

# 餐具消毒中心工作计划表(优质5篇)

计划是一种为了实现特定目标而制定的有条理的行动方案。计划可以帮助我们明确目标，分析现状，确定行动步骤，并制定相应的时间表和资源配置。以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

## 餐具消毒中心工作计划表篇一

### 1、团队建设

人才延续，保存后劲才能迎接风雨后的彩虹。酒店这个行业流动性本来就很高，保持骨干队伍极其重要。骨干队伍保住了，就保住了后劲，才能保住将来发展的余地。

与企业同患难、共命运的职业道德。

2、积极了解当地和国家的政策，争取政策的支持 这次疫情来势汹汹，给酒店的打击很大，这个时候我们需要争取政府各个相关部门的政策支持。

一是保住了酒店，就是保住了消费，刺激消费是扩大消费的基础。

二是保住了酒店，就保住了员工的就业。

### 3、挑战极限式地降低成本

疫情之下，我们还需要节约经营，勤俭持家。如：推出国家的取消六小件计划，降低成本。

即使从价格竞争的角度来说，成本挖掘的好，削价的余地就大，成本挖掘不好，削价的余地就小，但是这里又涉及到质量问题，所以挖掘成本不能以牺牲品质为代价，长期的保持

低价优质，这是绝不可能的，质量是需要成本的。确保服务品质和出品品质，同时要确保竞争力。

当然在危机中依然需要非常清晰的方向判断、足够强的勇气和抵抗风险的能力，以及理性的决策。

#### 4 、 现金为王

做好流动资金的预算计划，和资金使用的把控，确保现金流。在这个时候，怎么把握现金流，债权债务关系都需要尽快理清，否则的话从账面上看企业不错，但是债权一大把，收不回来，债务一大堆，没人还你的账，日子就过不下去了，再大的企业也怕现金流断，只要现金流一断，这个企业就撑不下去了。

#### 5 、 明确目标，调整预算，细化计划，狠狠执行

##### 1) 预算的调整

各酒店在 12 月份结束之前，都已完成了下一年的预算。但如今情况变了，出现了不可控因素，由于疫情的爆发，我们需要调整预算，调整多少，怎么调整，需要根据当地趋势进行判断。

##### 2) 工作计划的细化

工作计划要细化到每周，不仅仅每个月要有工作重点，每周也要有。需要围绕预算目标开展所有的经营和管理工作。

##### 3) 关键狠狠地执行

最后是员工执行力的问题。酒店的管理者需要关注团队的工作意愿和能力，如果有一方面有问题，就会在执行层面出问题。把工作计划的执行作为整个工作主线，需要我们紧盯预

算目标，紧盯周工作重点和月度工作重点，死磕到无能为力，只有这样才能把工作计划完成的好，也才能较好的完成预算目标。

## 6 、物资的储备与保障

查，并做好记录。

## 7 、市场营销方面

市场营销方面的重点：维稳价格，防止打价格战，提高出租率。

## 8 、安全方面

做好返岗员工登记管理，保存员工 7 天、14 天、30 天内是否途径、来自疫区的记录、做好客人和员工的体温登记记录；酒店工作人员需要佩戴好一次性医用口罩、一次性手套和护目镜；酒店公共区域每日全面消毒；电梯按钮/门把手按小时消毒擦拭；大堂配备免洗消毒液、擦手纸客人退房后房间全面消毒通风；卫生间配置洗手消毒液；客房杯具全部撤出重新清洗消毒；客房电话要用酒精擦拭消毒；保证食物彻底煮熟；酒店餐厅减少海鲜、野味类菜品；酒店物品采购避免与生病动物、变质肉接触；酒店空调使用安全方面，在疫情爆发的情况下，空调、新风系统、电梯等关系空气流动和清洁的设备，若需维护保养，必须经应急处置小组同意。暖气尽量关闭，保持新风的开通。提高“防偷、防盗、防火”方面的安全意识，请各酒店对自己制定的“防偷、防盗、防火”制度进行梳理、检查，并督促到位。

为指导企业科学有序开展新冠肺炎疫情防控工作，提高企业防控能力，有效防范疫情在企业发生、扩散，保障员工身体健康和生命安全，维护正常企业生产秩序，制定本方案。

## 一、建立机制（一）落实企业主体责任。

要建立新冠肺炎疫情防控组织机构和管理体系，企业负责人为第一责任人，成立工作专班，负责企业疫情防控工作。

### （二）制定防控方案。

包括领导体系、责任分工、排查制度、日常管控、后勤保障、信息报告、应急处置等内容，要细化落实到车间、班组，明确专人负责。

### （三）健全信息报告和联络员制度。

要建立与辖区街道(乡镇)、卫生健康等部门的信息通报机制，指定专人负责。建立疫情信息报告制度，明确流程和责任人。

## 二、严密排查（一）分类返岗。

企业要做好员工健康状况排查登记，确认员工健康后方可返岗。目前仍在疫情重点地区的人员，暂不返岗；对其他疫情较重地区旅居史、曾与确诊或疑似病例有密切接触史的员工，实行集中隔离或居家医学观察 14 天；对省内其他各市返回的无流行病学史、无相关症状的员工，确因生产需要返岗的，可按照“厂区内上班，14 天内不得离开厂区、宿舍或指定区域”的方式返岗。

### （二）建立台账。

实行返岗职工健康状况“一人一档”管理，全面掌握职工返岗前 14 天内的行动轨迹(地点具体到门牌号，时间具体到某日某时)、身体状况是否良好、是否与发热患者有过密切接触、是否接触过野生动物、返程交通工具及行程等情况。要与返岗职工签订诚信承诺书，并每日开展健康监测。

### （三）设置临时隔离点。

依托医务室或辖区基层医疗卫生机构做好医疗保障，在企业医务室、集体宿舍等区域按照要求设置临时隔离室。不具备设置隔离场所条件的企业，根据县(区)和园区统一安排，确定具体的隔离观察地点并按要求向所在园区和街道(乡镇)报备。

## 三、做好防护

### （一）防护准备。

统计、购置、储备所需的口罩、消毒剂、手套等防疫物资，定时排查库存量，要确保每一名进场作业人员均能按规定佩戴口罩，安排专人负责废弃防护用品处置。

### （二）通风消毒。

1. 日常消毒。复工复产前，对企业所有场所进行一次消毒，之后定期开展消毒。对重点区域要安排专人每天早晚各消毒一次。通勤车使用后要立即消毒、更换椅垫套。

2. 日常通风。工作场所每天至少两次保持 30 分钟开窗通风。要关闭中央空调，确有需要的，按相关规定采取进风消毒过滤；对有回风的集中式空调系统，要在回风口设置低阻中效空气过滤器，并加强新风口空气过滤器的清洁和更换。

### （三）人员防护。

1. 个人防护。所有员工、体温检测人员上班期间要全程佩戴口罩，作业岗位保持安全间隔距离。企业物业、保洁等要按要求佩戴口罩、手套等防护用品。

2. 手卫生。企业工作和生活场所要设置洗手设施和消毒用品。

3. 住宿安排。集体宿舍要尽量减少同房间入住人数，尽量分散布置在四个方位，建议床外围设布帘隔断，避免头顶头休息。集体卫生间要设置洗手消毒设备，个人生活用品严格分开。

#### （四）人员管控。

1. 减少聚集。鼓励采用信息化手段开展办公，减少会议频次和开会时间。如确需开会的，要选择相对宽敞、通风的空间，参会人员要佩戴口罩。

2. 优化招聘方式。提倡线上招聘员工，要做好应聘人员的健康预检，严格核查其过去 14 天内的流动情况并做好登记等工作，在确保安全的情况下办理入职手续。

3. 通勤安排。鼓励工作人员自驾、骑行或步行上班，尽量减少使用公共交通工具。外地员工原则上 14 天内不得离开厂区、宿舍或指定区域。

#### （五）就餐管理。

1. 食堂安全卫生。按照食品安全规范执行，不得采购未经宰杀、未经检疫的活禽活鱼肉品。

2. 规范操作服务。每日岗前对食堂服务人员开展健康检查、体温测量，并做好记录，食堂服务人员作业中要统一佩戴口罩、防护鞋等。

餐到各单位等方式减少人员聚集。食堂餐厅要加强日常消毒与通风。

#### 四、开展监测 （一）落实门岗体温监测登记制度。

企业要每日开展两次体温检查，多渠道及时了解员工健康状

况。在厂区、园区大门及集体宿舍区等地建立体温检测点，加强门卫管理，落实 24 小时人员值守，对进出人员、车辆实行严格检查，做好信息登记，一旦发现发热/呼吸道感染症状者，要求其暂停上岗，并及时就医。

## （二）落实员工健康监测报告制度。

做好员工日常缺勤登记，及时了解缺勤原因。有通勤车的企业，应配专人在员工上车前进行体温测量，发现异常，按应急处置流程及时处置。

## 五、处置疫情

企业要制定应急处置方案，及时处置突发情况。

### （一）疫情处置程序。

发现发热、咳嗽、胸闷、气促等可疑症状者，要第一时间报告辖区卫生健康部门及主管部门，并采取隔离等措施。

### （二）密切接触者管理。

按照属地管理原则，积极配合相关部门，对密切接触者采取暂时隔离管理措施，并做好思想安抚工作。

### （三）终末消毒。

疫情发生后，在当地疾控机构指导下，按照《新型冠状病毒肺炎

防控方案(第四版)》中的《特定场所消毒技术方案(第二版)》，做好病例生产生活等疫点的终末消毒。

### （四）暂停生产经营。

根据疫情波及的范围、发展趋势，由辖区政府决定。必要时采取临时停止生产经营措施。

## 六、开展宣传（一）广泛宣传。

收集有关防疫知识、宣传片和宣传视频，通过宣传板、企业微信、电子大屏等开展宣传。

### （二）技术培训。

加强体温检测、消杀等相关工作人员操作技能培训。

### （三）健康教育。

普及新冠肺炎预防知识，让每一个员工都知晓新冠肺炎预防知识，教育引导员工注意个人卫生。每日佩戴口罩，与人交流保持 1 米以上距离。一旦出现任何身体不适及时告知管理人员，及时就医，积极配合相关部门的隔离治疗和调查。

## 餐具消毒中心工作计划表篇二

消毒是实施“人、物、环境”同防措施的重要手段，精准规范地做好消毒工作事关防疫整体措施落实，事关疫情防控效果。各地要高度重视，严格按照传染病防治法规定，依法依规开展疫源地终末消毒。在疫情防控过程中，坚决杜绝入户消毒技术不规范、操作简单粗暴、执行跑偏走样等问题发生。要更加注重对消毒技术规范和流程的严格要求，更加注重加强消毒事前、事中、事后沟通，更加注重专业人员的培训和过程监督，更加注重对公众开展消毒知识和有关规定的宣传解读，精准规范开展消毒，最大程度保护人民生命安全和身体健康。

（一）严格规范疫源地的终末消毒。各地要根据流行病学调查结果，确定终末消毒的范围和对象，严格对被病例或无症状

状感染者污染的居所、工作学习场所、诊疗场所、集中隔离点、转运工具及其他可能被污染的场所进行终末消毒。要细化终末消毒工作实施细则，严格要求专业人员根据标准规范作业，加强个人防护。要规范消毒过程中的工作记录，加强过程监督和效果评价，确保消毒规范、有效、可追溯。

（二）优化入户终末消毒技术操作流程。消毒前，加强与住户的充分沟通，了解房内状况和物品性质，告知其消毒工作必要性和注意事项，争取理解和支持。消毒过程中，根据环境风险和物品特性，正确选择消毒产品和消毒方法。针对污染风险较小、不耐腐蚀或现有方法无法消毒的物品，加强风险研判，视情况采取密闭封存、长时间静置等无害化处理方式，最大程度降低物品损坏和环境污染。消毒完成后，及时做好社区公示告知工作。

（三）指导各行各业疫情期间开展预防性消毒。针对人员密集、流动性大的重点场所和单位，如商超、宾馆、农（集）贸市场、交通工具（站点）、学校、办公楼宇、建筑工地、养老机构等，要根据疫情形势，结合场所和环境的污染风险特点，指导科学开展日常预防性消毒，加大高频接触物体表面的消毒频次。已关闭的场所，在开业运行前要进行全面的预防性消毒。严格做好进口货物的检疫消毒，加强进口低温冷链物品和外包装的消毒管理，防范风险隐患。

（四）科学开展社区、老旧小区等重点区域的消毒。封控区、管控区内，要重点做好楼栋内公共区域、物资保障点、核酸采样点、垃圾存放点、快递集散处和公共卫生间等的预防性消毒，垃圾和污水严格按照规范要求处理。封控区以阳性感染者居住地、周边住户相邻外环境及其活动轨迹为重点进行全面、彻底消毒。管控区以日常清洁为主，消毒为辅。农村地区和城中村消毒前，应针对当地环境和居住条件等实际情况，制定消毒方案。

（五）引导公众做好自我防护和家庭清洁消毒。各地要通过

官方渠道、权威媒体和视频图书等方式，广泛开展消毒相关知识的科普宣教，进一步增强公众责任意识和自我防护意识，引导落实个人、家庭等日常清洁消毒措施。要加强科学消毒重要性的普及，消除公众的消毒盲区、误区，提高公众对消毒的正确认知，避免出现“放松消毒”和“过度消毒”两种倾向。

各地要将消毒作为当前疫情防控的重点工作抓紧抓实抓好，督促各行各业切实落实消毒主体责任，认真排查消毒各项措施落实情况，确保消毒效果和质量。对于检查中发现存在风险隐患的，要及时跟踪整改到位，依法严肃查处违法违规行为。各行各业要加强本行业本单位消毒工作和消毒人员的管理，组织消毒人员接受技能培训，避免人员专业水平良莠不齐等问题。要进一步加大消毒相关政策解释说明力度，针对公众关心的消毒问题，及时做好回应和解读。

### 餐具消毒中心工作计划表篇三

- 1、消毒管理坚持“集中培训、统一配备、区域自治、宿舍自理、专人负责、定期督查”的原则。
- 2、组建专职防疫消毒队伍，支部书记作为本单位消毒管理第一责任人，要确立一名专职防疫消毒员（视实际情况可设立ab角），具体负责本单位所属办公区域及职工宿舍的消毒工作，并做出工作承诺。
- 3、消毒管理工作要严格落实消毒工作标准和流程，各单位所有办公区域和职工宿舍都要摆放消毒记录卡，由专职防疫消毒员负责填写。
- 4、各单位支部书记和公寓宿舍管理员是单位和区域第一监督员，要对消毒工作进行跟踪监督，并签字认可。
- 5、各区域督导组每日督导检查必须通报消毒检查情况，同

时公司防疫办将在专职防疫消毒员队伍中，开展“消毒战士”评选活动，进行奖励。

## 二、严格规范就餐管理

1、从2月9日零时起，公司统一实行就餐个人餐具自理，各就餐点不再提供餐具。

2、下一步公司将为全公司干部职工统一配备餐具，但由于疫情特殊时期，在餐具未发放之前，各单位支部书记要做好过渡期的宣传引导工作，要求未到岗职工复工必须自带餐具，已到岗职工可联系捎带。

4、公司原则上禁止职工宿舍就餐行为。如发生因在宿舍就餐而导致下水道堵塞现象，将严格考核该宿舍职工和所在单位。

5、各单位支部书记要教育管理职工做到：购餐勤俭节约，就餐积极配合，清洗保持卫生，餐具妥善保管，自觉维护就餐秩序。同时理解公司各项举措的目的和意义。

## 疫情防控应急演练方案

一、演练目的为全面提高我校传染病的应急反应能力，熟悉应急处置的具体流程，确保师生的身体健康与生命安全，做好开学的应疫防范准备，保障学校教育教学工作的有序开展，特举行本次演练。

## 二、组织机构：

组长：

副组长：

成员：全体中层领导

分工与责任：

- 1、统筹指挥组： 职责： 全校防疫演练指挥。
- 2、入校管理组职责： 教师与学生有序校外排队、测温、消毒入校。
- 3、教室管理组： 职责： 负责复检、晨、午检。发现体温异常立即报告及突发应急处置。
- 4、课间管理组： 职责： 负责学生有序分块课间入厕和阳光大课间活动， 保持距离、不拥挤、不聚集。
6. 消毒通风组： 职责： 保证全校彻底消毒通风。
- 7、突发应急处置 组： 职责： 发现体温异常立即进行隔离观察， 联系校医初步诊断， 并向疾控部门及上级报告。

三、时间及演练地点

时间： 3月12日上午9点

地点： 学校

四、演练内容：

师生入校晨（午）检、消毒流程。

学生入班复检、登记、消毒流程及出现疑似发热， 在校医、主管领导的协助下应急处置流程。

阳光大课间， 错时就餐、就寝流程演练。

五、演练步骤：

1、3月12日上午8点，所有参演人员校门口集中，强调参演意义、主要步骤，各部门职责，再次进行重要环节的培训，各自就位，各司其职。

2、9点，总指挥宣布演练开始。

3、严把进校关，仅留一个入口，不同年级错峰进校，师生排队有距离有秩序地经过消毒地毯，经热成像体温测试仪测试后无异常，双手消毒方可进入校园。

3、学生入教室复检登记，若上课时出现疑似发热学生，要立即带出教室进入观察室，由校医进一步问诊并及时与学生家长和就近医院取得联系，待学生就医离开后，立即对隔离室等场所消毒。

4、课间，组织学生有序有距离进行体育锻炼，强身健体，提高免疫力。

5、错时就餐、就寝及管理要求演练。

## 餐具消毒中心工作计划表篇四

当前，全国疫情总体呈零星散发状态，个别地方出现聚集性疫情，疫情防控向好的态势进一步巩固。同时我们也要看到，境外疫情爆发增长的态势仍在持续，我国外防输入的压力在持续加大，国内防范疫情反弹的复杂性也在增加，疫情防控这根弦必须时刻绷紧，绝不能前功尽弃。各地区各部门要抓紧抓实抓细常态化的疫情防控，有针对性地加强外防输入、内防反弹的举措，不断巩固防控成果，为经济秩序全面恢复提供有力保障，确保完成决战决胜脱贫攻坚目标，全面建成小康社会。

经中央应对新冠肺炎疫情工作领导小组同意，\_应对新冠肺炎疫情联防联控机制印发了《关于做好新冠肺炎疫情常态化防

控工作的指导意见》，这个《指导意见》从五个大方面出台了20条重点措施来部署和加强常态化防控工作。

一是坚持预防为主，引导公众继续保持勤洗手、常通风、不聚集的良好生活习惯，做好保持社交距离，也就是我们常说的“1米线”的距离这个常态化防控措施的实施，科学佩戴口罩。这几个方面的防控措施要作为常态化的防控措施坚持下去，做到预防为主。

二是落实“四早”要求，做到早发现、早报告、早隔离、早治疗，及时发现传染源，及时进行控制，科学划定防控区域范围至最小单元，果断采取措施切断传播途径，尽最大可能降低传播风险。同时，对划定的防控区域之外的区域，保持正常生活生产的条件，保证工作和生活不受影响。

四是强化支撑保障，提升核酸检测能力，推进重点人群应检尽检和其他人群愿检尽检。发挥大数据作用，及时共享检测结果，推动落实“健康码”互通互认。

五是加强组织领导，落实属地、部门、单位、个人“四方”责任，各地依据疫情形势变化动态调整风险等级，完善应急预案，一旦发生疫情立即实施精准围堵，发现一起扑灭一起。

下一步，我们将按照指导意见的要求，全面落实各项常态化防控举措，切实做到及时发现、快速处置、精准管控、有效救治，为维护人民群众生命安全和身体健康、推进经济社会秩序全面恢复做好有力保障。

## **餐具消毒中心工作计划表篇五**

为规范全市餐饮具集中消毒单位生产经营活动，切实保障人民群众身体健康，加强餐饮具卫生安全的监督管理工作，根据市^v^办公厅关于加强餐饮具集中消毒单位监督工作的紧急通知》（卫办监督发〔20xx〕27号）、《关于进一步加强餐饮

具集中消毒单位监督管理的通知》（鲁卫法监字[20xx]24号）要求，制定本行动方案。

坚持标本兼治、重点打击、全面规范的原则，加大工作力度，完善监管体系，加强对餐饮具清洗消毒的监督管理，逐步规范全市餐饮具集中消毒单位，保障人民群众餐饮消费安全。

（一）强化餐饮具集中消毒单位的监管整治。依据《消毒管理办法》《消毒服务机构卫生规范》等规定，加强餐饮具集中消毒单位的日常监督管理，重点监督检查餐饮具消毒单位的选址、消毒效果验证、消毒方法、工艺流程、工作环境、设施设备、使用的洗涤剂、消毒剂、包装材料、消毒质量控制、索证验证、生产和自检记录、从业人员查体和培训、包装标识等内容。

（二）规范餐饮具集中消毒企业生产经营行为。餐饮具消毒企业要按照《集中式餐饮具消毒企业卫生管理规范》的要求进行硬件设施的改造，在生产过程中餐具集中消毒服务场所应严格按照去渣、洗涤、清洗、消毒、包装、贮存的流程合理布局；使用的设备、餐饮具、洗涤剂、包装材料等，均应符合国家相关卫生标准并建立索证索票制度；严把终端关口，消毒餐饮具必须做到每批次检验合格后方可出厂，建立不合格产品召回制度，严防不合格消毒餐具上餐桌。

（一）部署阶段。5-6月启动专项监督检查工作，市卫生行政部门会同工商行政管理、食品药品监管部门根据通知要求，制定详细的检查方案。

（二）自查自纠阶段。7-8月，对不符合《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范（试行）》及相关规定要求的，根据专项检查结果，依法处理。

卫生行政部门对辖区内已取得营业执照的餐饮具集中消毒单位进行全面的监督检查。建立完整的监督管理档案，将有关

监督信息、检验报告等存入档案。按照《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范（试行）》的内容，填写《餐饮具集中消毒单位现场监督检查表》，同时制作卫生监督文书。对餐饮具检测不合格的餐饮具集中消毒单位，依据《消毒管理办法》及有关规定进行处罚。

（三）总结阶段。9月10日前，对此次专项整治检查工作进行总结。

（一）精心组织、周密部署。精心组织，集中精力，会同工商行政管理、食品药品监管部门对辖区内的各类餐饮具集中消毒服务单位和餐饮服务单位进行一次清理检查，用实际行动展现政府执法部门维护人民群众餐饮具消费安全的决心。

（二）健全机制，标本兼治。在专项整治工作中要建立健全餐饮具消毒服务机构和餐饮服务单位档案（一户一档），落实监督管理人员的监管责任和企业主是食品安全第一责任人的责任，要加大执法力度，及时查处违法行为。

（三）加强宣传、畅通信息。大力宣传餐饮具消毒的基本知识和监督管理的重要意义，形成强大的舆论攻势。引导人民群众举报投诉违法行为，提供案件线索。对具有典型意义的大案要案要及时曝光，震慑违法犯罪分子，扩大社会影响。