聚集场 所投入使用、营业前 消防安全 检查	<p>一、告知承诺方式办理:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 公众聚集场所投入使用、营业消防安全告知承诺书(空表见附件 2-1)。</li> <li>2. 消防安全制度、灭火和应急疏散预案。</li> <li>3. 场所平面布置图、场所消防设施平面图。</li> <li>4. 法律、行政法规规定的属于委托办理的,提交授权委托书和授权委托人的身份证件。</li> </ol>	
		<p>二、不采用告知承诺方式办理:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 消防安全检查申报表。(空表见附件 2-2)</li> <li>2. 消防安全制度、灭火和应急疏散预案。</li> <li>3. 场所平面布置图、场所消防设施平面图。</li> <li>4. 法律、行政法规规定的属于委托办理的,提交授权委托书和授权委托人的身份证件。</li> </ol>	
公共场所卫生许可	公共场所卫生许可	公共场所地址方位示意图	
		平面图和卫生设施平面布局图	
		公共场所卫生管理制度	
		《广西壮族自治区公共场所卫生许可承诺书》 (采取告知承诺制方式办理时提供)	
	城镇污水排 入排水管网 许可	排水户内部排水管网、雨污水排放口位置和口径的图纸及说明等材料	
		排水隐蔽工程竣工报告,或者排水户承诺排水隐蔽工程合格且不存在雨水污水管网混接错接、雨水污水混排的书面承诺书	
	城镇污水排 入排水管网 许可	排水水质符合相关标准的检测报告,或者排水水质符合相关标准的书面承诺书	
		按照国家有关规定建设污水预处理设施的有关材料	
		列入重点排污单位名录的排水户应当提供已安装的主要水污染物排放自动监测设备有关材料	

附件: 2-1.公众聚集场所投入使用、营业消防安全  
告知承诺书

2-2.消防安全检查申报表

## 开办旅馆业“一件事”许可申请表

单位基本情况			
市场主体名称 (场所名称)		统一社会信用代码	
法定代表人 (主要负责人)		证件类型	
证件号码		移动电话	
邮政编码		E-mail	
住所	市_____ 县(市/区)_____ 乡(镇/街道)_____		
经营场所地址	市_____ 县(市/区)_____ 乡(镇/街道)_____		
外设仓库地址(如有)	市_____ 县(市/区)_____ 乡(镇/街道)_____		
场所在建筑名称		场所建筑结构	
场所在建筑面积 (m <sup>2</sup> )			
经营面积(m <sup>2</sup> ) (场所在建筑面积)		场所在建筑高度 (米)	
场所在建筑层数 (地上/地下)		场所在使用层数 (地上/地下)	
场地权属	<input type="checkbox"/> 自有 <input type="checkbox"/> 租赁 <input type="checkbox"/> 无偿使用		
	租赁(无偿使用)期限: 年 月 日 至 年 月 日 <input type="checkbox"/> 长期		
经济类型	<input type="checkbox"/> 国有 <input type="checkbox"/> 集体 <input type="checkbox"/> 合伙 <input type="checkbox"/> 股份制(合作) <input type="checkbox"/> 个人独资 <input type="checkbox"/> 有限责任 <input type="checkbox"/> 外商投资 <input type="checkbox"/> 股份有限公司 <input type="checkbox"/> 个体( <input type="checkbox"/> 个人经营 <input type="checkbox"/> 家庭经营) <input type="checkbox"/> 其他:		
申请事项情况			
申请项目	<input type="checkbox"/> 旅馆业特种行业许可证核发		
	<input type="checkbox"/> 公共场所卫生许可(新办)		
	<input type="checkbox"/> 城镇污水排入排水管网许可		
	<input type="checkbox"/> 公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查		
	<input type="checkbox"/> 食品经营许可(新办)(按需办理)		

旅馆业特种行业 许可证核发 <input type="checkbox"/> 一般许可 <input type="checkbox"/> 告知承诺许可	招牌名称			
	所在楼层		客房数	间
	客房编号	号-号	床位数	张
	从业人数		保卫人员数	
	注册资金			
	治安管理制度建立	安全保卫组织	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 无
		验证登记	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 无
		访客登记	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 无
		贵重物品寄存	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 无
		值班巡查	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 无
信息采集传输		<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 无	
治安防范教育培训		<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 无	
设施设备情况	视频监控安装是否符合治安管理需求	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 无	
	旅馆业治安管理信息系统安装	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 无	
公共场所卫生 许可 <input type="checkbox"/> 一般许可 <input type="checkbox"/> 告知承诺许可	职工总数	人	持有效健康证明人数	人
	公共用品用具消毒 设施	有 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	公共用品用具保洁设施	有 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>
	集中空调通风系统	有 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	饮用水供水	<input type="checkbox"/> 二次供水 <input type="checkbox"/> 集中式供水 其他供水:

排水户						
排水户业务类型						
排水行为发生地详细地址						
用水量 (m³/日)			排水量 (m³/日)			
总用水量	其中自来水 量	其中自备水量	总排水量	其中生产(含餐饮)污(废)水 量	其中生活污水 量	
预处理方式 (口中打“√”)	<input type="checkbox"/> 自行处理		预处理工 艺	<input type="checkbox"/> 化粪池	型号(或尺寸)	数量
	<input type="checkbox"/> 委托处理			<input type="checkbox"/> 隔油池	型号(或尺寸)	数量
	<input type="checkbox"/> 无			<input type="checkbox"/> 沉砂池	型号(或尺寸)	数量
<input type="checkbox"/> 气浮池	型号(或尺寸)	数量				
<input type="checkbox"/> 其他	其他:	;				
<input type="checkbox"/> 无		;				
用地面积 (m²)	总建筑 面积 (m²)	(选填)	生产区面积 (m²)	(选填)		
			住宅面积 (m²)	(选填)		
			商业面积 (m²)	(选填)		
			办公面积 (m²)	(选填)		
主要产品或服务: (选填)						
主要原料: (选填)						
主要生产工艺及水污染物产生流程(框图, 可附图): (选填)						
污水预处理工艺流程(框图, 可附图): (选填)						
排水接驳情况	污水连接管情况: 数量为 ( ) 条					
	连接管序号	连接管管径 (DN)	接入路段		接入管属性	
	W1				<input type="checkbox"/> 小区	
					<input type="checkbox"/> 市政	
	(可扩充)				<input type="checkbox"/> 小区	
					<input type="checkbox"/> 市政	
	雨水连接管情况: 数量为 ( ) 条					
	连接管序号	连接管管径 (DN)	接入路段		接入管属性	
	Y1				<input type="checkbox"/> 小区	
					<input type="checkbox"/> 市政	
(可扩充)				<input type="checkbox"/> 小区		
				<input type="checkbox"/> 市政		
排水管网平面示意图(应标明排水管网、检测井、雨污水排放口位置和口径, 附图)						
备注:						

公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查 <input type="checkbox"/> 告知承诺方式 <input type="checkbox"/> 不采用告知承诺方式	场所所在建筑情况 场所情况	<input type="checkbox"/> 消防车道 是否畅通: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 消防车登高操作场地 是否符合消防安全要求: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 室外消火栓 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 水泵接合器 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 消防控制室 是否符合消防安全要求: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 消防水泵房 是否符合消防安全要求: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 消防电梯 是否符合消防安全要求: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 柴油发电机房 是否符合消防安全要求: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 燃油或燃气锅炉房 是否符合消防安全要求: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 变压器室 是否符合消防安全要求: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
<input type="checkbox"/> 配电室 是否符合消防安全要求: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否								
<input type="checkbox"/> 其他专用房间: 是否符合消防安全要求: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否								
用火用电 安全疏散 消防设施 室内装修	电气线路设计单位: 电气线路施工单位: 电器产品是否符合消防安全要求: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 场所是否使用燃气: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 燃气类型: 燃气施工(安装)单位: 燃气用具是否符合消防安全要求: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 场所是否使用燃油: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 燃油储存位置及储量: 其他用火用电情况:	<input type="checkbox"/> 安全出口数量: 是否畅通: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 疏散楼梯设置形式:						
		<input type="checkbox"/> 疏散楼梯数量: 是否畅通: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 避难层(间)设置位置:						
		<input type="checkbox"/> 避难层(间)数量: 否符合消防安全要求: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 消防应急广播 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 消防应急照明 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 疏散指示标志 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 室内消火栓 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
		<input type="checkbox"/> 自动喷水灭火系统 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						
<input type="checkbox"/> 火灾自动报警系统 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否								
<input type="checkbox"/> 气体灭火系统 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否								
<input type="checkbox"/> 泡沫灭火系统 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否								
<input type="checkbox"/> 机械防烟系统 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否								
<input type="checkbox"/> 机械排烟系统 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否								
<input type="checkbox"/> 其他消防设施: 是否完好有效: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否								
<input type="checkbox"/> 灭火器种类、型号和数量:								
室内装修	装修部位	顶棚	墙面	地面	隔断	固定家具	装饰织物	其他
	装修材料燃烧性能等级							

<p><b>公众聚集场所 投入使用、营业前消防安全检查</b> <b>(续)</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>告知承诺方式</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>不采用告知承诺方式</b></p>	其他需要说明的情况：				
	<p>公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查内容填写说明：</p> <p>1. 申请人应如实填写公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查申请表，保证内容准确、完整，并对提交材料的真实性、完整性负责，不得虚构、伪造或编造事实，否则将承担相应的法律后果。</p> <p>2. “建筑结构”填写木结构、砖木结构、砖混结构、钢结构、钢筋混凝土结构等类型。“使用层数”填写场所实际使用建筑楼层号。</p> <p>3. “场所所在建筑情况”一栏中分别填写所在建筑的名称、建筑面积、建筑层数和建筑高度。如场所独自使用一栋或多栋建筑的，则无需填写该栏。</p> <p>4. “用火用电”一栏中，燃气类型按照实际使用情况填写，如：管道天然气、瓶装液化石油气、管道人工煤气等。</p> <p>5. “安全疏散”一栏中，疏散楼梯设置形式按照实际使用情况填写，如：防烟楼梯间、封闭楼梯间、敞开楼梯间、室外楼梯。避难层（间）设置位置按照实际位置填写，如建筑第几层或者具体位置。</p> <p>6. “室内装修”一栏中的“装修材料燃烧性能等级”按照装修材料的实际情况分别填写A级（不燃材料）、B1级（难燃材料）、B2级（可燃材料）、B3级（易燃材料）。</p> <p>7. “其他需要说明的情况”填写场所使用多栋建筑等情况，包括每栋建筑的名称、建筑面积、建筑层数和建筑高度。</p>				
<p><b>食品经营许可</b> <b>(按需办理)</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>一般许可</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>告知承诺制</b></p>	食品安全管理员姓名		身份证号码		
			联系电话		
	申请副本(份)		有效期(年)		
	是否外设仓库	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	共 个		
	是否从事利用自动售货设备销售食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	共 台		
	是否有从事接触直接入口食品人员	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	共 人		
	主体业态及经营形式	1. 食品销售经营者 <input type="checkbox"/>			
		食品批发商 <input type="checkbox"/> 商场超市 <input type="checkbox"/> 便利店 <input type="checkbox"/> 食杂店 <input type="checkbox"/> 食品贸易商 <input type="checkbox"/>			
		食品自动售货销售商 <input type="checkbox"/> 网络食品销售商 <input type="checkbox"/> 冷冻（藏）仓库食品销售商 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
		2. 餐饮服务经营者 <input type="checkbox"/>			
普通餐饮 <input type="checkbox"/> 中央厨房 <input type="checkbox"/> 集体用餐配送单位 <input type="checkbox"/>					
经营项目	3. 集中用餐单位单位食堂 <input type="checkbox"/>				
	学校食堂 <input type="checkbox"/> 托幼机构食堂 <input type="checkbox"/> 职工食堂 <input type="checkbox"/> 工地食堂 <input type="checkbox"/> 其他食堂 <input type="checkbox"/>				
	4. 网络食品经营是否有实体店：是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>				
	同时通过网络经营：是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；网址：				
	5. 经营场所是否在食品集中交易市场内：是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>				
	1. 预包装食品销售 <input type="checkbox"/> ；含冷藏冷冻食品 <input type="checkbox"/> 不含冷藏冷冻食品 <input type="checkbox"/> ；				
	2. 散装食品销售 <input type="checkbox"/> ；含冷藏冷冻食品 <input type="checkbox"/> 不含冷藏冷冻食品 <input type="checkbox"/> 含熟食 <input type="checkbox"/> 不含熟食 <input type="checkbox"/> ；				
	3. 特殊食品销售 <input type="checkbox"/> ：保健食品（特殊医学用途配方食品 <input type="checkbox"/> 婴幼儿配方奶粉 <input type="checkbox"/> 其他婴幼儿配方食品 <input type="checkbox"/> ）；				
	4. 其他类食品销售 <input type="checkbox"/> ；				
	5. 热食类食品制售 <input type="checkbox"/> ；				
6. 冷食类食品制售 <input type="checkbox"/> ；含冷加工糕点制售 <input type="checkbox"/> ，不含冷加工糕点制售 <input type="checkbox"/> ，含冷荤类食品制售 <input type="checkbox"/> ，不含冷荤类食品制售 <input type="checkbox"/> ；					
7. 生食类食品制售 <input type="checkbox"/> ；					
8. 半成品制售 <input type="checkbox"/> ；					
9. 自制饮品制售 <input type="checkbox"/> ；（不含使用压力容器制作饮品，含自酿酒 <input type="checkbox"/> 不含自酿酒 <input type="checkbox"/> ）					
10. 其他类食品制售 <input type="checkbox"/> 。					

## 开办旅馆业“一件事”许可承诺书

\_\_\_\_\_  
本人（单位）（全称：\_\_\_\_\_）  
地址：\_\_\_\_\_申请办理开办旅馆业许可，特作出如下承诺：

一、严格按照法律法规的有关规定，办理开办旅馆业许可，并依法开展经营活动；积极配合行政审批职能部门管理，及时整改存在的问题。

二、对申请办理开办旅馆业许可所提交材料的真实性、完整性、合法性等负责。行政审批职能部门已明确告知本人（单位）办理所需许可条件、所需材料、办理流程，本人（单位）已全部知悉所告知内容并承诺具备上述条件，可随时接受现场核查。

三、按照规定安装旅馆业治安管理信息系统，并按照公安机关指定方式报送信息；按照国家和有关部门法律法规要求安装安全防范视频监控系统，并按要求保存数据。

四、认真学习公共场所卫生许可相关法律法规和规范性文件，了解公共场所卫生许可的有关要求，知晓和全面理解有关规定的内容，满足办理该事项的条件、标准和技术要求。

五、本旅馆主要用于（或拟用于）：\_\_\_\_\_（填排水户类别，如工业、建筑、餐饮、医疗或其他）排水，主要排放污染物有：\_\_\_\_\_。并承诺排水隐

蔽工程合格，不存在雨水污水管网混接错接、雨水污水混排的情况，按照雨污分流原则排水。严格遵守《城镇排水与污水处理条例》《城镇污水排入排水管网许可管理办法》等相关法律法规，定期检查、清疏和维护排水管网等隐蔽工程，确保设施正常运行。按照有关运行维护要求，定期巡查、清疏和维护排水管网和预处理设施，确保设施稳定运行。排放污水的水质符合污水排入城镇下水道水质标准，不偷排、不超标。如违背上述承诺或作出不实承诺，自愿接受城镇排水主管部门依法给予的行政处罚，并承担相应法律后果。

六、对适用告知承诺方式事项需要提交的材料，在法律法规等规定的期限内提供。

七、本人（单位）将遵守所作出的承诺，若有违反承诺（或作出不实承诺）且经指出仍未按规定整改到位的，行政审批职能部门可以视情况要求补正申请材料或作出撤销行政许可决定等，由此产生的不利法律后果由本人（单位）承担。

八、上述承诺均是本人（单位）真实意思表示。

申请人（签章）：

年   月   日

## 附件 5

# 开办旅馆业“一件事”许可流程图



