

# 最新食堂疫情防控工作方案和应急预案(大全10篇)

方案是指为解决问题或实现目标而制定的一系列步骤和措施。怎样写方案才更能起到其作用呢？方案应该怎么制定呢？接下来小编就给大家介绍一下方案应该怎么去写，我们一起来看看吧。

## 食堂疫情防控工作方案和应急预案篇一

对自主经营的食堂，学校要安排专人对工作人员及家庭成员的假期行程、身体健康状况、居住地、接触史等信息进行全面摸排，要建立台账；特别是从湖北或重点疫区返广的，做好登记。对外承包经营的食堂，学校要通知承包经营公司负责人，完成对工作人员及家庭成员的相关信息摸排工作，并将摸排情况及时上报学校核实、登记。

市外未返广的食堂工作人员，须接到市教体局通知后，方可返广；返广后，须在家进行居家医学观察14天。市外返广未履行居家医学观察14天制度的食堂工作人员，一律不得到校工作。解除居家医学观察后，工作人员须提供卫健或所辖村(社区)等相关单位提供的未接触确诊、疑似新冠肺炎患者的证明或者有效健康证明，方可返校上岗。

全面检查检修食堂设施设备(包括用电线路)，对存在故障或安全隐患的，要立即安排人员进行维修或更换，确保开学后各类设施设备能正常运转。进校维修人员必须进行体温检测和身份核实登记，体温低于37.3℃并佩戴好一次性口罩和手套，方可进入校园。

对食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间、餐厅等所有区域进行全面保洁，确保环境卫生；食堂重点区域和各类餐具、工用具、容器等要进行全面清

洗、消毒。

对食堂承包经营公司负责人和符合返校返岗条件的食堂工作人员，学校要通过工作微信群、电话或召开视频会议的形式，传达开学前后新冠肺炎疫情防控工作要求，并开展疫情防护知识教育和操作规范培训。

学校和食堂承包经营公司要提前储备好食堂疫情防控各类应急物资，包括工作人员一次性口罩、手套、工作服，以及消毒器械和药品等。

学校要依据开学后就餐方案，提前开展食堂就餐演练，演练包括就餐服务人员岗位和错峰就餐流程安排、划定分餐配送路线、开展消毒作业等。演练后，学校和食堂承包经营公司要对演练过程进行全面总结，梳理存在的问题，并对方案作进一步完善。进校演练前，所有人员须在校门口接受体温检测和身份核实登记，检测通过并佩戴好一次性口罩和手套后，方可进入校园。

市教体局在督查学校开学疫情防控工作时，将重点对食堂疫情防控准备情况进行检查，对工作不重视、落实不到位的单位和个人，将严肃问责。

## **食堂疫情防控工作方案和应急预案篇二**

为切实做好新型冠状病毒肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅防控管理，满足师生就餐需求，保障广大师生员工的生命健康安全，特制定本方案。

餐厅属于人员密集区域，应加强空气流通，最大限度引入室外新鲜空气。

- 1、合理开启部分外窗，使餐厅具有良好的自然通风效果，加强室内外空气流通。

## 2、餐厅具体通风措施：

(1) 就餐区窗户全部打开，每天下午收工后关闭。

(2) 操作间及储藏室根据实际需求，实施开窗通风。

## 1、新冠病毒消毒常用消毒剂：

氯化消毒类：84消毒液、双氧水等；

高浓度酒精：75%浓度的酒精（易燃，小规模使用）。

## 2、消毒方式：

喷雾式：用喷雾器喷洒消毒液进行表面消毒，适用大面积快速有效消毒。

擦拖式：用布或其它擦拭物浸以消毒剂溶液，擦拭物体表面进行消毒，适用小面积及物体表面消毒。

## 3、具体消毒工作实施表

位置

消毒药剂

消毒频率

消毒方式

就餐区、出入口、过道、电梯、洗手间等

84消毒液、75%酒精

每日三次（早中晚各一次）

喷雾及擦拖法

操作间、粗加工间

84消毒液

每日两次（午餐前、收工后）

擦拖法

储藏间

84消毒液

每日一次（收工后）

擦拖法

餐厅门窗

84消毒液

每日一次（午餐前）

喷雾及擦拖法

垃圾桶

84消毒液

每日两次（早晚各一次）

喷雾法

其它区域

## 84消毒液

每日不少于一次

喷雾法

4、餐具消毒，待市场开放后，学校计划再购买部分消毒柜，保证餐具全部足时消毒。

5、餐厅设置专人实施消毒管理，并做好消毒记录。

6、其他消毒管理：依据国家食品安全法律法规执行。

1、食材采购：本年度食堂各类食材采购，继续执行平台采购，实行全部食材走平台，确保食品食材安全。继续坚持所有食材进货查验，确保食材质量安全。

2、食品加工：食品加工各个环节严格按规范流程操作，公司员工进入操作间，需全过程着统一正规服装、戴口罩。

为阻断疫情传播途径，本学期学校继续按上级要求实行封闭式管理，结合上级通知精神和学校实际情况，鉴于大部分学生离家较远，考虑到交通安全，所以允许学生自行带餐，其他原则上采取分年级错时就餐，确保师生用餐安全。

1、对餐桌座位进行重排

现有餐桌分两种：长方形6人桌、正方形6人桌，平时就餐每桌6人。

重排以后，满足桌与桌之间至少间距1米，人与人之间至少间距1米，餐厅一楼和二楼分两拨可解决师生就餐。

2、错时就餐制

就餐时间暂定为分两拨就餐。具体就餐区域和就餐时间分配，需开学后结合学生报名就餐人数再具体安排。教师就餐与各级部学生就餐时间一致。

## 食堂疫情防控工作方案和应急预案篇三

根据新冠肺炎疫情防控工作需要，根据县食品安全委员会《关于疫情防控期间复工企业及建筑工地食堂食品安全突发事件应急处置方案的通知》蓬食安办[2020]4号文件要求，各村(社区)、相关单位务必严格要求复工企业及建筑工地食堂，落实好食品安全突发事件应急处置工作。

进一步加强复工企业及建筑工地食堂食品安全管控，健全应对食品安全突发事件运行机制，强化应急准备，有效预防，积极应对食品安全突发事件，高效组织应急处置工作，最大限度减少食品安全突发事件的危害，保障公众身体健康与生命安全，维护正常的社会经济秩序。

结合我镇实际，按照危害程度将食品安全事件，分为级别食品安全突发事件和非级别食品安全突发事件。按照事件严重程度，级别食品安全突发事件分为特别重大(i级)、重大(ii级)、较大(iii级)和一般(iv级)四级。非级别食品安全突发事件是指该事件符合食品安全突发事件标准但危害程度达不到一般(iv级)食品安全突发事件标准的事件。

以人为本，减少危害。把保障公众健康和生命安全作为应急处置的首要任务，最大限度减少食品安全突发事件造成的人员伤亡和健康损害。

(一)复工企业及建筑工地食堂发生食品安全突发事件时，在第一时间及将相关信息报镇卫生院，党委政府和行业主管部门，确保以人为本，减少危害。

(二)医疗卫生机构发现其接收的病人属于或疑似食源性疾病

病人的，应当根据属地原则及时将相关信息向镇党委政府，初判是食物中毒的，要同步通报市场监管部门。认为与食品安全有关的，应当及时通报县市场监管局(县食安办)。发生食源性疾病暴发(包括群体性食物中毒)的单位和接收病人的医疗机构应当在半小时内向县市场监管局(县食安办)和县卫生健康局报告。

(三)对已获得疑似或已确定的食品安全事件信息，特别是敏感人群、敏感时期发生的食品安全事件信息后，要在第一时间向镇党委政府报告简要情况，详情随后续报，同时向其上级主管部门报告，原则上不得超过2小时。

初报食品安全突发事件信息应当包括信息来源、事件发生时间、地点、当前状况、危害程度、伤亡人数、先期处置、事件报告单位信息(含报告时间、报告单位联系人员及联系方式)、发展趋势等信息;根据事件应对情况可进行多次续报，内容主要包括事件进展、发展趋势、后续应对措施、调查详情、原因分析等信息;终报应包括事件概况、调查处理过程、事件性质、事件责任认定、追溯或处置结果、整改措施和效果评价等。

食品安全突发事件发生后，根据事件性质、特点和危害程度，各村(社区)、相关部门应该根据工作需要，按照《蓬溪县食品安全突发事件应急预案》及时采取应急处置措施，做好先期处置工作，以最大限度减轻事件危害。

## **食堂疫情防控工作方案和应急预案篇四**

为进一步加强疫情防控期间食堂管理，确保师生员工生命安全和身体健康特制定以下工作方案：

一、食堂安全防控管理领导小组组长：

副组长：

成员：全体校委会成员及各班班主任 二、预备工作（一）  
员工返岗。

1、提前通知，持续跟踪记录员工身体健康状况和外出活动轨迹情况。

2、上岗前，需再确认体温正常、身体健康情况。

（二）岗前培训。

对食堂全体人员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教育，要求员工学习掌握相关的疫情防控知识。

（三）开展自查。

1、对库存的食品及原料、食品添加剂进行彻底清查，发现有超过保质期、未按保存条件贮存或出现霉烂、变质等感官性状异常的，要按照有关规定销毁处理。

2、对食堂冷藏冷冻、供水等设施设备进行全面检查和维护，确保食堂用水安全和设施设备正常运行。

4、佩戴口罩检查：逐人检查，正确佩戴口罩进入，未佩戴口罩禁止入内；5、鞋底消毒：每位员工在脚垫上搓擦鞋底消毒。

四、食品安全管理（一）食品采购。

1、严禁采购、验收、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制品。

2、食堂采购食品原材料渠道来源可追溯，索证规范、齐全。

3、供应商的食品原料配送人员每天检测体温并向食堂管理部门报备，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。

4、食品原材料采购和配送车辆干净卫生、专车专用，每次运输食品前应进行清洗消毒。

## （二）食品加工。

1、加工食品烧熟煮透，食品中心温度应达到70摄氏度以上。

2、禁止生冷、冷荤、凉菜、凉面、裱花糕点的制作和销售。

3、生、熟食物要分离。禽蛋使用应清洗外壳，必要时消毒外壳。

4、留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于200g□

## （三）就餐管理。

1、根据学生就餐人数合理安排学生错时、错峰就餐，学生之间相隔一米以外。

2、开餐前对就餐班级进行清扫、清洁、消毒、通风，开餐中及时清理餐桌和地面废弃物并清洁餐桌，餐后清理打扫卫生，进行环境消毒，做好卫生用具的清洗消毒和定位保管。

3、班级为单位，同向单人单桌就餐。56年级在西餐厅用餐；78年级在东餐厅。9年级到教室就餐。

五、消毒保洁1对餐具进行规范化清洗消毒，采用高温蒸煮方式进行充分消毒，按标准要求进行保洁并及时填写消毒记录。

2、每餐后对食堂内外环境全覆盖、无死角的环境卫生整治和

消毒。

3、每天对食堂食品加工场所和餐厅通风换气不少于2次，每次不少于30分钟。

垃圾处理。

.餐厨垃圾定点存放，及时清运，每日对存放场所进行清洁并彻底消毒。

六、宣传教育1、要在食堂等场所广泛张贴防疫宣传指南，引导员工科学预防、理性应对，增强对安全就餐环境和科学用餐方式的认识，最大限度保护师生不受病毒感染。

2、食堂管理部门既要教育又要关心食堂从业人员，改善工作环境，建设向上文化，做到均衡饮食，作息规律，让员工充分认识到保护自己就是对师生的健康安全负责。

## **食堂疫情防控工作方案和应急预案篇五**

为保障新冠肺炎疫情期间入住客人及工作人员的身体健康，按照行业主管部门指导精神及预防新冠肺炎相关措施，根据\*\*\*\*实际情况，制定食堂防控方案。

- 1、取消肉类、海鲜食品采购及烹饪；
- 2、厨房及员工食堂进行连续三天的消毒；
- 3、对熟菜案板有严格的消毒措施；
- 4、严格按照《食品安全法》进行食物的保管和存放；
- 5、对食物、调料和厨具有适当的储存和掩盖措施；

- 6、厨师佩戴口罩上岗，口罩上沿须在鼻梁上方。
- 7、厨房配备硫磺皂，厨师及其他人员进入时，必须进行洗手，并进行彻底消毒；
- 9、做好垃圾的加盖和及时处理；
- 10、对厨房下水和隔油池做到每天进行清理和消毒；

## 食堂疫情防控工作方案和应急预案篇六

为切实做好新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅疫情防控管理，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，保障广大师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，结合我校实际情况，制定本方案。

普及新型冠状病毒感染肺炎疫情防控知识，提高广大员工的自我防范意识。

严防新冠肺炎疫情在食堂制售过程或就餐过程中传播，切实保障好师生就餐安全，确保疫情不发生或在校园蔓延。

完善新冠肺炎疫情防控监测报告，做到早发现、早报告、早隔离、早治疗。

组长xxx 副组长xxx xx 成员xxx xx xxx 主要职责

科学制定食堂疫情防控工作方案和应急预案；

加强对学校食堂工作人员的健康排查，组织岗前培训，落实食堂后厨封闭化管理；

严格落实《食品安全法》关于餐饮服务规范等要求，规范食堂餐食制售；

科学制定学生、教职工错时就餐、分散就餐实施细则；

将学校食堂防控工作作为开学前物资保障和措施落实的重要内容加强检查和督导。

(一)加强食堂员工教育培训 通过微信工作群、“一封信”、“倡议书”等多种形式，有针对性地开展新型冠状病毒感染等传染病防控知识宣传，发布健康提示和就医指南，科学指导员工正确认识和预防疾病，引导食堂员工规范防控行为，提高自觉防控意识和能力，做好个人防护，减少疫情期间不必要外出，规范佩戴口罩，尽量避免乘坐公共交通工具，不参加聚会，不到人员密集的公共场所活动。

对食堂全体人员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教育，要求员工学习掌握相关的疫情防控知识，并组织上岗考核。

3、对食堂全体人员进行食品安全知识培训、岗位操作流程的培训，并要做好培训记录，要求员工严格按流程进行操作。

(二)制定疫情防控应急预案 制定发生员工发烧、乏力、干咳或呼吸困难等症状的隔离与应急处置措施，隔离措施和应急交通送医治疗路线定点医院联系等预案。

制定就餐过程中发现疑似病例和疑似食品安全事故应急处置预案。

制定师生或家长对学校餐饮安全的投诉举报和突发舆情事件应急处置预案。

按方案预案组织应急演练，确保管理层及员工熟悉处置流程。

(三)返校返岗要求 根据上级明确开学时间后，员工返校时间在学生返校前14天，届时将通过微信平台、电话、短信等多

种方式将具体返岗时间通知到每一位员工。

特别是从湖北或重点疫区返广的，做好登记。

交待返岗途中注意事项，如果选择乘坐公共交通工具，在车上尽可能选择靠窗的位置；

在路途中尤其是在车里，尽可能避免拿下口罩吃东西；

在路途中尽可能减少与他人接触，最好保持一米以上距离。

严格落实隔离观察制度，来自疫情严重地区员工暂不复工。

(四)严格返岗人员疫情核查 建立返岗员工“花名册”，实行健康状况“一人一档”管理，指定专人负责与员工所在社区(村)干部核实确认，全面排查是否接触外省及重点疫区归来人员等情况。

对食堂员工实行每日上岗前健康检查，做好检查结果记录，有发热(33℃以上)、乏力、咳嗽、咳痰、胸闷、腹泻等症状者，应立即停止工作并督促其及时就诊，在排除新型冠状病毒感染前不得上岗。

严格落实为期14天的隔离观察制度，食堂员工全部集中入住后勤人员集体宿舍，实行统一封闭管理，待确认健康后方可上岗。

指定专人及时发放员工所需防控物资，确保口罩、测温计、消毒液和工作服等相关防控物资充足供应。

(五)储备好防控物资及食材 严格按防疫需要，配备与食堂员工数量相匹配的口罩、手套、帽子、洗手液、温度计、消毒药械等疫情防控所需物资。

设置独立的隔离间，并购置防护服、护目镜、医疗器械等应

急装备，做好师生和员工应急隔离准备。

配备与供餐量相匹配的餐用具、餐用具清洗消毒设施及保洁设施，开学前对所有餐具进行彻底的清洗和消毒。

配备足够的洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识。使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关标准和要求。

对库存食品原料、食品添加剂等进行彻底清查，发现有超过保质期、未按保存条件贮存或出现霉烂、变质等感官性状异常的，要按照有关规定销毁处理。

对食堂冷藏冷冻、供水等设施设备进行全面检查和维护，确保食堂用水安全和设施设备正常运行。

## (六)做好食堂卫生防疫工作

全面开展食堂消毒防疫，对食品处理区和用餐场所进行彻底规范清洁消毒，包括墙地面、设施设备、操作台、门把手、水龙头、空调、通风设备及排风口等，并做好消毒记录。

为降低就餐场所人员密度，防止交叉污染，把全部餐桌椅从原来的面对面就餐就改成同一个方向就餐的排放，并在就餐场所设置简易分隔装置。

在餐厅等场所广泛张贴规范洗手和消毒的防疫宣传指南，引导师生科学预防、理性应对，增强对安全就餐环境和科学用餐方式的认识。

### (一)继续加强食堂员工管理

所有食堂员工上岗应全程佩戴口罩上岗，且按规定及时更换口罩。进入操作区要对手部等进行清洁消毒，加强洗手及消毒频次，保持手部卫生。接触肉禽类生鲜食材、直接入口食

品的人员还应戴一次性手套上岗操作，避免手部与食物直接接触。

加强个人卫生管理，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。员工须配戴口罩、穿着工作服上岗，并及时更换口罩，每天对工作服进行洗涤和消毒。

关心食堂从业人员，改善工作环境，建设向上文化，做到均衡饮食，作息规律，让员工充分认识到保护自己就是对师生的健康安全负责。

(二)持续抓好食堂卫生防疫 每天对学校食堂加工区域、就餐区域、人员通道、配送电梯间、洗手间、更衣间等场所进行清洁消毒，加强对冷冻冷藏和保鲜设备检查、维护，食堂餐用具在每次使用后要及时进行严格的清洗消毒，确保清洁卫生。

定时开窗通风或保持通风系统正常运行，保证就餐场所和加工场所空气流通。

位置	消毒药剂	消毒频率	消毒方式
就餐区域、人员通道、配送电梯间、洗手间、更衣间等场所	84消毒液、75%酒精	每日三次（早中晚各一次）	喷雾及擦拖法
操作间、粗加工间	84消毒液	每日两次（午餐前、收工后）	擦拖法
储藏间	84消毒液	每日一次（收工后）	擦拖法
餐厅门窗	84消毒液	每日一次（午餐前）	喷雾及擦拖法
垃圾桶	84消毒液	每日两次（早晚各一次）	喷雾法
其它区域	84消毒液	每日不少于一次	喷雾法

开餐前对就餐场所进行清扫、清洁、消毒、通风，餐后做好及时清理打扫就餐场所卫生，进行环境消毒，做好卫生用具的清洗消毒和定位保管。

餐厨垃圾定点存放，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。

(三)严格疫情期间食堂管理 非食堂工作人员不得进入后厨，原则上不得将私人物品带入食品处理区，手机等私人物品如需带入食品处理区应经消毒处理。

食堂食品处理区严格实行全封闭管理，非操作人员不得进入食品处理区，学校及相关部门人员因工作需进入时，要检测体温合格、戴口罩、穿工作衣帽，做好记录。

在疫情防控解除前，停止大规模聚餐活动，错峰就餐，鼓励食堂提供营养套餐，由学生自带餐具，打餐后回宿舍用餐。

加强消毒用品管理，确保不发生安全责任事故。

#### (四)严格规范食堂餐食制售

##### 食品采购

(1)选择具有合法资质的供货商采购原料，做到供应商的营业执照、食品经营许可证等合法齐全。建立固定的供货渠道。

(2)严格执行食品原料索证索票和进货查验制度。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)。

(3)从集体用餐配送单位订餐的，应选择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

(4)学校要加强对食品原料供货商、集体用餐配送单位的监督。

(5)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。

##### 食材运输



(1) 供应商送货人、集体用餐配送单位送餐员每次进入学校时应测量体温。

(2) 供货商送货人、学校采购员和接货员在采购、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。

(3) 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。

### 餐食加工

(1) 加工食品烧熟煮透，食品中心温度应达到70摄氏度以上。

(2) 疫情期间禁止生冷、冷荤、凉菜、凉面、裱花糕点的制作和销售。

(3) 生、熟食物要分离。禽蛋使用应清洗外壳，必要时消毒外壳。

(4) 留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g□

### 售卖管理

(1) 售餐处应有防止飞沫(唾液、咳嗽、打喷嚏)灰尘、蚊蝇等污染的设施，出售的食品不得无保护暴露。

(2) 公用餐具应有防止飞沫(唾液、咳嗽、打喷嚏)、灰尘、蚊蝇等污染的措施；

疫情期间暂停免费汤粥、免费调料的供应。

(3) 售餐人员使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，销售中减少语言交流，与服务对象保持1米以上安全距离。

(4) 售餐人员工作服应每天更换，集中洗涤并进行高温消毒。

(五) 指导师生就餐秩序 学生、教职工错时就餐、分散就餐，时间安排

1110——1130，一、二年级；

1130——1150，三、四年级；

1150——1210，五、六年级。

所有老师参与相应班级的分餐；

提倡自带餐具就餐，提倡教职工在办公室或回家单独就餐；

班主任随班就餐，并提醒学生洗手。

师生就餐须佩戴口罩取用餐具和到售卖窗口购买，即取即走，坐下吃饭的最后一刻才摘口罩，就餐结束后立即佩戴口罩并离开。

避免面对面就餐和扎堆就餐，就餐间隔在1米以上，就餐中不交流、少说话，避免交叉感染。

用餐结束后，佩戴好口罩，检查桌面保持干净，按一米距离排队，将剩饭菜倒进泔水桶，餐盘、餐具分类送到相应回收桶。

(六) 强化应急处置机制流程 如学校发现疑似病例要停止供餐服务，并及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，待通过相关部门共同验收合格后方可恢复供餐服务。

如发生疑似食品安全事故，要及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，并按照本单位制定的食品安全事故应急预案进行科学处置。

如发生投诉举报和突发舆情事件，要加强信息沟通，第一时间回应处理师生、家长和相关部门疑问关切，积极妥善予以处置。

### (一) 消毒方法

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；

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。

### (二) 餐用具保洁方法

消毒后的餐用具要避免受到再次污染；

最大程度减少公用餐具使用，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。

消毒后的餐用具应及时放入密闭的餐用具保洁设施内。

(三) 常用消毒剂使用方法 手消毒剂 多为含酒精、过氧化氢或复配成分的免洗消毒剂，取适量的手消毒剂于手心，双手互搓使均匀涂布每个部位，作用时间1分钟。

75%乙醇 常见酒精有75%和95%两种浓度，75%的酒精可用于消

毒，95%的酒精用于酒精灯或者清洁镜头等，消毒效果不如75%的酒精好。

75%的酒精可用于皮肤消毒，因有较强刺激性，不可用于黏膜和大创面的消毒。直接使用不再稀释。

碘伏 药店购买的碘伏一般为5g/l(w/v)可直接用于皮肤、黏膜的消毒。

84消毒剂 84消毒剂是常见的含氯消毒剂，有效成分为次氯酸钠。可用于一般物体表面、织物、血液、排泄物等的消毒。

浓度为250mg/l-500mg/l的84消毒剂，可用来对桌面、台面等一般物体表面进行擦拭，也可用来拖地或者浸泡织物。以浓度为5%(±1%)的84消毒剂为例，可用普通矿泉水瓶(500ml)取2升水(4瓶)，倒入水盆中，再加入2满盖(约16ml)84消毒液，有刻度容器的使用刻度容器量取液体会更准确，适当搅拌均匀，即可用毛巾或抹布浸湿后擦拭台面或浸泡物品，作用30分钟以后，台面可再用清水擦拭。

消毒可能被血液或排泄物污染的部位时，可使用20000mg/l的84消毒剂直接覆盖或者浸泡。配置时以浓度为5%(±1%)的84消毒剂为例，可用普通矿泉水瓶(500ml)取5l水(3瓶)，倒入水盆中，再加入1瓶84消毒液，混匀后使用。

过氧化氢消毒剂(双氧水) 日常消毒用的是医用双氧水，医用双氧水可杀灭肠道致病菌、化脓性球菌，致病酵母菌，一般用于物体表面消毒。双氧水具有氧化作用，常用浓度为3%，擦拭到创伤面，会有灼烧感、表面被氧化成白色并冒气泡，用纯净水清洗一下可缓解灼烧感。

特别提醒

84消毒液与酒精、含有盐酸的洁厕液等不可混合使用，混合

后可能生成有毒氯化物或剧毒氯气危害健康。

配制好的消毒液不可再与其他消毒或清洁用品(比如酒精、洁厕灵等)混用，这样既不能增强功效，更可能会导致严重的毒副作用。

含氯消毒剂有皮肤黏膜刺激性，配置和使用时应戴口罩和手套。

## 学校食堂疫情防控工作方案三篇

为切实做好新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅疫情防控管理，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，保障广大师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，结合我校实际情况，制定本方案。

### 一、工作目标

普及新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作知识，提高广大员工的自我防范意识。

严防新冠肺炎疫情在食堂制售过程或就餐过程中传播，切实保障好师生就餐安全，确保疫情不发生或在校园蔓延。

完善新冠肺炎疫情防控监测报告，做到早发现、早报告、早隔离、早治疗。

二、成立食堂疫情防控专作小组 学校成立成立由校长为第一责任人的食堂疫情防控专项工作组，加强疫情防控和食品安全研究部署，制定疫情防控和食品安全事故应急预案，明确责任分工，落实岗位责任。

组长xxx 副组长xxx xx 成员xxx xx xxx 主要职责

科学制定食堂疫情防控工作方案和应急预案；

加强对学校食堂工作人员的健康排查，组织岗前培训，落实食堂后厨封闭化管理；

严格落实《食品安全法》关于餐饮服务规范等要求，规范食堂餐食制售；

科学制定学生、教职工错时就餐、分散就餐实施细则；

将学校食堂防控工作作为开学前物资保障和措施落实的重要内容加强检查和督导。

### 三、开工前准备工作

(一)加强食堂员工教育培训 通过微信工作群、“一封信”、“倡议书”等多种形式，有针对性地开展新型冠状病毒感染等传染病防控知识宣传，发布健康提示和就医指南，科学指导员工正确认识和预防疾病，引导食堂员工规范防控行为，提高自觉防控意识和能力，做好个人防护，减少疫情期间不必要外出，规范佩戴口罩，尽量避免乘坐公共交通工具，不参加聚会，不到人员密集的公共场所活动。

对食堂全体人员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教育，要求员工学习掌握相关的疫情防控知识，并组织上岗考核。

3、对食堂全体人员进行食品安全知识培训、岗位操作流程的培训，并要做好培训记录，要求员工严格按流程进行操作。

(二)制定疫情防控应急预案 制定发生员工发烧、乏力、干咳或呼吸困难等症状的隔离与应急处置措施，隔离措施和应急交通送医治疗路线定点医院联系等预案。

制定就餐过程中发现疑似病例和疑似食品安全事故应急处置预案。

制定师生或家长针对学校餐饮安全的投诉举报和突发舆情事件应急处置预案。

按方案预案组织应急演练，确保管理层及员工熟悉处置流程。

### (三) 返校返岗要求

根据上级明确开学时间后，员工返校时间在学生返校前14天，届时将通过微信平台、电话、短信等多种方式将具体返岗时间通知到每一位员工。

特别是从湖北或重点疫区返广的，做好登记。

交待返岗途中注意事项，如果选择乘坐公共交通工具，在车上尽可能选择靠窗的位置；

在路途中尤其是在车里，尽可能避免拿下口罩吃东西；

在路途中尽可能减少与他人接触，最好保持一米以上距离。

严格落实隔离观察制度，来自疫情严重地区员工暂不复工。

(四) 严格返岗人员疫情核查 建立返岗员工“花名册”，实行健康状况“一人一档”管理，指定专人负责与员工所在社区(村)干部核实确认，全面排查是否接触外省及重点疫区归来人员等情况。

对食堂员工实行每日上岗前健康检查，做好检查结果记录，有发热(33℃以上)、乏力、咳嗽、咳痰、胸闷、腹泻等症状者，应立即停止工作并督促其及时就诊，在排除新型冠状病毒感染前不得上岗。

严格落实为期14天的隔离观察制度，食堂员工全部集中入住后勤人员集体宿舍，实行统一封闭管理，待确认健康后方可上岗。

指定专人及时发放员工所需防控物资，确保口罩、测温计、消毒液和工作服等相关防控物资充足供应。

(五)储备好防控物资及食材 严格按防疫需要，配备与食堂员工数量相匹配的口罩、手套、帽子、洗手液、温度计、消毒药械等疫情防控所需物资。

设置独立的隔离间，并购置防护服、护目镜、医疗器械等应急装备，做好师生和员工应急隔离准备。

配备与供餐量相匹配的餐用具、餐用具清洗消毒设施及保洁设施，开学前对所有餐具进行彻底的清洗和消毒。

配备足够的洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识。使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关标准和要求。

## **食堂疫情防控工作方案和应急预案篇七**

食品卫生安全是学校安全工作的重要组成部分，事关于广大师生员工的生命安全，是维护学校和社会稳定的大事。为认真贯彻落实国务院《关于进一步加强食品安全工作的规定》

(\_)和《省政府关于进一步加强食品安全工作的意见》(苏政发[20\_]10号)等法律法规，以预防和遏止重特大食品安全事故，切实加强食品安全工作，努力营造学校食品放心消费的环境为目标，坚持消除安全隐患，全面落实食品安全责任制，普遍建立和健全食品安全长效管理机制，从根本



上增强教育系统防范食品安全事故的能力，确保师生员工生命安全和身体健康，为教育教学创造一个安全稳定的环境，特制定本计划。

## 一、加强领导

学校食品卫生安全工作是一项重要的基础性工作。各地、各校要切实加强领导，提高师生对学校食品卫生安全工作的认识，从保障青少年学生身体健康和生命安全、保证学校正常教育教学秩序、维护社会稳定大局的高度，充分认识这项工作的重要性、紧迫性、艰巨性和长期性。各校（包括幼儿园及其他办学机构）均要制订本单位的食品卫生安全工作实施方案，明确专门机构、专人负责，切实加强对学校食品卫生安全工作的管理；要成立由一把手总负责的学校食品卫生安全工作领导小组，全面负责学校食品卫生安全工作，组织协调各部门的工作，在全校范围内形成有效的食品卫生安全网络。

## 二、明确职责

（一）教育行政部门应当履行的职责如下：

1. 加强对所辖学校的食品卫生工作的行政管理，将学校食品卫生安全列入对学校的督导评估和考核指标。教育行政部门与学校签订学校食品卫生安全责任书。每学期会同卫生行政部门组织一至两次学校食品卫生安全检查，发现事故隐患及时督促整改，并做好学生课间餐、“学生奶”、饮用水及其他方面的学校食品卫生的管理和督查。
2. 有计划的对学校校长、分管校长、学校食品安全的管理人员和从业人员实施食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训，并做好必要的考核记录。
3. 加强学校食堂及饮用水等基础设施建设，使其达到卫生要

求，并与学校招生规模相适应。学校食堂及饮用水等基础设施达不到卫生要求或与办学规模不相适应的，要责令其限期整改，整改不到位的，不得批准扩大招生规模。

4. 督促学校落实食品卫生安全责任制度和食品卫生安全事故责任追究制度。

5. 督促学校开展健康教育，普及学生食品卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

## （二）学校应当履行的职责如下：

1. 学校应建立一把手负总责的食品卫生安全工作领导小组，明确专门机构，指定专人负责学校食品卫生安全工作。明确学校食品卫生安全管理的校长负责制，校长为食品卫生安全的第一责任人，主管校级领导为主要责任人，具体分管人员为直接责任人。层层落实岗位责任，分工协作，各尽其职，在各个岗位和各个操作环节都要责任到人，坚决做到“谁主管、谁负责”。

2. 学校定期召开食品卫生安全专题会议，每月检查学校食堂、饮食店、商店食品及饮用水卫生安全，发现安全隐患，及时整改，达不到卫生基本要求的要坚决予以关闭。同时要做好四个“备案”：一是各层次的检查和自查工作都要有检查记录备案；二是发现安全隐患要有整改记录备案；三是出现食物中毒要有处理意见记录备案；四是要制定饮食卫生事故应急处理预案备案。

3. 学校食堂应坚持“服务师生，保本微利”的原则，实行目标责任管理，建立健全食品卫生安全管理制度。

4. 学校要加强饮用水的卫生管理，必须向学生提供足够的符合卫生标准的饮用水和必要的洗手设施。学校供水工作由专人监管，盛装学生饮用水的容器必须加盖加锁，每天清洗消

毒。

5. 学校食堂、饮食店、商店必须符合食品卫生经营的基本条件，取得卫生许可证，严禁出售“三无”食品和过期食品。
6. 食堂从业人员必须按照《中华人民共和国食品卫生法》要求接受食品卫生知识和卫生法律知识培训，并持有卫生监督部门指定医疗单位检查的健康证明。发现患有影响食品卫生安全疾病的，应立即脱离工作岗位，待疾病治愈后，方可重新上岗。
7. 学校食堂物资实行准入制度，定点采购，并建立采购索证及验收制度。
8. 开展健康教育，普及饮食卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。
9. 加强食堂及饮用水源的安全保卫工作，禁止非食堂工作人员随意进入加工操作间及食品原料存放间，严防投毒事故的发生。
10. 学校发生食物中毒事故后，应当迅速向当地卫生行政部门、教育行政部门报告，并采取积极措施开展救助工作。

### 三、具体措施

1. 建立学校食品卫生安全工作制度。一是建立学校突发公共卫生事件报告人制度。各地、各校要指定专人负责包括食物中毒在内的突发公共卫生事件的上报工作。发生食物中毒等突发公共卫生事件，要立即报告当地卫生、教育行政部门，同时全力配合抓好救治和事件的调查处理工作；教育行政部门报告人要在接到报告后1小时内逐级报告上级教育行政部门。报告内容为发生食物中毒或者疑似食物中毒事故的单位、地址、时间、中毒人数、临床表现、已采取的措施、可疑食物、

联系人姓名、联系方式等有关内容。学校食物中毒事件得到控制后，学校及地方教育行政部门要将该事件的详细情况和处理结果及时向上级主管部门报告。二是建立突发公共卫生事件应急处理机制。学校应当建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，学校应采取下列措施：（1）立即停止生产经营活动，并立即向所在地人民政府、教育行政部门和卫生行政部门报告；（2）协助卫生机构救治病人；（3）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；（4）配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；（5）落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。三是建立学校食品卫生责任追究制度。对违反规定，玩忽职守、疏于管理，造成食物中毒或者其他食源性疾患的学校和责任人，以及造成食物中毒或其他食源性疾患后，报告不及时、瞒报、漏报的学校和责任人，由教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。同时该校在当年的各项考核、评比中一票否决。

2. 检查各校食品卫生安全进销台帐，对每年度的食品安全工作进行总结，对要整改的单位督促完成。

3. 继续开展专项整治工作，确保所有学校食堂、小商店卫生许可证、从业人员健康证持证率达100%。

4. 加大经费投入，切实改善学校卫生基础设施和条件。在学校规划、建设和危房改造过程中要统筹考虑食堂、宿舍、厕所设施和条件的改善；每年必须安排相应的专项经费改善学校食堂、宿舍、厕所等卫生设施条件，使食堂建筑、设备与环境卫生要求符合规定。根据《如皋市学校食堂食品卫生监督量化分级管理实施意见》，开展学校食堂等级量化评估。

5. 切实加强监督管理。各级教育行政部门要采取有力措施，切实加强对学校（尤其是农村学校）食品卫生安全工作的监

管，落实各项安全管理措施，建立和完善各项食品卫生管理规章制度，不断提高管理水平。

6. 定期开展培训。定期开展对学校卫生主管领导和学校食堂负责人的卫生法律和食品卫生知识培训。学校要在接受市级培训后，组织对本校饮食从业人员进行相关知识和法规培训。

## 食堂疫情防控工作方案和应急预案篇八

生命重于泰山，疫情就是命令，防控就是责任。根据省教育厅《全省教育系统新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控Ⅰ级响应工作预案》相关要求，学院领导高度重视，为配合学院工作正常运转，保障学院师生的用餐安全，有效防控新冠肺炎疫情，维护学院正常的教学秩序，制定本工作方案，具体内容如下：

### 一、思想高度重视，做好防控措施

#### (一) 高度重视疫情防控。

疫情防控工作，关系学院师生员工的生命安全和身体健康，关系着社会的安全稳定，食堂作为学院的重点区域，各餐饮公司在关键时期，要有大局意识；思想上高度重视，工作上执行到位，严格按照学院防控领导小组的安排，做好各食堂的疫情防控工作。

#### (二) 科学合理制定措施

1、各餐饮公司要制定科学合理的防控方案。对所有从业人员进行培训，所有从业人员要充分认识新型冠状病毒感染的肺炎疫情的严峻性和复杂性，高度重视防控工作，切实增强紧迫感和责任感。严格按照学院的时间安排，不得提前返校。

2、各餐饮公司要配备额温枪，对进入食堂人员进行体温测量，发热者严禁入内。严格落实晨检制度，如发现食堂工作人员

出现发热、咳嗽、乏力等症状时，禁止从事相关工作，立即就医。做到早发现、早报告、早隔离、早治疗。

3、各餐饮公司严格按照规范，上岗前，进行洗手消毒(用肥皂、洗手液等搓洗30秒以上)，严格执行二次更衣制度，带好口罩(医用外科口罩、专业性n95口罩)和一次性手套;规范个人卫生、消毒及卫生习惯。

4、各餐厅对餐具进行严格清洗消毒。第一步，进行分类，把餐具中的剩饭分类放入回收桶;第二步，去除残渣，放入浸泡池中;第三步，进行刷洗，清洗时注入热水，用安全合格的洗洁精对餐具进行刷洗;第四步，餐具清洗干净后，用流动水将餐具内外冲净残留，把水控干;第五步，餐具沥干后进行消毒，放入专业消毒柜或蒸箱内使用高温消毒，消毒时间不得少于30分钟;第六步，将干净餐具摆放整齐，防止用具重复污染，并对碗柜定期清洗和消毒。

5、严把食品安全关，各公司要把控食材源头，对主要原料(米、面、油、调料、肉、奶、蛋、蔬菜等)实行统一安全采购，保证供货单位的安全性、合法性;必须证件齐全;并做好台账记录。供货商车辆及人员要配合学院保卫处的统一检查。

6、各餐厅要认真做好公共区域日常性清洁消毒工作。对餐厅内公共使用桌椅、大门把手、门帘、开关按钮、地板等设施定时进行清洁消毒;并保持室内空气流通。

7、冷藏冷冻柜、橱柜的消毒操作程序严格按照要求进行操作。首先拔下柜子电源，取出柜内食品，用洗洁精水擦洗后，再用清水洗净，要使用安全可靠的消毒剂进行消毒。

8、疫情防控期，在疫情高发的情况下，建议采取错峰用餐，或者分段供餐的方法，避免用餐人数过于集中。

二、实时反馈疫情动态，不漏报、不瞒报。

1、各食堂经营商户一旦发现员工出现疑似新型冠状病毒肺炎症状，应令其立即离开岗位，马上就医；并及时向学院防控领导小组报告情况。

2、所有餐饮公司，不得瞒报、缓报疫情情况，如果因此对学院造成不可估量的损失，学院将追究相关餐饮公司的法律责任。

3、疫情高发期，各餐饮公司及时报送疫情信息，严格执行日报、零报告制度。

三、落实责任，做好联防联控。

1、各餐饮公司为各食堂疫情防控责任单位，各食堂负责人为疫情防控责任人，全面负责食堂疫情防控工作。

2、对疑似新型冠状病毒肺炎的经营者，其所在餐饮公司负责人要根据学院主管部门的指示，迅速将其经营者进行隔离、关闭窗口、甚至关闭整个食堂，将疑似病毒携带者送往定点医院，同时报告学院疫情防控领导小组。

3、对新型冠状病毒肺炎患者和疑似病人接触污染的场所、物品，其食堂经营商户应积极配合做好消毒工作；对患者或疑似患者密切接触者，经营商户应提供详细名单，以备接受排查、隔离诊治。

4、疫情高发期，各食堂取消聚餐、等各种聚集性活动，严格按照省教育厅要求，确保食堂环境卫生安全。

## **食堂疫情防控工作方案和应急预案篇九**

安排专人对工作人员及家庭成员的假期行程、身体健康状况、

居住地、接触史等信息进行全面摸排，要建立台账；特别是从湖北或重点疫区返工的，做好登记。

南宁市外未返工的食堂工作人员，须接到管理员通知后，方可返工；返工后，须在家或宿舍进行隔离观察14天，并每天上报体温及身体状况。南宁市外返工未履行居家医学观察14天制度的食堂工作人员，一律不得到校工作。

全面检查检修食堂设施设备（包括用电线路），对存在故障或安全隐患的，要立即安排人员进行维修或更换，确保开学后各类设施设备能正常运转。进校维修人员必须进行体温检测和身份核实登记，体温低于37.3℃并佩戴好一次性口罩和手套，方可进入校园。

对食品仓库、烹饪区、备餐区、留样间、餐具饮具清洗消毒间、餐厅等所有区域进行全面保洁并消毒，确保环境清洁卫生；食堂重点区域和各类餐具、工用具、容器等要进行全面清洗、消毒。

对符合返校返岗条件的食堂工作人员，管理人员要通过工作微信群、电话或召开视频会议的形式，传达开学前后新冠肺炎疫情防控工作要求，并开展疫情防护知识教育和操作规范培训。

提前储备好食堂疫情防控各类应急物资，包括工作人员一次性口罩、手套、工作服，以及消毒器械和药品等。

学校要依据开学后就餐方案，提前开展食堂就餐演练，演练包括就餐服务人员岗位和错峰就餐流程安排、划定分餐配送路线、开展消毒作业等。演练后，学校和食堂承包\*\*\*要对演练过程进行全面总结，梳理存在的问题，并对方案作进一步完善。进校演练前，所有人员须在校门口接受体温检测和身份核实登记，检测通过并佩戴好一次性口罩和手套后，方可进入校园。



市教体局在督查学校开学疫情防控工作时，将重点对食堂疫情防控准备情况进行检查，对工作不重视、落实不到位的单位和个人，将严肃问责。

## 食堂疫情防控工作方案和应急预案篇十

校园本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照开发区教育工作办公室要求，认真对照xx市教育局、卫生局文件的要求，对校园食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全自查工作汇报如下：

### 一、成立领导机构，强化职责意识

为了加强对学生群众用餐、食品卫生的安全，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理职责。校园成立了食品卫生安全领导小组：郝登强校长为组长，李兆建、任慎平老师专管，实行分工负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对校园食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

### 二、自查状况

在校园食堂用餐的：现有住校学生800余人，教职工40余人。校园本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全做为校园工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

#### （一）、卫生制度：

#### a□食品卫生：

1、应采购新鲜、卫生、无污染的菜肉米面等食品，不得采购和销售腐败、变质、过期食品以及不贴合卫生标准的食品。

- 2、食品的防蝇、防鼠、防尘、防腐设施应正常使用。
- 3、生熟食品分开存放，切生、熟食品的刀具及砧板分开使用。
- 4、加工前，菜务必洗净，食物要煮熟，保证饭菜卫生、安全。
- 5、盛放食品的餐具洗净，定期消毒，销售熟食品务必使用食品夹，不得随意用手取食。

#### b□个人卫生：

- 1、食堂工作人员要严格按照上级的要求进行体检，贴合要求者才能上岗。
- 2、要讲究个人卫生，工作时穿戴好清洁工作衣帽，勤洗手，勤剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗、勤换工作衣帽。

#### c□环境卫生：

- 1、餐厅、厨房等室内外环境按包干范围务必每一天打扫，持续清洁卫生，每周要大扫除，做到室内“六面光”，地面干净，墙壁、门窗、天花板无污痕、无涂画、无灰尘、无蜘蛛网，室外无污物，水沟通畅，无臭味，无卫生死角。
- 2、锅灶、水池、炊具、台板、砧板、食品橱、冰柜等务必经常清洗，持续清洁。
- 3、食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池（桶）要经常清洗、清扫。
- 4、餐桌椅用后要擦干净。餐具和盛放熟食品的容器要洗净、消毒。
- 5、食品及原料的贮存应贴合卫生、安全、整洁的要求。

- 6、发现采购、销售病、死、变质肉类（包括母猪肉）米面等食品，对人体健康造成危害的，司务长负主要职责职责。
- 7、采购的食品应贴合食品卫生标准，大宗食品务必带给该食品的有效证照及发票。
- 8、事务长应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，采购价廉物美的物品，尽量降低成本，减少支出。每餐尽可能多的，制作多个品种，力求每个学生都能吃到可口的饭菜。
- 9、对剩饭剩菜，严格按照要求进行处理。

## （二）、就餐制度

- 1、严格按校园规定的就餐时间准时开饭，无特殊状况不得提前或推迟开饭时间。
- 2、要礼貌待人，不得使用粗暴语言。
- 3、开饭时及时检查饭菜数量，及时补充，确保足额供应。