

兰州市市场监督管理局 兰州市教育局文件

兰市监发〔2020〕112号

关于印发《新冠肺炎疫情防控期间学校食堂 防控暨食品安全管理工作指引》的通知

各区县市场监管局、教育局、兰州新区教体局、高新区社农局，市综合行政执法队，市属各学校、各事业办学单位、各民办学校：

为更好地保障学校开学后广大师生在新冠病毒感染肺炎疫情期
间饮食用餐安全和身体健康，兰州市市场监管局会同兰州市教育局
组织编制了《新冠肺炎疫情防控期间学校食堂防控暨食品安全管理
工作指引》，现予以印发，请遵照执行。

兰州市市场监督管理局



新冠肺炎疫情防控期间学校食堂防控暨食品安全管理工作指引

为更好地保障广大师生在新冠病毒感染肺炎疫情期间饮食用餐安全和身体健康，依据国家卫健委发布的《新型冠状病毒防控指南》，特制定本指引。

一、学前准备

1. 制定疫情防控工作方案，应在学校防控领导小组的基础上专门设立食堂防控小组，制定疫情防控工作流程、信息报告流程、家长沟通机制、应急处置预案等，明确各岗位工作责任制度，并适时开展培训和演练。

2. 配备专职食品安全管理人员，明确食堂各岗位分工，并督促落实岗位职责。

3. 做好防控物资储备，配足与食堂从业人员数量相匹配的口罩、手套、帽子、洗手液、手消毒剂、体温计、红外测温仪（热成像人体测温仪）、喷雾器、消毒药械等疫情防控所需物资。

4. 开展从业人员健康监测，按照省联防联控办《关于新冠肺炎疫情防控期间人员管理的通告》要求，对食堂返工人员 14 天前旅居史及接触史、健康状况进行全面登记摸排，建立“一人一档”。严格

落实隔离观察制度，未达到 14 天隔离要求的从业人员暂不复工。提前组织食堂从业人员进行健康体检，无证人员不得上岗。

5. 开展疫情防控和食品安全知识培训、岗位操作培训，做好培训记录。在就餐场所广泛张贴疫情防控宣传指南、就餐须知，引导师生掌握卫生的就餐方式。

6. 推进“明厨亮灶”升级改造，按照《甘肃省“互联网+明厨亮灶”智慧管理实施方案》，今年年底前完成学校食堂 100%加入“互联网+明厨亮灶”智慧监管建设任务，加装并网设备。

7. 在通风不良场所内加装机械通风，配备与供餐量相匹配的餐用具含分餐用具、餐用具清洗消毒设施及保洁设施。配备足够的洗手消毒设施、洗手用品，配足配齐餐厨垃圾、废弃口罩分类收集设施。

8. 开展对食堂设备、设施的检查，对紫外线灯等空气消毒设施、冷藏冷冻设施、洗手消毒等设施、设备是否能正常运转进行检查。

9. 学校应统一组织对食堂内部及周边环境进行大扫除，认真清理卫生死角、堆积杂物、废弃物、清除残存垃圾、清除病媒生物孳生地；彻底清查库存食品原料、食品添加剂等，及时清理超过保质期、感官性状异常的食品。

10. 开展预防性消毒，对食品处理区、用餐场所、贮存设施设备、餐饮用具进行彻底规范清洁消毒，包括墙面、地面、设施设备、操作台、门把手、水龙头、空调、通风设备及排风口等。

二、人员管理

11. 建立从业人员健康档案，全面管控好从业人员，每日掌握员工出行地点、是否乘坐过公共交通、身体状况是否良好，同时做好员工宿舍的疫情防控工作，做到涉疫情况每日及时掌握、底数清楚，实行“日报告”、“零报告”制度，每日向教育主管部门报告具体情况。

12. 严格遵守每日晨午检制度，做好体温等检查结果记录，发现发热（体温 37.3℃ 以上）、乏力、咳嗽、等职业禁忌者，应立即停止工作并督促其及时就诊。

13. 在更衣室、后厨通道入口处及食堂各操作区配备洗手消毒设施及洗消用品。督促从业人员勤洗手，建议工作期间一般每小时一次，出现任何可能污染手部的情形时，都要按七步法要求进行洗手消毒。

14. 工作过程中从业人员应全程佩戴口罩，并按规定每 4-6 小时更换口罩。接触直接入口食品的，应佩戴一次性手套并及时更换，工作服应定期清洗更换。与加工经营无关的私人物品不得带入食品处理区。

15. 加强用餐安全管理，督促员工抓好个人防护、饮食安全，养成健康生活习惯。

三、场所管控

16. 严格实行全封闭管理，非食堂从业人员不得进入食品处理区，学校及相关部门人员因工作需要进入时，应保证体温检测合格、穿戴工作衣帽、洗净双手、戴好口罩方可进入，并做好来访记录。

17. 通过定时开窗或运行新风系统保持就餐场所通风良好，中

中央空调系统建议停止使用，确有必要开启须经疾控部门评估，定期进行消毒处理且必须采用新风系统全新风运行，保持空气流通。

18. 依照《兰州市餐饮业新冠病毒防控指南》要求，开餐前对食堂内外环境、地面、餐桌椅等每天进行清扫、清洁和规范消毒，地面和公共区域设施、门把手、水龙头、楼梯扶手等高频接触物体表面可使用含氯消毒剂拖地、喷洒或擦拭；操作台案、工用具、容器可使用 75%乙醇涂抹消毒。消毒时应注意做好食品遮盖避免食品污染，使用酒精时避免靠近明火，消毒液浓度按照规范要求配比防止过渡消毒等，并做好消毒记录。餐后做好及时清理打扫，做好卫生用具的清洗消毒和定位保管。

19. 借助“陇上食安”平台对防控措施落实情况、后厨加工过程、餐饮具洗消等从业人员规范操作等进行实时监督，对未严格落实防控措施及《餐饮服务食品安全操作规范》的行为及时纠正并整改到位。

20. 就餐场所门口应设安全员值勤，定人定岗定责，专门负责体温检测、食堂消杀及人员管控工作，制定专人负责场所通风消毒等工作，凡进入食堂人员应佩戴口罩并经体温检测合格方可进入。

21. 做好餐厨垃圾分类规范处置，餐厨垃圾应定点存放，分类收集，及时清运，每天至少进行一次餐厨垃圾存放场所和盛装容器的清洁消毒。

四、用餐环节

22. 疫情期间建议学校采取封闭式管理，学生不得在外就餐或

采取外卖点餐。

23. 制订详细的就餐分流方案，最大限度地降低同时就餐人数及密度，避免人员聚集。

24. 在食堂入口设置洗手池，按规范配齐配足水龙头数量，有条件的可配备感应式水龙头，配备洗手液等。张贴洗手消毒方法标识，引导师生采用七步洗手法洗手。

25. 通过集体用餐单位、食品生产经营企业向农村义务教育学生营养改善计划实施学校或其他学校供餐的，应指定专人负责膳食交接验收，所有送货或送餐人员不得进入食堂，对送餐食品应测量中心温度，做好接收记录。

26. 在就餐场所地面应设立 1.5 米间隔线醒目导引标识，食堂安全管理人员要维持好等候就餐秩序，就餐人员应佩戴口罩取用餐具和到售卖窗口购买，排队保持 1.5 米以上安全间距，采用非现金支付，即取即走。

27. 避免面对面就餐和扎堆就餐，保持就餐间隔在 1 米以上，就餐中不交流、少说话，避免交叉感染，就餐结束后立即佩戴口罩并离开。

28. 采用适当方式，减少师生同一时间段内就餐人数，降低就餐场所人员密度，防止交叉污染：

①改造符合卫生条件的临时就餐场所；

②在就餐场所设置简易分隔装置；

③采取分批、分时段等形式错峰、错时就餐，安排好领餐或就

餐时间和顺序；

④延长食堂开放时间；

⑤增加套餐盒饭供应，打包带回单独用餐；

⑥提倡送餐到班。学校以班级为单位，每天安排一位班级代表到食堂领取盒饭，分散到班级或宿舍用餐。

⑦建议有条件的走读学生回家就餐。

29. 在就餐区入口处应增设废弃口罩专用垃圾桶，用于投放使用过的口罩，并注意及时清理。打喷嚏和咳嗽时应使用纸巾遮挡包裹，不随地吐痰，口鼻分泌物用纸巾包好（包括废弃的口罩）使用密封袋密封弃置于有盖垃圾桶内。

五、采购环节

30. 建立固定的供货渠道，应选择具有合法资质（营业执照、食品经营许可证等合法齐全）的供货商，大宗食品实行统一采购，并签订供货协议。

31. 严格执行食品原料进货查验、索证索票和台账记录制度。严格做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测报告）。

32. 从集体用餐配送单位订餐的，应选择取得合法资质，能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

33. 加强对食品原料供货商、集体用餐配送单位的监督。进行

定期或不定期抽查审核，对诚信经营情况进行评估，作为来年签订协议的依据。

34. 严禁采购不符合食品安全标准的食品原料。严禁采购不明来源的食品原料。严禁采购、存储、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制品。严禁采购、饲养或宰杀活禽。

六、储存运输

35. 供应商、集体用餐配送单位送货（餐）人员入校时应按照要求测量体温，并进行实名登记。

36. 供货商、集体用餐配送单位送货（餐）人员、学校采购人员、接货人员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩和一次性手套，交接时尽量避免近距离接触。

37. 食材采购配送应采用专用车辆，每次运输食品前应进行清洗消毒，保持干净卫生。

38. 严格执行食材食品贮存要求，食品库房应专用，并做到通风换气，分区分架分类、离墙离地存放食品，定期清理变质和过期食品，确保食品保存条件和保存期限符合要求。

39. 食品原料、半成品、成品贮存应按要求采取常温、冷藏或冷冻保存，进入食堂均去除外包装箱，半成品、成品等原料可采用密闭食品容器盛装或保鲜膜覆盖等方法，避免长时间裸露。

七、加工制作

40. 严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》，做到烧熟煮透，

确保食品中心温度应达到 70℃ 以上。烹饪后尽快食用，缩短成品存放时间，尽量当餐用完。

41. 严格做到生熟食品存放容器、存放区域分开及加工用具分开，防止交叉污染。中小学、幼儿园不得制售及疫情期间高等院校等其他类型学校食堂暂停制售冷荤类食品、生食类食品、裱花糕点。

42. 落实餐品留样规定。每品种留样量 125g 以上，留样 48 小时，留样记录完整、准确，确保可追溯。

八、食品售卖

43. 设置备餐间，且应有防止飞沫灰尘、蚊蝇等污染的设施。加工后的成品在出售前应密闭盛放，不得无保护暴露。

44. 暂停自助餐等开放式供餐模式。疫情防控期间不宜供应免费汤粥、调料等。

45. 鼓励自备餐具，提供足量一次性餐具，不得重复使用一次性餐用具，最大程度减少公用餐具使用。

46. 食品售卖人员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。

九、洗消环节

47. 公共餐饮具应做到“一人一用一消毒”，食品加工用具、容器使用后应及时清洗，每餐次应对餐饮具以及接触直接入口食品的餐用具进行清洗消毒。

48. 采取煮沸、流通蒸汽消毒 15 分钟，或采用洗碗机、热力消

毒柜等消毒方式。

49. 消毒后的餐用具应放置在密闭保洁设施内，保持清洁。

十、应急管理

50. 如学校发现新冠病毒肺炎等传染病疑似病例或疑似食品安全事故时，应在校方防控工作领导小组的统一领导下进行处置，立即停止供餐服务，并及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告。

51. 按照学校防控工作方案、疫情防控工作流程及学校食品安全事故应急处置方案进行科学处置。

52. 建立舆情应对制度，如发生投诉举报和突发舆情事件，要充分预判，加强信息沟通，第一时间回应处理有关师生、家长和相关部門疑问关切，积极妥善予以处置。

公开属性:依申请公开

抄送:省市场监督管理局、省教育厅。

兰州市市场监督管理局办公室

2020年3月19日印发
