

徐州生物工程职业技术学院办公室

在学院党委、行政及上级主管部门的统一领导下开展工作。工作小组下设5个工作组：综合协调组、食品安全管理组、防疫消杀管理组、就餐秩序管理组、应急事件处置组。

（二）职责分工

1. 综合协调组：后勤处、保卫处、资产管理处、总务处、图书馆、信息中心、

组员。加强食堂安全防疫监管，及时上传下达有关文件要求，协调食堂安全及防疫工作，做好宣传报道、信息统计上报等工作。

2. 食品安全管理组：后勤处刘勇负责，高善保、闫红艳等为

组员。负责食堂安全防疫监管，及时上传下达有关文件要求。

3. 防疫消杀管理组：后勤处刘勇负责，高善保和物业服务人员为组员，负责食堂消杀管理，落实消杀措施，做好消杀记录和做好消杀检查指导和记录等。

4. 食堂学生管理组：学工处刘宝庆负责，高善保为组员，做好学生管理，做好学生就餐情况，做好学生就餐秩序和卫生等；做好防疫宣传和解释工作，妥善处。学工处刘宝庆：负责监督人员配合维护就餐秩序。

5. 应急事件处置组：后勤处副处长王社雷具体负责，高善保为组员。做好食堂防疫物资、餐具消毒管理等；发生食品安全或人身伤害事件时，立即启动食品安全等相关应急预案。

二、食品安全疫情防控

(一) 餐饮服务工作人员管理

严格落实食堂个人卫生健康制度，加强食堂工作人员的健康情况监测和出入管理，具体如下：

1. 餐饮服务人员必须佩戴口罩上岗，持健康码。健康码为红码或黄码者立即停止上岗。

2. 餐饮服务人员必须每天早晚两次测体温，统计体温异常人员信息，杜绝从疫区、接触感染人员或疫区人员上岗。

3. 要求相关人员在返校前加测自我防疫监测上报，并进行隔离14天以上方能上岗。

4. 食堂每日晨检、午检制度，每天至少测体温2次并做记录，出现咳嗽、发热、乏力、咽痛等花哨症状应立即佩戴口罩，禁止和他人近距离接触，外出时佩戴口罩并做好个人防护在公共场所佩戴口罩，方可重新上岗。

5. 从业人员须经测体温、健康登记、清理个人卫生、消毒、更换工作服等流程后方可进入工作岗位。

6. 除食堂工作人员和检查管理人员外，禁止他人出入食堂餐厅以外的内部区域。进入食堂区域必须佩戴口罩。

7. 食堂内部禁止吸烟、饮酒、随地吐痰、乱扔垃圾。

8. 食堂工作人员必须佩戴口罩、手套，做好个人防护。进入食堂必须穿工作服、戴工作帽。

9. 食堂工作人员必须持有有效的健康证，并接受定期体检。

10. 食堂工作人员必须遵守食品安全法律法规，不得销售过期、变质、霉变、生虫、混有异物等不符合食品安全标准的食品。

11. 食堂工作人员必须保持个人卫生，勤洗手、勤洗澡、勤换衣服。

12. 食堂工作人员必须遵守食堂各项规章制度，服从管理。

13. 食堂工作人员必须保持食堂环境整洁，定期进行消毒。

14. 食堂工作人员必须持有有效的营业执照、生产许可证、流通许可证复印件及检验报告。

4. 指定专人负责查验食品的检验合格证、化验单、有关批准文件及食品的卫生质量。做好登记、记录、自行保管备查。

5. 把好加工关。把好食品加工、生产、销售食品上市关。

擦拭干净。

2. 餐具消毒：一是餐具上线清洗前用消毒液浸泡消毒，并用清水冲洗干净；二是通过洗碗机清洗高温消毒。

3. 炊具消毒：炊具用完后按规范进行清洗保持干洁，每天最后一餐结束之后用沸騰开水进行蒸煮高温消毒，用清水清洗净，保持干洁。

4. 食堂（厨房各操作间）内部消毒：每天下班后任何位

置均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

5. 食堂（厨房）环境消毒：每天下班后任何位置均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

6. 食堂（厨房）垃圾消毒：每天下班后任何垃圾均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

7. 食堂（厨房）污水消毒：每天下班后任何污水均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

8. 食堂（厨房）空气消毒：每天下班后任何空气均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

9. 食堂（厨房）物品消毒：每天下班后任何物品均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

10. 食堂（厨房）人员消毒：每天下班后任何人员均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

11. 食堂（厨房）车辆消毒：每天下班后任何车辆均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

12. 食堂（厨房）设备消毒：每天下班后任何设备均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

13. 食堂（厨房）管道消毒：每天下班后任何管道均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

14. 食堂（厨房）门窗消毒：每天下班后任何门窗均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

15. 食堂（厨房）墙壁消毒：每天下班后任何墙壁均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

16. 食堂（厨房）地面消毒：每天下班后任何地面均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

17. 食堂（厨房）天花板消毒：每天下班后任何天花板均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

18. 食堂（厨房）灯具消毒：每天下班后任何灯具均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

19. 食堂（厨房）空调消毒：每天下班后任何空调均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

20. 食堂（厨房）其他消毒：每天下班后任何其他位置均用消毒液进行消毒，消毒后用清水冲洗干净。

餐，每批次约 1500 人，每批次用餐时间约 25 分钟。

5. 用餐地点：在新型冠状病毒疫情防控期间教职工自带餐具，在

（三）禁止扎堆聊天、防止飞沫感染

（四）禁止将个人物品带入教室

（四）实行日报制度

食堂人员健康状况、食堂内部人员出入排查情况、消杀工作情况、食堂卫生检查情况、学生就餐秩序以及食堂发生的突发事件处置等情况由综合协调组汇总后于每日下午 5 点前报学院应对疫情工作领导小组。

