

长 江 职 业 学 院

关于进一步做好疫情防控餐饮保障工作的通知

各院部、机关各处室、湖北省益康制药厂：

我校武汉科技新城校区作为新冠肺炎治愈者出院后的隔离观察点被鄂州市葛店开发区新型冠状病毒感染的肺炎防控指挥部(以下简称“葛店防控指挥部”)征用，为妥善解决隔离点医患人员的就餐问题，根据中央指导组和省指挥部意见，学校研究成立“防疫隔离点餐饮保障工作专班”(以下简称“餐饮保障工作专班”)，具体负责新城校区食堂部分复工及疫情防控期间餐饮保障工作，结合工作实际，现将有关事项通知如下：

一、成立餐饮保障工作专班

组 长：蔡传德

副组长：陈亚晖

成 员：李丹、王声军、陈立光、蔡平、苏贤文

牵头部门：后勤集团

对接联系人：潘逸（学校） 电话：13907171258

张德安（葛店开发区）电话：13971817262

二、主要工作任务

1、主动加强与葛店防控指挥部的沟通联系，合理确定供餐规模，制定供餐管理方案，落实供餐任务。

2、根据复工要求和供餐规模，尽快明确具体返汉人员名单，并及时对接葛店防控指挥部协调落实返汉人员交通保障事宜，确保顺利返岗复工。

3、加强对武汉科技新城校区家园食堂的监督管理，督促餐饮服务单位狠抓食堂公共场所卫生防疫消杀和环境卫生整治，做好食堂工作人员健康监测，落实返汉人员隔离观察的规定，防止带病上岗，切实落实好《防控隔离点（武汉科技新城校区）家园食堂新冠肺炎防控工作要求》，做好疫情防控餐饮保障工作。

4、统一配备符合防护要求的专人专车配餐，规范操作流程，避免造成交叉感染。

5、负责食堂炊管人员防控物资的保障，确保口罩、酒精、测温计、消毒液和相关防护物品的充足供应。

6、加强对食堂征用期间的经费预算和支出管理，及时办理相关结算事宜，确保食堂正常运转。

7、各相关部门要密切配合做好征用期间各项防控工作，协助医疗隔离点落实各项管控措施，严防疫情带入学校。

特此通知。

附：防控隔离点（武汉科技新城校区）家园食堂新冠肺炎防控工作要求



抄送：鄂州市政府、鄂州市葛店开发区管委会

附：

防控隔离点（武汉科技新城校区）家园食堂新冠肺炎 防控工作要求

2020年2月9日，我校武汉科技新城校区被鄂州葛店开发区新型冠状病毒感染肺炎防控指挥部确定为新冠肺炎治愈者出院后的隔离观察点。疫情就是命令，防控就是责任，为战胜疫情，打好疫情防控阻击战，切实做好隔离点饮食保障工作，确保食品卫生安全和餐饮服务工作的正常运转，根据工作实际，对家园食堂服务单位—武汉跃新餐饮有限公司做好新冠肺炎防控特提出如下工作要求：

一、组织实施管理

(一) 实施单位：武汉跃新餐饮有限公司（简称跃新公司）

(二) 制定方案落实责任

跃新公司成立应对疫情工作领导小组，制定家园食堂防控疫情管理方案和应急预案，明确责任人、工作职责和具体任务。

(三) 方案应模块化全覆盖

防控疫情管理方案要对食堂各有机模块和食品制售各环节实现全覆盖，防控措施系统化、衔接化、无缝化，任何人员、物料和区域不得成为疫情防控的空白和盲点。

(四) 经费与防控物品保障

确保经费支持，确保口罩、酒精、测温计、消毒液和相关防护物品的充足供应。

(五) 信息沟通管理

及时掌握并了解疫情动态和防控工作进程，统计相关信息数据和原始记录，对食堂疫情实行日监测和日报告制度。

(六) 食材库存保障

确保食品原料及办伙物资的安全供应并增加库存量，保证家园食堂正常运转。

二、教育培训

(一) 掌握疫情相关知识

对全体食堂全体员工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介绍，教育引导员工及时学习并掌握相关的疫情防控知识，使全体员工成为疫情防控的参与者和推动者。

(二) 个人防控措施

1、炊管人员必须做到：讲卫生、勤洗手、戴口罩、不外出、不聚会、不串门、不扎堆、不握手，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，与他人保持相隔一米以上的距离，保护自己，不被感染。

2、正确的洗手方法：使用肥皂或洗手液并用流动的清水洗手，采用六步洗手方法：

(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，具体操作如下：

第一步，双手手心相互搓洗(双手合十搓五下)；

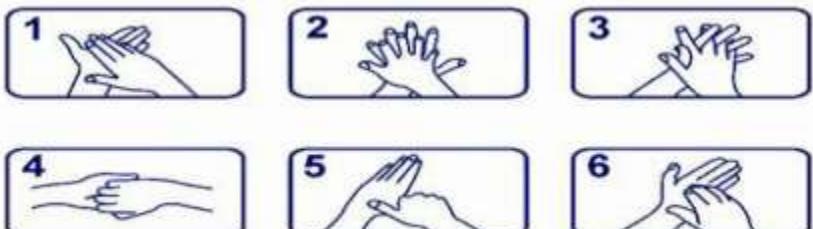
第二步，双手交叉搓手指缝(手心对手背，双手交叉相叠，左右手交换各搓洗五下)；

第三步，手心对手心搓手指缝(手心相对十指交错，搓洗五下)；

第四步，指尖搓洗手心，左右手相同(指尖放于手心相互搓洗)；

第五步：一只手握住另一只手的拇指搓洗，左右手相同；

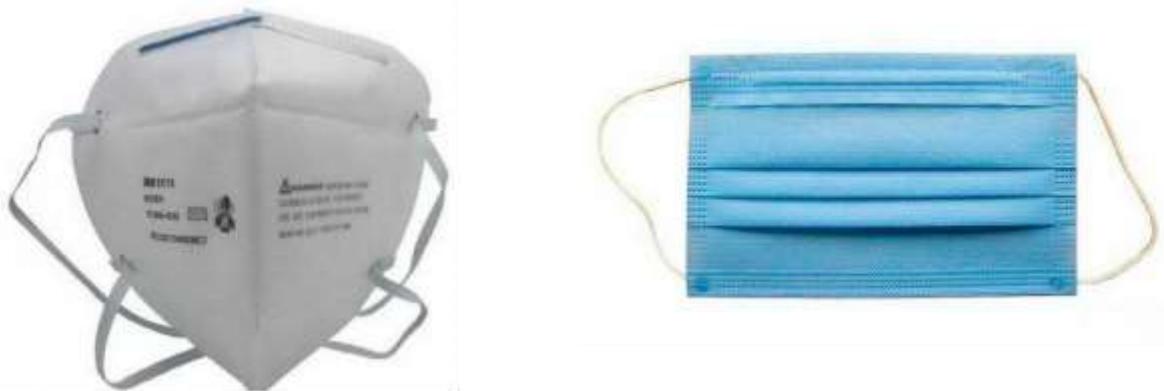
第六步：指尖摩擦掌心或一只手握住另一只手的手腕转动搓洗，左右手相同。在流水下彻底洗净双手。擦干双手，取适量护手液护肤。



3、此时洗手：传递文件前后，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，手脏时，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；

4、口罩选择：选择医用外科口罩或 N95 医用防护口罩（防生物的 1860 或 9132）。

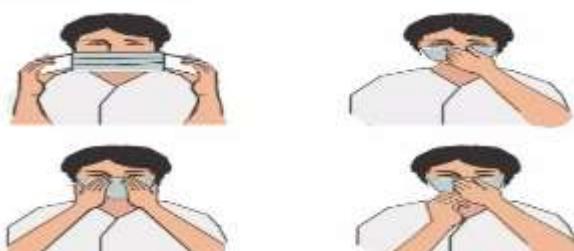
可预防新型冠状病毒的口罩



如何正确佩戴口罩：

- (1) 鼻夹侧朝上，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)



(5) 适当调整口罩，使口罩周边充分贴合面部。

关键措施：正确洗手和戴口罩是防控疫情最关键最有效的两大措施。

(三) 关怀员工惠及师生

跃新公司管理部门要以人为本，注重炊管人员身心防护。对炊管人员既要教育又要关心，改善工作环境，建设向上文化，使员工增强自身体质，提高免疫力，做到均衡饮食，作息规律、心情开朗，避免过度疲劳，让员工充分认识到保护自己就是对师生的健康安全负责。

三、供餐配送管理

- 1、采取盒饭式配餐，食堂提供一次性不可回用餐具，禁止餐具重复使用。
- 2、隔离区采取预订，分楼栋分时段送餐至隔离区指定位置。
- 3、其他行政部门采取分组分时段在食堂指定位置领餐。

四、工作人员管理

(一) 员工体温筛查

1、以微信群、QQ 工作群等形式及时向在外地的员工发布疫情防控信息、自我防护措施、疫情防控相关知识和上岗防控相关要求，使员工未返岗就掌握了疫情防控知识和返校途中的自我保护技能。

2、对在岗的炊管人员严格落实晨(晚)检制度和健康问询制度，做好检测记录，每日上班前、下班后检测体温，发现身体出现异常(体温达到或超过 37.3 度，出现咳嗽或明显乏力)者应立即脱离工作岗位，进行隔离治疗和医学观察，对与其接触人员测试体温并进行医学观察，并及时上报饮食服务中心。

3、对预备炊管人员应在其返校前 14 天的健康状况进行详细了解，单位应做详细询问笔录，上报饮食服务中心备案(与每天晨检、晚检记录形成个人健康档案)。炊管人员进入食堂前，个人要作出自我隔离 14 天身体健康正常以及无与新冠肺炎确诊病人密切接触等书面承诺，并进行体温检测和消毒，经饮食服务中心审核同意后方可上岗。

(二) 把好上岗关

炊管人员进食堂生产场地前先检测体温，合格者方可进入食堂，在岗工作应全程佩戴口罩，口罩一次性使用，每半日进行更换，疫情期间不得佩戴 PE 材质敞开式透明口罩。

(三) 送餐要防护

确保送餐人员（不进食堂）在指定位置接餐，前往隔离区送餐的炊管人员应做好自身防护，需佩戴口罩、消毒手套并使用一次性餐盒送餐，送餐至隔离区楼门口指定位置即可，不得进入楼内、室内，不准使用公用餐具送餐。送餐后须对工作服、送餐工用具和车辆彻底消毒、清洁。

(四) 严格住宿管理

食堂实行统一封闭管理，禁止外人进入，员工也不得外出。严格员工住宿、体温检测和出入登记制度，安排好员工住宿，保持安全距离。每天定期对宿舍区进行消毒，保持干净卫生、通风，做好记录。

(五) 强化个人卫生

加强员工个人卫生管理，严格执行“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服）、“四净”（工作服净、帽净、口罩净、围裙净）制度。炊管人员应使用专用卫生间和盥洗间，如厕前后要洗手、更衣。

(六) 禁止举办聚集性活动

五、办公区管理

(一) 封闭管理

全面强化了门岗管理，对内部工作人员经体温检测合格后方能进入办公区，办公区应定期消毒，保持清洁、通风，外来人员严禁进入家园食堂。

(二) 会议管理

参加会议的人员需经体温检测合格方可进入会场，会中开窗通风，全员全程佩戴口罩，人与人之间座位间隔不小于 1 米，会前

会后洗手，会前会后对会议室进行消毒，对桌椅、门把手、话筒、地面重点进行消毒清洁，提倡视频会议、远程会议。

(三) 文件管理

传阅纸质文件前后需洗手，传阅时戴口罩并与他人保持 1 米以上的安全距离。

(四) 接待管理

接待外人应在指定区域，双方戴口罩并保持 1 米以上距离，尽量缩短会见时间。

(五) 沟通方式

少开会、开短会，不召开人群聚集的会议，控制参会人员规模，实行分散式开会或采用视频、电话、微信和网上办公等方式达到会议目的。

(六) 乘梯管理

乘坐封闭电梯应戴口罩，出电梯及时洗手，电梯每天早、中、晚三次清理、消杀，不留死角。

(七) 集团办公区由集团封闭管理，要求同上。

六、采购管理

(一) 严禁采购不明来源的活体动物和其他食品。避免与养殖或野生动物、生病动物或变质肉类接触，避免与生鲜市场内的流浪动物、垃圾废水接触。

(二) 加强对采购办伙食材渠道来源和索证的监管，重点监管引入的社会餐饮各风味档口特殊或零星食材的采购；确保食材来源清晰，供应商的营业执照、食品经营许可证、产品合格证、动物产品检疫证等证件齐全。

(三) 要求供应商送货人每天检测体温并向本单位报备，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，彼此之间保持 1 米以上的安全距离；采购肉禽类生鲜食材应戴上一次性橡胶手套，避免手对该类食材的直接接触，查验食材和其他物品前后要洗

手。

(四)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。

(五)在有条件的情况下,对易携带致病菌或易腐败变质的食材采取抽样送专业机构检测的措施。

重点提示:

- 1、供应商中的人员管理和食材采购受控最易存在漏洞;
- 2、食材配送车辆容易成为卫生死角。

七、烹饪与配餐管理

(一)烹饪食品时,做到烧熟煮透,确保食品中心温度应达到 70 摄氏度以上。

(二)疫情期间禁止生冷、冷荤、凉菜、凉面、裱花糕点的制作和销售。

(三)严格做到生、熟食物相分离,防止食物的交叉污染。

(四)负责配餐人员体温检测,合格者才能作为配餐人员根据隔离区楼栋订餐任务,分楼栋及时配餐到家园食堂一楼接餐指定位置,统一发放给送餐人员,作好检测记录。

(五)每日餐前取每样食品不少于 120g 样品留样,保存 48 小时,并做好留样记录。

八、后厨管理

(一)后厨全封闭管理

食堂后厨严格执行全封闭管理(完善门禁系统),非本食堂人员不得进入后厨,伙食管理部门相关人员因工作需进后厨时,要检测体温合格、戴口罩、穿工作衣帽,做好记录。

(二)个人物品管理

不得将私人物品带入后厨,手机进后厨应经消毒处理。

(三)通风管理

后厨要定时开窗通风或使用中央空调新风系统全新风运行，保持空气流通，中央空调系统应定期进行消毒处理。

（四）智能化监管

充分发挥电子监控智能管理系统对炊管人员规范操作防控疫情的监管作用，及时督导整改到位。

九、必须掌握的知识

（一）新型冠状病毒感染肺炎相关知识

1、什么是飞沫传播，飞沫：一般认为直径 $>5\mu\text{m}$ 的含水颗粒，飞沫可以通过一定的距离（一般为 1 米）进入易感的粘膜表面。由于飞沫颗粒较大，不会长期悬浮在空气中。呼吸飞沫的产生：咳嗽、打喷嚏或说话。

2、什么是新型冠状病毒，从疫情区不明原因肺炎患者下呼吸道分离出的冠状病毒为一种新型冠状病毒，WHO 命名 2019-nCoV。什么是接触传播？直接接触：病原体通过粘膜或皮肤的直接接触传播，血液或带血体液经粘膜或破损的皮肤进入人体，直接接触含某种病原体的分泌物引起传播。

3、传播渠道：新型冠状病毒主要是通过呼吸道飞沫传播（打喷嚏、咳嗽、说话等）和接触传播（用接触过病毒的手挖鼻孔、揉眼睛等），近距离（1 米之内）飞沫传播是主要途径。

4、灭活病毒：新型冠状病毒对热敏感，摄氏 56 度 30 分钟、75% 酒精、含氯消毒剂均可有效灭活病毒。

5、病毒状态：新型冠状病毒处于可防可控状态，疾病潜伏期平均 3-7 天，最长 14 天。

6、感染症状：

新型冠状病毒感染的肺炎以发热、乏力、干咳为主要表现。少数患者伴有鼻塞、流涕、腹泻等症状。重症病例多在 1 周后出现呼吸困难，严重者快速进展为急性呼吸窘迫综合征、脓毒症休克、难以纠正的代谢性酸中毒和出凝血功能障碍。

(二) 消毒方法相关知识

1、75%酒精：酒精能使细菌的蛋白质变性凝固。可使用75%酒精对手部、刀具、砧板、工具、操作台、设备和手机消毒；

2、沸水、蒸汽：从沸腾开始保持100摄氏度，10分钟以上即可达到消毒目的，适用于消毒餐具；

3、空气清洁：保持室内空气清洁，常通风换气可带走病毒，降低其在室内的含量，降低感染几率；

4、高锰酸钾溶液：使用5‰高锰酸钾可消毒餐具、蔬菜和水果，浸泡1分钟之后用干净饮用水再冲洗一遍即可；

5、漂白粉：漂白粉能使细菌的酶失去活性导致死亡，是非常有效的消毒杀菌法。在餐桌椅、地面、墙面等使用1:3漂白水（漂白粉加清水），用抹布擦拭即可达到消毒目的；

6、消毒液：使用浓度应含有效氯250mg/L（又称250ppm）以上，餐用具全部浸泡液体中5分钟以上，消毒后的餐用具应使用净水冲去表面残留的消毒剂；

7、红外线：红外线消毒一般控制温度120摄氏度以上，保持10分钟以上；

8、热力洗碗机：一般控制水温85摄氏度，冲洗消毒40秒以上；紫外线灯：使用30分钟即达到消毒杀菌效果，适用于对空气、水和工作服消毒杀菌，主要用于备餐间、食品加工间和更衣间，使用时应避开直接照射人体。

(三) 餐用具保洁方法

1、消毒后的餐用具要自然滤干或烘干，不应使用抹布、餐巾擦干，避免受到再次污染；

2、消毒后的餐用具应及时放入密闭的餐用具保洁设施内。

重点提示：

1、餐用具的标准化洗消必须做到全覆盖，防止遗漏产生污染；

2、餐用具洗消后保洁不到位容易产生二次污染。