

# 山东省高校食堂新冠肺炎疫情防控期间 操作规程

## 一、基础保障

1. 成立食堂疫情防控专项工作组。
2. 科学制定食堂疫情防控工作方案和应急预案。
3. 保障食堂疫情防控经费，确保口罩、测温计、消毒液和工作服等相关防控物资充足供应。
4. 保障食堂食品、原料及物资的安全供应。

## 二、预备工作

### （一）员工返岗。

5. 提前通知，原则上员工返校时间应在学生返校前 14 天，持续跟踪记录员工身体健康状况和外出活动轨迹情况。

6. 专人负责员工返校返岗前的准备工作，做好防控物品发放并详细记录。有条件的学校，应安排食堂员工全部集中入住专属集体宿舍，实行统一封闭管理。

7. 上岗前，需确认体温正常、身体健康并按驻地政府要求办理健康证明后方可上岗。

### （二）岗前培训。

8. 对食堂全体人员进行新型冠状病毒生物学特性、传染性、危害性、传播方式、传播途径和防控知识的教育，要求员工学习

掌握相关的疫情防控知识。

### **（三）开展自查。**

9. 要对库存的食品及原料、食品添加剂进行彻底清查，发现有超过保质期、未按保存条件贮存或出现霉烂、变质等感官性状异常的，要按照有关规定销毁处理。

10. 要对食堂冷藏冷冻、供水等设施设备进行全面检查和维护，确保食堂用水安全和设施设备正常运行。

## **三、日常人员管理**

### **（一）个人防护。**

11. 自我保护：讲卫生、勤洗手、戴口罩、不外出、不聚会、不串门、不扎堆、不接触，未经清洗的手不得触摸眼睛、鼻、口，戴口罩前和摘口罩后应洗手，与他人保持相隔 1 米以上的距离，保护自己不被感染。

12. 正确洗手方法：

（1）在流水下，淋湿双手；

（2）取适量洗手液（肥皂），均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝；

（3）认真搓双手至少 15 秒；

（4）在流水下彻底冲净双手；

（5）擦干双手，取适量护手液护肤。

13. 洗手时间：传递文件（材料）前后，咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后，接触生食物后，制备食品之前和之后，接触到受污染的

工具、设备后，处理废弃物后，吃饭前和吃饭后，上厕所前后，触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔后，接触他人后，触碰公共物品后（如门把手、电梯按键），外出回来后。

14. 正确佩戴口罩：

- （1）鼻子夹侧朝上，深色面朝外（或褶皱朝下）；
- （2）上下拉开褶皱，使口罩覆盖口、鼻、下颌；
- （3）将双手指尖沿着鼻梁金属条，由中间至两边，慢慢向内按压，直至紧贴鼻梁；
- （4）适当调整口罩，使口罩周边充分贴合面部；
- （5）佩戴口罩后，手部不接触口罩。尤其售饭期间，佩戴手套的手不得接触口罩。

**（二）人员管理。**

15. 员工管理：

- （1）身份核验：每餐次上班查验，非本食堂员工禁止入内；
- （2）体温检测：逐人检测体温，合格方可上岗；
- （3）体温记录：记录每一位员工三个班次（早、午、晚）的体温；
- （4）佩戴口罩检查：逐人检查，正确佩戴口罩进入，未佩戴口罩禁止入内；
- （5）鞋底消毒：每位员工在脚垫上搓擦鞋底消毒。

16. 外来人员管理：

- （1）身份核验：查验身份证件，询问来访事由，接洽何人，

未经允许者劝退；

(2) 体温检测：逐人体温检测，体温不合格者立即报告、劝退并记录；

(3) 佩戴口罩检查：正确佩戴口罩进入，未佩戴口罩禁止入内；

(4) 鞋底消毒：每位外来人员在脚垫上搓擦鞋底消毒；

(5) 外来人员记录：记录每一位外来人员信息、事由、接访人、离开时间和体温。

#### 四、食品安全管理

##### (一) 食品采购。

17. 严禁采购、验收、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制品。

18. 食堂采购食品原材料渠道来源可追溯，索证规范、齐全。

19. 供应商的食品原料配送人员每天检测体温并向服务高校食堂管理部门报备，供货商、采购员和接货员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩。

20. 食品原材料采购和配送车辆干净卫生、专车专用，每次运输食品前应进行清洗消毒。

##### (二) 食品加工。

21. 加工食品烧熟煮透，食品中心温度应达到 70 摄氏度以上。

22. 疫情期间禁止生冷、冷荤、凉菜、凉面、裱花糕点的制作和销售。

23. 生、熟食物要分离。禽蛋使用应清洗外壳，必要时消毒外壳。

24. 留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上，每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。

### **（三）供餐管理。**

25. 售饭处应有防止飞沫（唾液、咳嗽、打喷嚏）灰尘、蚊蝇等污染的设施，出售的食品不得无保护暴露。

26. 公用餐具应有防止飞沫（唾液、咳嗽、打喷嚏）、灰尘、蚊蝇等污染的措施；疫情期间暂停免费汤粥、免费调料的供应。

27. 售饭人员使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，销售中减少语言交流，与服务对象保持 1 米以上安全距离。

28. 售饭人员工作服应每天更换，集中洗涤并进行高温消毒。

### **（四）就餐管理。**

29. 根据学生就餐人数和食堂分布、规模等情况，合理安排学生错时、错峰就餐，建议单桌同向就餐。

30. 鼓励高校采取网络订餐方式，打包带回单独用餐，增加营养套餐盒饭供应，错峰错时、即取即走。

31. 餐厅门口设佩戴标识的安全员值勤，就餐人员应出示证件（禁止校外人员就餐）、佩戴口罩，并经体温检测合格方可进入餐厅；如发现发热、咳嗽等呼吸道感染症状人员，立即报告食堂疫情联络员。

32. 餐厅中配备足够的洗手液，保证供水设施正常使用，引导师生餐前洗手并成为习惯。

33. 开餐前对餐厅进行清扫、清洁、消毒、通风，开餐中及时清理餐桌和地面废弃物并清洁餐桌，餐后清理打扫餐厅卫生，进行环境消毒，做好卫生用具的清洗消毒和定位保管。

## 五、消毒保洁

### （一）网格管理。

34. 消毒保洁实行分层、分区域、分项目实施网格化管理，详细记录消毒保洁的时间、次数、消毒（保洁）人、负责人、检查员等信息。

35. 每餐后对食堂内外环境和餐桌椅进行全方位、全覆盖、无死角的环境卫生整治和消毒。

36. 每天对食堂食品加工场所和餐厅通风换气不少于2次，每次不少于30分钟。

### （二）餐具消毒。

37. 公用餐具进行规范化每餐次清洗消毒，采用高温蒸煮方式进行充分消毒，按标准要求进行保洁。

### （三）垃圾处理。

38. 餐厨垃圾定点存放，及时清运，每日对存放场所进行清洁并彻底消毒。

## 六、宣传教育

39. 要在餐厅等场所广泛张贴防疫宣传指南，引导师生科学预防、理性应对，增强对安全就餐环境和科学用餐方式的认识，最大限度保护师生不受病毒感染。

40. 食堂管理部门既要教育又要关心食堂从业人员，改善工作环境，建设向上文化，做到均衡饮食，作息规律，让员工充分认识到保护自己就是对师生的健康安全负责。

# 山东省高校食堂新冠肺炎疫情防控期间 文明就餐规范

## 一、进入食堂

1. 佩戴口罩、检测体温，发热咳嗽、主动报告；
2. 检测合格、方可进入，耐心排队、保持距离；
3. 进入食堂、请先洗手，鼓励套餐、即取即走。

## 二、选餐就餐

1. 选餐时：要迅速，少交流，保持距离；
2. 选座时：不扎堆，不对面，分散就坐；
3. 就餐时：专心吃，不讲话，不互夹菜；
4. 结束时：戴口罩，净桌面，迅速离开。

## 三、错峰就餐

1. 高峰时：请遵指引错峰就餐；
2. 限流时：请理解并主动配合。

## 四、就餐倡议

1. 欢迎师生自带餐具；
2. 鼓励打包带回用餐。