

扬州市新型冠状病毒感染的肺炎疫情 防控工作指挥部学校防控组文件

扬校防组〔2020〕27号

关于印发《扬州市学校食堂疫情防控工作 指导意见》的通知

各县（市、区）教育（教体）局，开发区城乡管理局、市蜀冈-瘦西湖风景名胜区社会事业局、市生态科技新城社会事业局，市直各学校，扬州文化艺术学校、扬州市体育运动学校、江苏省扬州汽车技师学院：

为进一步加强全市各类学校食堂疫情防控及餐饮食品安全管理工作，市市场监督管理局和市教育局组织专家编写了《扬州市学校食堂疫情防控工作指导意见》，现印发给你们，请各地各校结合实际，认真贯彻落实。

附件：扬州市学校食堂疫情防控工作指导

扬州市新型冠状病毒感染的肺炎
疫情防控工作指挥部学校防控组（代章）

2020年3月23日

附件：

扬州市学校食堂疫情防控工作指导意见

为进一步加强全市各类学校食堂疫情防控及餐饮食品安全管理工作，有效防控新冠肺炎疫情及食品安全事故，切实保障在校师生身体健康和生命安全，根据上级部门关于疫情防控工作的部署，结合食品安全法律法规规章等规定及我市实际，制定本意见。

一、基本原则

实行预防为主、风险管理、全程控制、社会共治，建立责任明确、操作具体、管理规范、科学严格的管理体系。

二、前期准备工作

（一）成立由校长为第一责任人的防控小组，加强疫情防控和食品安全研究部署，制定疫情防控和食品安全事故应急预案，明确责任分工，落实岗位责任。

（二）组建疫情防控管理网络。学校校长是第一责任人，对学校食堂各项管理工作负总责。疫情防控管理网络由学校领导、后勤管理负责人、校医（保健老师）、食堂经营管理负责人和专职食品安全管理员组成。

（三）开展疫情防控知识宣传培训。在学校利用电子显示屏、微信公众号、宣传横幅、校园广播、工作群等多种方式进行疫情防控宣传的基础上，对从业人员集中进行一次岗前防疫知识培训，确保具备餐饮从业人员防护技能，以提升疫情防控意识，切实做好疫情防控工作。

(四) 进行防控物资储备。食堂应在复工前, 准备足够数量的防护物资, 包括但不限于: 医用口罩、手套、帽子、洗手液、红外线测温仪、消毒剂、紫外线空气消毒灯等。

(五) 开展疫情防控及食品安全全项目自查。学校应当组织相关人员对食堂按照《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》规定及疫情防控要求进行一次自查, 对自查中发现的问题, 应当立即采取整改措施, 消除安全隐患, 并如实记录。整改不达标坚决不供餐。

三、人员健康管理

(六) 开展开工前出行情况调查。全面掌握员工出行地点、是否乘坐过公共交通、身体状况是否良好、是否与发热病人有过密切接触、是否接触过野生动物等情况。如有出现发热、咳嗽等不适症状以及与来自新冠肺炎流行地区的人员有密切接触等潜在风险人员要及时报备, 并要求员工应当按照要求居家观察 14 日, 暂不返岗。

(七) 提倡健康出行方式。出门前先洗手再正确佩戴一次性医用口罩。尽量不乘坐公共交通工具, 建议步行、骑行或乘坐私家车上班。如必须乘坐公共交通工具时, 务必全程佩戴口罩, 途中尽量避免用手触摸公共交通工具车上物品。

(八) 落实健康晨检制度。对食堂采购员、库管员、厨师(学徒工)、洗碗洗菜人员、传菜售菜人员及食品安全管理员等必须每天进行健康检查并记录。如有发热(37.3℃以上)、咳嗽等或者有碍食品安全病症的, 应立即调离工作岗位, 待查明原因并治愈后, 方可重新上岗。

(九)保持良好的个人卫生习惯。从业人员应勤洗手，出现任何可能污染手部的情形时，都要按要求规范洗手和消毒；工作过程中应佩戴口罩，并按规定及时更换；接触直接入口食品的，宜佩戴一次性手套并及时更换；工作服应每天清洗更换。

四、食品采购管理

(十)选择合格的供货商。学校食堂应当主动与属地市场监管部门对接，共同对拟选择的供货商进行资质审核遴选，淘汰不合格者，确保所选供货商具有合法资质、信誉良好，所购食品及原料安全、健康、符合营养需要。有条件的地方或者学校应当实行大宗食品（米、面、油、食盐等）公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

(十一)严格执行食品原料索证索票和进货查验制度。学校食堂应如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。严格做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测报告）。

(十二)严禁采购不符合食品安全标准的食品原料。严禁采购不明来源的食品原料。严禁采购、存储、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制品。

五、加工过程控制

(十三)生产经营场所清洁工作。每天进行环境清洁工作，保持环境整洁，每天通风不少于3次，每次不少于30分钟。有

条件的可把水龙头改为非接触式水龙头，配备有杀菌作用的洗手液或提供消毒纸巾，避免接触。

（十四）供应商送货人、集体用餐配送单位送餐员每次进入学校时应测量体温。送货、收货人员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩和一次性手套，交接时尽量避免近距离接触。保持食材采购车辆和配送车辆干净卫生，专车专用，净菜、半成品等特殊食材需专用冷藏车配送，每次运输食品前应进行清洗消毒。

（十五）严格执行食材食品贮存要求，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放，定期清理变质和过期食品，确保食品保存条件和保存期限符合要求。食品原料、半成品、成品贮存采用保鲜膜覆盖或密闭容器等方法，避免长时间裸露。

（十六）严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》，防止生熟交叉污染，做到烧熟煮透，确保食品中心温度达到 70℃以上。烹饪后尽快食用，缩短成品存放时间，尽量当餐用完。

（十七）落实食品留样规定，每个品种留样量 200g 以上，留样 48 小时，留样记录完整、准确，确保可追溯。

六、分餐就餐管理

（十八）售卖分餐环节。分餐处应有防止飞沫灰尘、蚊蝇等污染的设施。加工后的成品在出售前应密闭盛放，不得无保护暴露。

暂停自助餐等开放式供餐模式。免费汤粥、调料等疫情防控期间不宜供应。最大程度减少公用餐具使用，鼓励自备餐具，提供足量一次性餐具。不得重复使用一次性餐用具。

食品售卖人员销售中少用语言交流，与服务对象保持 1 米以

上安全距离。

(十九)就餐场所。就餐场所门口设佩戴标识的安全员值勤，就餐人员应佩戴口罩并经体温检测合格方可进入。

配备足够的可以正常使用的洗手消毒设施，洗手设施上方张贴规范洗手步骤示意图，全面普及“内-外-夹-弓-大-立-腕”的七步洗手法，引导师生餐前洗手并成为习惯。

广泛张贴疫情防控宣传指南、就餐须知，引导师生掌握卫生的就餐方式。地面应设立醒目导引标识。

餐厨垃圾定点存放，及时清运，每天至少进行一次餐厨垃圾存放场所和盛装容器的清洁消毒。

(二十)就餐环节。

采用适当方式，减少师生同一时间段内就餐人数，降低就餐场所人员密度，防止交叉污染：①改造符合卫生条件的临时就餐场所；②在就餐场所设置简易分隔装置；③采取分批、分时段等形式错峰、错时就餐；④增加套餐盒饭供应，打包带回单独用餐；⑤支持师生购买饭菜后回宿舍就餐；⑥有条件的走读学生可回家就餐。

就餐人员除坐下吃饭的时段外须全程佩戴口罩。避免面对面就餐和扎堆就餐，就餐间隔在1米以上，就餐中不交流、少说话，避免交叉感染。打喷嚏和咳嗽时应使用纸巾遮挡包裹，不随地吐痰，口鼻分泌物用纸巾包好（包括废弃的口罩）使用密封袋密封弃置于有盖垃圾桶内。

七、清洗消毒工作

(二十一)物体表面清洁消毒。对高频接触的物体表面（如

电梯间按钮、扶手、门把手、餐桌椅、垃圾桶、临时物品存储柜等），可用含有效氯 250mg/L ~ 500mg/L 的含氯消毒剂进行喷洒或擦拭，作用 30 分钟后用清水擦拭干净。不得使用 75%乙醇喷洒消毒。建议每天至少消毒一次并做好清洁消毒记录。

（二十二）工作服消毒。定期更换工作服；可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

（二十三）餐（饮）具清洗消毒。餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、消毒，炊具、用具用后必须洗净。餐用具消毒首选高温热力方法进行，餐用具去残渣、清洗后，煮沸或流通蒸汽消毒 15 分钟；或采用热力消毒柜等消毒方式；或采用有效氯含量为 250mg/L 溶液，浸泡消毒 30 分钟后将残留消毒剂冲净。消毒后的餐用具应放置相应的密闭保洁设施内或餐用具消毒设施设备中。

（二十四）空气消毒。加强工作场所的自然通风和机械通风，保持空气流通。可以使用移动式紫外线消毒灯或空气消毒器对空气进行消毒，每次 30 分钟以上。集中空调通风系统设备部件应当每周清洗、消毒或更换。若空调无消毒装置需关闭回风系统。

注：可请校医等专业人员对上述承担消毒任务人员进行现场演示指导，确保其能正确掌握具体消毒方法，保证消毒效果。

八、应急处置工作

（二十五）如学校发现疑似病例或疑似食品安全事故，要停止供餐服务，并及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，并按照本单位制定的疫情防控或食品安全事故应急预案进行科

学处置。待通过相关部门共同验收合格后方可恢复供餐服务。可组织进行一次事故处置演练，使从业人员熟练掌握应急处置程序及各自职责。

（二十六）如发生投诉举报和突发舆情事件，要加强信息沟通，第一时间回应处理师生、家长和相关部门疑问关切，积极妥善予以处置。