

徐州生物工程职业技术学院处室文件

徐生院办发〔2020〕11号

徐州生物工程职业技术学院新型冠状病毒疫情 防控期间食品安全及防疫处置预案

为切实做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作，预防发生公共卫生事件，保障广大师生的身体健康和生命安全，维护学校和社会稳定，按照教育部和省市防控工作部署，结合《教育部办公厅关于做好高校疫情防控后勤工作的通知》《中华人民共和国食品安全法》等文件要求和我院实际情况，特制订本方案。

一、组织领导机构

（一）机构设置

成立食品安全及防疫工作小组。院长徐锋为组长，副院长刘希泉、王安雷为副组长，组员由后勤处处长张立逢、学工处处长郭士焱、安保处处长李彭、各二级学院支部书记组成。

工作小组在学院党委、学院应对疫情工作领导小组和应急指挥中心的统一领导下开展工作。工作小组下设5个工作组：综合协调组、食品安全管理组、防疫消杀管理组、就餐秩序管理组、应急事件处置组。

（二）职责分工

1.综合协调组：后勤处处长张立逢负责，吴泉、罗华生等为

组员。加强食堂安全防疫监管，及时上传下达有关文件要求，协调食堂安全及防疫工作，做好宣传报道、信息统计上报等工作。

2.食品安全管理组：后勤处刘勇负责，高善保、闫红艳等为组员。加强服务企业和人员管理，做好人员健康情况摸排，做好出入食堂人员管理，做好食品安全管理等工作。

3.防疫消杀管理组：后勤处汪安平负责，孟建波和物业等人员为组员。加强食堂消毒管理，落实消杀措施，关注消杀效果，做好消杀检查指导和记录等。

4.就餐秩序管理组：后勤处刘勇负责，后勤人员为组员。维护就餐秩序、检查学生防护情况；处理学生就餐过程中的突出事件；做好防控宣传和解释工作。安保处、学工处及各二级学院派人员配合维护就餐秩序。

5.应急事件处置组：后勤处副处长杜雷具体负责，刘勇等为组员。储备调配防疫物资，做好防疫物资管理；当发生食品安全或人身伤害事件时，立即启动食品安全等相关应急预案。

二、食品安全及防控措施

（一）餐饮企业工作人员管控

严格落实食堂个人卫生管理制度，加强食堂工作人员的健康情况监测和出入管理，具体如下：

1.检查登记食堂从业人员健康证情况，持证上岗。临时工作人员必须取得健康证明后上岗。

2.了解食堂从业人员健康状况并进行体测，统计返校前个人行踪，杜绝从疫区、接触感染人员或发烧人员上岗。

3.要求相关人员在返校前加强自我防控防止感染，并自行隔离14天以上直至开学。

4.落实每日晨检、午检制度，每天至少测体温2次并做记录。出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等碍于食品卫生病症时，应立即脱离岗位，待查明病因排除碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

5. 从业人员须经测体温、健康登记、清理个人卫生、消毒、更换工作服等流程后方可进入工作岗位。

6. 除食堂工作人员和检查管理人员外，禁止他人出入食堂餐厅以外的内部区域。进入食堂区域必须佩戴口罩。

7. 对配送生活物资外部人员实行出入校门登记、测量体温、健康状况报备，做好记录备查。严禁外部配送物资人员进入食堂内部。

8. 食堂工作人员一律佩戴工作证，做好出入记录。进入食堂后不得擅自离开食堂。

9. 加强对食堂服务企业和工作人员管理，坚持每天监督检查，发现问题及时处理，并做好记录作为对食堂服务企业及工作的考核依据。

（二）食品安全管控

1. 严控食品原材料采购关，落实原材料追溯制度。

2. 采购鲜(冻)畜禽的应当索取畜牧兽医部门出具的检验检疫合格证明。严禁使用来源不明的家禽家畜，禁止采购野生动物。

3. 执行索证索票制度，严格索取企业合法进行食品生产经营活动的相关证明（营业执照、生产许可证、流通许可证复印件及检验报告）。

4. 指定专人负责查验食品的检验合格证、化验单、有关批准文件及食品的卫生质量。做好登记、记录、自行保管备查。

5. 把好加工关，规范食品加工、生产，杜绝食品中毒事件。

6. 严格执行食品 48 小时留样制度并做好记录。

（三）消杀管控

采取多种消杀措施，加强食堂内外炊餐具等消杀处理，一天三次消杀并做好记录，确保食堂就餐环境卫生清洁，有效阻断病毒传播途径，具体如下：

1. 用餐环境消毒：餐后对地面喷洒消毒液或用消毒液拖擦方式消毒；供餐台、桌凳等设施用消毒液进行擦拭消毒，并用清水

擦拭干净。

2. 餐具消毒：一是餐具上线清洗前用消毒液浸泡消毒，并用清水冲洗干净；二是通过洗碗机清洗高温消毒。

3. 炊具消毒：炊具用完后按规范进行清洗保持干洁，每天最后一餐结束之后用沸腾开水进行蒸煮高温消毒，用清水清洗净，保持干洁。

4. 食堂（厨房各操作间）内部消毒：餐后对地面低位喷洒消毒液或用消毒液拖擦方式消毒；操作台、货架等设施用消毒液进行擦拭消毒，并用清水擦拭干净；在无人时利用紫外线消毒设备进行消杀。

5. 食堂周边、垃圾清运工具、食堂车辆消毒：每天进行一次喷洒消毒液消杀；食堂各通道每天消杀3次。

6. 加强通风管理：食堂实行全天候通风。

7. 注意事项：按照国家有关消毒规范要求使用消毒液，采用低毒消毒液进行消杀，注意食品和人员安全，避免残留造成中毒事故。

（四）就餐配餐办法

根据学校食堂现状，积极推进食堂采用配送制、分餐制、错峰就餐和增加供餐窗口等新的伙食供应方式，减少同一场所集中就餐人数，避免集中就餐人流量大和人员过度集中带来的疫情防控不利因素。

1. 配餐办法：以“快餐为主、特色为辅”原则进行配餐，增加快餐比例，缩短供餐时间。

2. 快餐供餐办法：采用套餐与现售两种方式供餐。准备多价位套餐盒饭方便快捷取餐带走，在可能的情况下推行以班级为单位订餐配送。

3. 特色窗口供餐办法：采用排队叫号方式供餐，打包带走和在餐厅就餐等方式相结合。

4. 错峰就餐：根据目前在校学生数拟采用全校分3个批次就

餐，每批次约 1500 人，每批次用餐时间约 25 分钟。

5. 用餐地点：在新型冠状病毒防控期间教职工自带餐具，在各自办公室用餐，以缓解学生用餐的场地压力。学生可以通过快餐配送或自取方式将食品带到宿舍或教室用餐，餐后及时处理生活垃圾，保持环境卫生。

（五）就餐秩序管控

1. 禁止非学校教职工和学生来校食堂就餐。
2. 学生工作部门协助加强就餐秩序监管。
3. 非就餐期间严禁学生和非工作人员在食堂餐厅内逗留。
4. 师生排队就餐应保持 1 米以上安全距离，用餐时座位尽量间隔开。
5. 就餐人员要做到：餐前必须戴口罩，餐后及时戴上口罩。加快进餐速度，禁止相互交谈，防止飞沫感染。
6. 禁止将食堂餐具带出餐厅或在餐厅各楼层混用。
7. 加强卫生健康宣传教育，使学生养成良好的卫生和就餐习惯。

三、安全防控保障

（一）加强组织领导

食品安全及防疫工作小组统筹防控工作，学校各部门积极配合，齐抓共管，明确分工，层层落实各环节处理步骤、方法和具体责任，把防控工作落实到每个细节当中。

（二）强化宣传教育

学工处及各二级院系通过多种形式宣传疫情防护知识，加强舆论正面引导，教育学生养成良好的卫生习惯；做到文明有序就餐。对违纪行为及时通报和处理。

（三）做好物资保障

餐饮中心和各服务企业积极做好生活物资采购和储备，确保食品供应各环节的安全措施落实到位，让广大师生吃得满意。积极采购消杀、防控等物资，保障消毒及时到位。

(四) 实行日报制度

食堂人员健康状况、食堂内部人员出入排查情况、消杀工作情况、食堂卫生检查情况、学生就餐秩序以及食堂发生的突发事件处置等情况由综合协调组汇总后于每日下午5点前报学院应对疫情工作领导小组。

