附件3

集美辖区高校院所新冠肺炎疫情防控

食堂管理工作指南

一、人员管理

1.开学前加强食品安全知识培训，落实岗位责任。

2.学校食堂采购人员、送货人员和查验人员每天晨午检，并做好登记制度，防止带病上岗。督促做好个人卫生，规范佩戴口罩。加强对集体配餐单位监控管理，督促落实送餐到校人员的健康管理和个人卫生防护。

3.食堂相关人员要保持良好个人卫生，常洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。

二、食品采购

4.严把原料采购关，不得使用来源不明的家禽家畜，严禁采购食用野生动物。采购的食品、食品添加剂、食品相关产品符合国家有关食品安全标准和规定的要求，不采购《食品安全法》第三十四条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。

5.选择具有合法资质的供应商（有效期内的营业执照、食品流通许可证或食品经营许可证），鼓励选择在厦门市生鲜食品安全监管系统和流通环节食品安全监管系统开户的供应商，实施定点采购。

6.采购预包装食品应当向供应商索取厦门市流通环节食品安全监管系统开具的《供货（上市）凭证》，如供应商无法出具《供货（上市）凭证》，必须索取食品生产许可证、检验合格证明和载明食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容的供货凭证；生鲜食品索取厦门市生鲜食品安全监管系统开具的《厦门市生鲜食品上市凭证》，肉类、禽类及其产品还应索取动物检疫合格证明和检验合格证明。

7.每天专人做好进货查验和“入市必登”工作。供货凭证和上市凭证上的品种、数量等相关信息与供应的食品相符。

8.当天送到学校的食品要通过感官鉴别，可以通过看、闻、摸等几个方面来进行：“看”—包装是否完整，有无破损，食品的颜色、外观形态是否正常；“闻”—食品的气味是否正常，有无异味；“摸”—检查硬度和弹性是否正常。

三、食品贮存

9.贮存场所、设备要定时检查，保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品（杀虫剂等）及个人生活用品。

10.食品接收后要分类分架存放，隔墙离地10cm以上，生熟食品分开存放。食品、食品添加剂的使用遵循先进先出原则。

11.冷藏设备温度范围在0℃～10℃之间,冷冻设备温度范围在－20℃～－1℃之间。

四、加工备餐

12.加工操作前要使用紫外线灯进行空气消毒30分钟，使用消毒液对加工用具、操作台面、抹布等进行消毒。操作人员在操作前应洗手消毒，穿戴工作衣、帽、口罩。操作时避免食品受到污染。

13.食品烹饪时要烧熟煮透，其食品中心温度达到70℃以上。成品应用消毒后的容器盛装，与原料、半成品分开存放。

14.菜肴从制作到食用时间在常温条件下（10℃～60℃）不得超过2个小时。菜肴在高于60℃条件下贮存，其可食用的保存时间为烧熟后4个小时。

五、用餐管理

15.饭前洗手，食堂应设置洗手池，配备洗手液、烘干机或一次性纸巾。

16.合理调整供餐模式，各校根据实际情况制定科学、合理、符合疫情防控要求的师生用餐方式。（1）在疫情防控期间，学校应鼓励就近的学生回家用餐，减少非必要人员在食堂就餐，非本校人员不得在校就餐。（2）提供快餐式盒饭，快餐盒饭可实行统一包装、统一价格，方便领取。提倡绿色环保理念，鼓励自带饭盒。实行简约配餐，由食堂派餐到各间教室门口，分散在教室用餐。有条件的学校可采购保温箱，由专人配送。（3）食堂容纳人数多的学校，在食堂错时用餐，避免因取餐出现排长队等人员聚集情况，用餐时不能说话，不能面对面用餐。

17.确须集中用餐的，学校要根据学校用餐条件制定“一校一案”，要加强对就餐师生的引导，排队候餐应保持一定距离;严格控制集中就餐人数，避免人员密集就餐；尽量保证一人一桌，做到背靠背用餐，用餐时不说话、不交谈。

六、配餐管理

18.学校选择的配餐单位需持有在效期内《食品经营许可证》（或《餐饮服务许可证》）且许可证有标注“从事集体用餐配送”的餐饮服务提供者，同时对其食品安全条件、供餐能力、运输车辆、食品安全管理机构、人员配备和职责履行情况等进行实地考察，确保餐食安全。不订购冷荤凉菜、生食水产品和隔餐的剩余食品。

19.对订购的食品逐批进行查验，索取有关凭证，建立台账，做好记录，并将相关记录资料整理归档。

20.集中供餐单位使用专用密闭容器及专用密闭式车辆运送产品；运输容器、车辆清洁，运输过程中食品保存温度不低于60℃。

七、消毒保洁

21.食堂每天开窗通风，通风条件不佳的可暂时关闭。食堂应设置洗手池，配备洗手液、烘干机或一次性纸巾。严格按照分类管理的有关规定管好餐余垃圾，保持良好的卫生环境。

22.餐用具清洗消毒工序要按照“一刮二洗三冲四消五保洁”顺序操作。煮沸、蒸汽消毒保持100℃，10分钟以上；红外线消毒控制温度120℃以上，保持10分钟以上；洗碗机消毒控制水温85℃，冲洗消毒40秒以上。

23.化学消毒使用浓度应含有效氯250mg/L（又称250ppm）以上，餐用具全部浸泡入液体中5分钟以上，再用清水冲净。消毒后的餐用具要存放在密闭的清洁保洁柜里。餐用具应当餐摆放。

八、食品留样

24.学校每天每餐次的食品成品要留样，每个品种留样量不少于125g。留样食品存放在消毒后的密闭专用容器中，在专门留样冰箱里冷藏存放48小时以上。

25.记录留样食品名称、留样量、留样时间、餐次、留样人员等，留样冰箱上锁管理。