

常州市教育系统新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控领导小组

常教应对肺炎领导小组〔2020〕8号

关于加强疫情防控期间 学校食堂食品安全管理的通知

各辖市（区）教育局、经开区社会事业局，各级各类学校：

为全面贯彻落实党中央、国务院疫情防控决策部署，落实省委省政府和常州市委市政府针对新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控启动突发公共卫生事件一级响应的措施，进一步加强餐饮服务场所集中用餐环节的疫情防控工作，现就进一步加强疫情防控期间学校食堂食品安全管理工作通知如下。

一、严格设施设备维护。要对食堂供水等设施全面检查维护，排除假期停止再运转后可能出现的各种故障。若供水设施破损、集中供水消毒不当造成饮水污染，易引起痢疾杆菌、伤寒杆菌等致病性微生物污染食品，导致细菌性食物中毒。

二、严格从业人员健康管理。食堂从业人员必须持有有效的“健康证明”上岗，从疫情地区回来的人员，所在单位要暂停其工作，经医学检查无异常情况后方可恢复其工作。要对从业人员集中进行一次岗前防疫知识培训，确保具备餐饮从业人员防护技能。

三、严格每日岗前检查。凡在食堂工作的从业人员，包括采购员、库管员、厨师、洗碗工、洗菜工、传菜人员、分菜人员及食品安全管理员等必须每天测量体温。从业人员有乏力、发热、咳嗽等症状或者有碍食品安全病症的，应立即调离工作岗位，待查明原因并病症治愈后，方可重新上岗。

四、严格食材进货查验。严格落实食品采购进货查验和索证索票制度，严禁在食品加工场所饲养畜禽和宠物，严禁宰杀、采购、加工野生动物，不得采购活禽进行加工制作，禽肉类食品要烧熟煮透。疫情防控期间，提倡不生产冷食类、生食类、冷加工糕点、预拌色拉等高风险品种。

五、严格规范操作。食品加工过程要做到“三分开、一消毒”：即生熟食品分开存放、荤素食品分开洗切、清洁区与污染区分开，严格餐饮具消毒。加工直接入口食品的从业人员操作前，必须洗手消毒，一律戴口罩和一次性手套，防止交叉污染。

六、严格清洗消毒和保洁。每天食堂生产加工就餐场所室内通风换气不少于2次，每次不少于30分钟。其中，食品清洁操作区一律要安装紫外线空气消毒灯，每日每餐后定期消毒，每次不少于30分钟；食品准清洁操作区、一般操作区、就餐区、辅助区

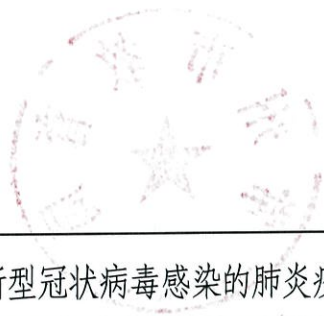
每日每餐后要进行清洁消毒。每个区域使用的清洁消毒用具要分开，避免混用。

七、严格洗手消毒和留样。要设立公共洗手消毒设施，供就餐人员餐前餐后洗手消毒。每日每餐供应的每个品种必须做好留样保存和相关记录，以便于必要时检验。食品留样冰箱为专用设备，及时上锁专人保存钥匙，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于125g。

八、严格单位食堂供餐管理。疫情防控期间，就餐人员，每餐进入食堂前，自觉接受体温测量。单位食堂用餐尽量改为分餐制，制作固定菜式搭配的套餐，即取即走，减少人员等餐排队的时间。对在食堂堂食的就餐人员，尽量放宽人员间的用餐座位间隔，建议就餐间隔1米以上。有条件的单位可以鼓励就餐人员，打包外出就餐，降低食堂的人群聚集密度。有条件的单位应采取定点分时供餐制，对集中用餐人群采取人流管控，尽量疏散至不同食堂或错时安排人员用餐。

常州市教育系统新型冠状病毒
感染的肺炎疫情防控领导小组（代章）

2020年2月9日



常州市教育系统新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控领导小组 2020年2月9日印发
