**常州市明徳实验中学**

**食堂卫生安全防疫防控管理预案**

为深入贯彻习近平总书记对新型冠状病毒感染的肺炎疫情的重要指示精神，有效落实中央、省、市关于疫情防控的工作部署，建立健全防范、指挥、处置工作机制，做到分工协作、责任明确、有备无患，保障全校师生员工的身体健康与生命安全，维护学校正常的教学秩序和校园稳定，根据《江苏省突发公共卫生事件应急预案》、《江苏省教育系统突发公共事件应急预案》、《中小学公共安全教育指导纲要》、《常州市学校及托幼机构开学疫情防控工作指导方案》《常州市明德实验中学新型冠状病毒肺炎疫情防控工作预案》，进一步加强食堂用餐环节的疫情防控工作。根据食堂的实际情况，特制定本管理办法：

1. **食堂卫生安全防疫防控工作小组**

组 长：戴界蕾

副组长：黄 健

组 员: 戴 峥、窦 钰、林 祥、王坚强

**二、 人员管理**

1、每位员工必须持有效的“健康证明”上岗；

2、自 2020 年 2 月 3 日起开始监控，员工每天自行测量体温并报备至相关餐厅经理，餐厅经理汇总后向学校疫情防控小组报备，经医学检查无异常后，方可恢复工作；

3、对所有员工进行岗前防疫知识培训，确保具备餐饮从业人员防护技能。

4、正确佩戴口罩，乘坐公共交通工具上下班以及在人员密集场所必须佩戴口罩。进入食堂公共区域更换口罩，食堂内外口罩区分使用，平均 4 小时更换一次口罩。

5、食堂严格落实每天晨检工作，专人测量体温并记录，每天下午增加一次体温测量，并做好记录，时刻关注员工身体状态，稍有干咳、呼吸困难等异常，立即联系校医或附近医院分诊。

6、更衣室水池及二更室水池配备消毒洗手液，进出操作间必洗手，按照清洗步骤，清洗时间 30 秒以上，流水清洗。

7、工作时、就餐时，请保持安全距离 1 米以上距离，避免面对面交流。

8、暂时取消晨会、例会。

9、进入食堂更换工作服、工作鞋；工作服、工作鞋每天消毒；严禁携带任何私人物品进入操作间。

三、 设备设施维护

1、对食堂供水等设施全面检查维护，排除假期停止再运转后可能出现的各种故障。若供水设施破损、集中供水消毒不当造成饮水污染，易引起痢疾杆菌、伤寒杆菌等致病性微生物污染食品，导致细菌性食物中毒。

2、在当地卫生部门指导下做好供水设施（自备水源、二次供水设施、食堂蓄水池、饮水机等）的清洁、消毒工作。

四、 食材采购管理

1、所有供货商面对疫情保质保量守时供货，遵守采购规范及流程，索证索票、监控验收、保质保量、认真地进行收货质量检查，确保食品原材料安全。

2、严格验收程序，提高验收标准，后勤服务中心、值班中层、食堂经理、大厨验收，严格按照质量要求和既定品牌严格把关验收入餐厅。特别是蔬菜、豆制品、水果、水产要求新鲜，不得有腐烂现象。肉类要有本批次的检验验疫合格证、绿叶蔬菜必须提供农残检测报告。

3、严格执行索票索证和记录工作，供货源头选择有合法资质的供货商采购原料，禁止私自采购不明来源的食材，严禁采购及加工野生动物、活体动物。

4、严禁在食品加工场所饲养畜禽和宠物。

五、 加强食品加工各环节规范操作

1、加工前再次检查加工食品，发现有腐烂变质迹象或感观异常的，不得加工和使用。蔬菜类每批次做快速检测，肉类、鱼类分池清洗，蛋类应对外壳进行清洗。切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并在规定时间内使用。

2、 厨师在操作禽类，预加工食品及半成品时，要严格执行烹饪食品的温度和时间要求，需要烧熟煮透的食品，加工制作食品的中心温度应达到 70 度以上。

3、 疫情防控期间，不允许生产冷食菜、生食类、冷加工糕点、预拌色拉等高风险品种。

4、食品加工过程要做到“三分开、一消毒”：即生熟食品分开存放、荤素食品分开洗切、清洁区与污染区分开，严格餐饮具消毒。加工直接入口食品的从业人员操作前，必须洗手消毒，一律戴口罩和一次性手套，防止交叉污染。

5、严格按照食材留样制度，每日每餐供应的每个品种必须做好留样保存和相关记录，以便于必要时检验。食品留样冰箱为专用设备，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 200g。

六、 就餐环节管理

1、设立公共洗手消毒设施，供就餐人员餐前餐后洗手消毒。

2、为避免食堂就餐人员过多，提供套餐，即取即走，减少人员排队的时间。

3、对在食堂就餐的教工、同学，做好引导，单人落座、建议间隔1 米以上，尽快用餐，用完餐后尽快离开，避免聚集闲谈，不要购买外卖食品，一律至食堂取餐、用餐。

4、做好学生就餐管理：排队前后有一定间距，就餐前洗手或消毒，就餐时才能摘除口罩，就餐时不得抬头讲话，自带餐巾纸清理后戴口罩，打喷嚏或咳嗽要用餐巾掩住口鼻等，并由班主任现场引导。

5、疫情防控期间，就餐人员进入食堂就餐人员一定要配戴口罩，每餐进入食堂前，自觉接受体温测量。

七、 食堂环境管理

1、食品清洁操作区一律要安装紫外线空气消毒灯，每日每餐后定时消毒，每次不少于 30 分钟；食品准清洁操作区、一般操作区、就餐区、辅助区每日每餐后要进行清洁消毒。每个区域使用的清洁消毒用具要分开，避免混用。

2、做好预防性消毒：每天在餐前和饭后对就餐场所每天饭前饭后消毒两次，特别是餐桌和餐厅地面，并做好记录（使用含氯消毒剂如 84 消毒液、漂白粉、含氯泡腾片配制成浓度为 500mg /L~1000mg/L 的溶液）。进行空气和物体表面消毒，并做好记录（可用含 0.5%过氧乙酸或 3%过氧化氢或 500mg/L 二氧化氯，按 20ml/m3 的量进行空气喷雾消毒）。

3、食堂每日定时对餐具进行 烤箱或蒸汽消毒。

4、后厨使用的工具，设备等使用结束后要进行统一消毒。前台的收款机、保温菜台、食品夹及餐盘、托盘定时消毒。

5、每天食堂生产加工就餐场所室内通风换气不少于 2 次，每次不少于 30 分钟。

八、 特殊应急供餐

1、应急供餐：如遇为隔离人员送餐，做好物资储备，一次性餐盒、一次性筷子、一次性塑料袋、一次性手套、消毒水、消毒喷壶、一次性医用口罩、防护服、防护眼镜、防护手套，以上专业消毒用品请专人协助支援购买。

2 、固定送餐人员：食堂指定责任心强、业务熟练、身体健康的员工组成固定的送餐保障小组，按医用要求穿戴好消毒防护用品。用餐完毕，脱去消毒防护用品，并按医用规定消毒。对隔离区产生的餐厨垃圾，按照医学要求处理。

九、 疫情汇报

对测体温发现超过 37.3 度，并有疑似新型冠状病毒感染症状的患者立即实行隔离，给病人戴好口罩。第一时间通知学校防控部门和公司大区疫情防控小组，将病人及时送往指定医院发热门诊就诊。安排与疑似病人有密切接触的员工回家进行自我隔离，并进行医学观察 14 天。对疑似新型冠状病人到过的场所及用过的物品，迅速、严密、彻底地做好全面消毒工作。积极配合上级有关部门做好流行病调查及善后处理工作。

十、 学校食堂动员

学校食堂严格按照政府和疾控部门的防控要求，全面落实疫情防控工作，将集全校之力，尽一切力量，切实保障全体用餐人员、师生、员工的身体健康和生命安全。学校各级管理人员要高度重视此次疫情防控工作，树立大局观，提高政治觉悟，强化责任意识。对工作中落实不到位，拖沓扯皮等行为造成不良影响甚至贻误工作的要严肃追责，绝不姑息。

十一、 其他

本管理办法自 2020 年 2 月3日起执行！

常州明德实验中学

2020 年 2 月 3 日