**江西广播电视大学疫情防控期间餐饮服务**

**应急预案**

**为全力做好我校食堂新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作，确保广大师生的身体健康和生命安全，依照中国教育后勤协会发布的《高等学校学生食堂防控新型冠状病毒感染的肺炎疫情工作指南》相关内容，落实落细中央和省委以及学校的各项工作部署和要求；做到科学防控、规范防控，加强人员的管理，做好食堂和个人的防控措施。确保开学正常供餐，特制定江西广播电视大学疫情防控期间餐饮服务应急预案。**

### **一、成立组织机构**

**后勤保障中心成立食堂疫情防控工作领导小组。**

**组长：张承良**

**副组长：胡金凤**

**成员：屠薇、万国新、杨平、邱悦、陈燕。**

**小组实行责任制，明确职责分工。**

### **二、教育培训（抚河校区一楼食堂员工由邱悦负责现场解说；抚河校区二楼食堂、青山湖校区食堂员工由杨平负责）**

### **（一）掌握疫情相关知识**

**1.什么是飞沫传播，飞沫：一般认为直径＞5um 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。**

**3.什么是接触传播？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。**

**4.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。**

**5.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。**

**6.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。**

**7.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）食堂工作人员个人防控措施**

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

**第三步，手心对手心搓洗手指缝（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。**

**（4）在流水下彻底冲净双手。**

**3.以下情况必须洗手：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.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）适当调整口罩,使口罩周边充分贴合面部。**

### **三、人员管理（抚河校区一楼食堂员工由万国新负责；抚河校区二楼食堂、青山湖校区食堂员工由杨平负责）**

### **（一）食堂员工体温筛查**

**对在校和在岗的炊管人员严格落实晨检制度和健康申报制度，做好检测记录，每日上班前检测体温，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。**

### **（二）把好上岗关**

**炊管人员进食堂前先检测体温，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**

**往学生宿舍楼或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，送餐至学生宿舍楼或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**

**炊管人员全部集中入住专属集体宿舍，实行统一封闭管理，禁止外人进入，严格员工住宿、体温检测和出入登记制度，定期对宿舍区进行消毒，保持干净卫生、通风。**

## **四、采购管理（抚河校区一楼食堂员工由万国新负责；抚河校区二楼食堂、青山湖校区食堂员工由杨平负责）**

### **（一）禁止制售野生动物及制品**

**严禁采购、验收、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制品。**

### **（二）严格监管食材源头**

**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）采购中交接货物管控**

**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）食材配送车辆管控**

**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，特别注意食材配送车辆死角的清洗消毒。**

### **（五）抽样检测**

**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。**

## **五、烹饪与销售（抚河校区一楼食堂员工由万国新监督；抚河校区二楼食堂、青山湖校区食堂员工由杨平负责）**

### **（一）烹饪管理**

**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）禁止生冷食品**

**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）生熟食品分开**

**严格做到生、熟食物相分离，防止食物的交叉污染。**

### **（四）加强食品保护**

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

### **（五）公用餐具保护**

**公用餐具（使用前应严格消毒清洗保洁）、免费汤粥、免费调料应有防止飞沫（说话的唾液、咳嗽、打喷嚏所致）、灰尘、蚊蝇等污染的措施。**

### **（六）销售管理**

**炊管人员销售食品一律使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，销售中少用语言交流，与服务对象保持 1 米以上安全距离。**

### **（七）工作服要求**

**售饭人员工作服应每天更换，集中洗涤并进行高温消毒。**

### **（八）一次性餐用具管理**

## **不得重复使用一次性餐用具。**

## **六、后厨管理（抚河校区一楼食堂员工由万国新监督；抚河校区二楼食堂、青山湖校区食堂员工由杨平负责）**

### **（一）后厨全封闭管理**

**食堂后厨严格实行全封闭管理（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。防止全封闭后厨存在漏洞。**

## **七、餐厅管理（抚河校区一楼食堂员工由万国新监督；抚河校区二楼食堂、青山湖校区食堂员工由杨平负责）**

### **（一）通风管理**

**通过定时开窗或运行新风系统保持食堂就餐场所通风良好。**

### **（二）餐厅入门管理**

**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。**

### **（三）规范就餐程序**

**（一）打包就餐方式（详见附件1：关于疫情防控期间餐饮工作安排的通知）**

**1、避免人员聚集，学校采取自带餐具、不同学院不同部门分时段错时进餐的措施进食。请用餐学校师生戴口罩、自带餐具取餐后在自己办公室或寝室（学生）用餐。如果个别没自带餐具的师生，请坐下吃饭的最后一刻才脱口罩，避免面对面就餐，避免就餐说话，避免扎堆就餐，彼此之间保持 1 米以上的安全距离；就餐前、餐后洗手。**

**2.各区域、楼层设置“废弃口罩指定投放处”和“餐厨垃圾指定投放处”。请学校广大师生严格按照防疫要求，将废弃口罩和餐厨垃圾分别投入指定垃圾箱内。后勤保障中心会安排专门人员及时收集处理，并通过电子系统实时监控。**

## **八、清洗消毒（抚河校区一楼食堂员工由万国新负责陈燕现场指导；抚河校区二楼食堂、青山湖校区食堂员工由杨平负责）**

### **（一）公用餐具洗消**

**公用餐具进行规范化全覆盖每餐次清洗消毒，按标准要求进行保洁，并经每餐次抽样检验，确保检测合格。**

### **（二）餐具高温消毒**

**餐用具宜采用高温热力方法进行消毒。**

### **（三）食材洗消和保管**

**对食品原料和加工后的半成品进行严格的洗消和卫生保管。**

### **（四）回收餐具的洗消**

**每餐次对后厨餐具用具进行清洗消毒，坚持高温消毒方式对病毒灭活。**

### **（五）环境管理**

**对食堂内外环境和餐桌椅每天进行全面消毒，不留死角。必须掌握的洗消保洁知识：**

**1.消毒方法：**

**（1）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。明火或高温时禁用酒精消毒；**

**（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）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；**

**（5）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；**

**（6）热力洗碗机：一般控制水温 85 摄氏度，冲洗消毒 40 秒**

**2.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。**

## **九、食堂员工返校管理（抚河校区一楼食堂员工信息由万国新负责登记，上报屠微，抚河校区二楼食堂员工和青山湖校区食堂员工信息由杨平负责登记，上报屠微，屠微汇总报学校，由学校相关部门报教育厅）**

**（一）远程沟通追踪指导**

**以微信群、QQ 工作群等形式及时向食堂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。**

**（二）返校、返岗方案和预案**

**做好员工返校、返岗的应对措施、突发情况的应急处理预案和报批报备制度，严格落实主体责任，确保校外员工平安顺利返岗。**

**（三）对返校返岗的具体落实**

**积极做好校外食堂员工返校、返岗前的接触人员落实工作，抚河校区一楼食堂员工信息由万国新负责登记，上报屠微，抚河校区二楼食堂员工和青山湖校区食堂员工信息由杨平负责登记，上报屠微，屠微汇总报学校，由学校相关部门报教育厅。食堂员工返校原则上安排在学校通知学生返校时间的前 14 天（从2020年2月6日起），以利于员工返校的身体检查、医学观察，从而确保学生返校时食堂能正常开餐。表格见附件2：食堂工作人员防控疫情登记表0206附件3：食堂工作人员防控疫情汇总表0206**

### **（四）服从指令、等候通知**

**通知到每一位在外地的员工，在条件不具备的情况下暂不返校，返回时间等候单位正式通知，不得擅自返校、返岗。**

### **（五）返校后检测观察**

**实行校外员工返校、返岗的申请报批和对接审核制度。经允许返校后，应经体温检测和隔离进行医学观察，待确认安全后方可上岗。**

### **（六）疫情后期的持续管理**

**在学生返校疫情态势拐点出现基本好转时期，防控工作仍不能掉以轻心。食堂仍应严格执行一段时间的防控标准和工作程序，待疫情彻底控制后食堂办伙方能恢复正常状态。**

**后勤保障中心**

**2020年2月5日**

**附件1：关于疫情防控期间餐饮工作安排的通知**

**关于疫情防控期间餐饮工作安排的通知**

**校内各部门、各学院：**

**为进一步落实国家对新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作部署，做好用餐时肺炎疫情防控工作，采用分餐进食，避免人员聚集。现就学生返校，教职工正式上班时青山湖校区食堂和抚河校区食堂餐饮工作安排通知如下：**

**一、后勤保障中心在开学前一周组织对各餐厅、操作间进行一次清扫消杀，开学后餐厅每日消毒1次，桌椅使用后进行消毒。餐具用品须高温消毒。**

**二、食堂营养配餐，清淡适口，合理搭配。实行分时段供餐，供餐时间调整为：**

**（一）青山湖校区食堂教职工就餐时间安排：**

**1、早餐暂时不供餐；**

**2、中餐供餐时间：办公楼上班职工 11: 30-11：50、**

**培训楼上班职工11: 40-12:00 ；**

**（二）抚河校区食堂一楼、二楼学生就餐时间安排：（开学时微调）**

**1、早餐供餐时间：**

**7:50-8：20（大一学生用餐）**

**7:50-8:00会计与信息学生用餐；**

**8:00-8:10环境与机电学生用餐；**

**8:10-8:20电商与人文学院学生用餐；**

**8:10-8:40（大二学生用餐）**

**8:10-8:20会计与信息学生用餐；**

**8:20-8:30环境与机电学生用餐；**

**8:30-8:40电商与人文学院学生用餐；**

**8:30-9：00（大三学生用餐）**

**8:30-8:40会计与信息学生用餐；**

**8:40-8:50环境与机电学生用餐；**

**8:50-9:00电商与人文学院学生用餐；**

**2、中餐供餐时间：**

**11:10-11:30（大一学生用餐）**

**11:10-11:20人文学院与信息学院学生用餐；**

**11:20-11:30环境、会计、电商、机电学院学生用餐。**

**11:20-11:50（大二学生用餐）**

**11:25-11:35会计与信息学生用餐；**

**11:35-11:45环境与机电学生用餐；**

**11:45-11:50电商与人文学院学生用餐；**

**11:40-12:00（大三学生用餐）**

**11:40-11:50人文学院与信息学院学生用餐；**

**11:50-12:00环境、会计、电商、机电学院学生用餐。**

**3、晚餐供餐时间：**

**17:00-17:30（大一学生用餐）**

**17:00-17:10会计与信息学生用餐；**

**17:10-17:20环境与机电学生用餐；**

**17:20-17:30电商与人文学院学生用餐；**

**17:20-17:50（大二学生用餐）**

**17:20-17:30会计与信息学生用餐；**

**17:30-17:40环境与机电学生用餐；**

**17:40-17:50电商与人文学院学生用餐；**

**17:40-18:10（大三学生用餐）**

**17:45-17:55人文学院与信息学院学生用餐；**

**17:55-18:10环境、会计、电商、机电学院学生用餐。**

**（三）抚河校区食堂二楼教职工就餐时间安排：**

**1、早餐供餐时间：8:00-8:50**

**2、中餐供餐时间职工**

**11:30-11:50（各分院教职工）**

**11:40-12:00（各行政部门职工）**

# **（四）请用餐师生戴口罩、自带餐具取餐后在自己办公室或寝室（学生）用餐。如果个别没自带餐具的用餐师生，请坐下吃饭的最后一刻才脱口罩，避免面对面就餐，避免就餐说话，避免扎堆就餐，彼此之间保持 1 米以上的安全距离。就餐前、餐后洗手。**

# **三、各区域、楼层设置“废弃口罩指定投放处”和“餐厨垃圾指定投放处”。请学校广大师生严格按照防疫要求，将废弃口罩和餐厨垃圾分别投入指定垃圾箱内。后勤保障中心会安排专门人员及时收集处理，并通过电子系统实时监控。**

# **以上规定从正式开学开始执行， 请各部门、各学院师生自觉遵守，如带来不便，请谅解。**

**后勤保障中心**

**2020年2月5日**