

ICS 13.200  
A20

# DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1011—2020

## 单位（学校）食堂新冠肺炎防控操作规范

Operation Specification for Prevention and Control of COVID-19 for Staff (incl.  
Student) Cafeteria

地方标准信息服务平台

2020-02-20 发布

2020-02-20 实施

泰州市市场监督管理局 发布



## 前言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由泰州市市场监督管理局提出并归口。

本标准由主要起草单位：泰州市市场监督管理局、泰州市市教育局、靖江市市场监督管理局、泰州市标准化院。

本标准主要起草人：顾维中、朱君贤、张洁、赵国全、张伟、张荣、王勇、丁帅、孟健、季保荣、羊卫国、吴薇。

地方标准信息服务平台

# 单位（学校）食堂新冠肺炎防控操作规范

## 1 范围

本标准规定了单位（学校）食堂新冠肺炎防控的术语和定义、主体防控、主管部门防控监管、应急处置等要求。

本标准适用于新冠肺炎疫情期间，单位（学校）食堂的新冠肺炎防控工作。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GBZ 1-2010 工业企业设计卫生标准

GB 14934-2016 食品安全国家标准消毒餐（饮）具

WS/T 396-2012 公共场所集中空调通风系统清洗消毒规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 从业人员

单位（学校）食堂从事食品加工的相关人员，包括管理人员、采购员、库管员、厨师、洗碗工、洗菜工、传菜人员等。

### 3.2

#### 新冠肺炎

新型冠状病毒肺炎（Novel coronavirus pneumonia），简称“新冠肺炎”，是指2019新型冠状病毒感染导致的肺炎。2019年12月以来，湖北省武汉市部分医院陆续发现了多例有华南海鲜市场暴露史的不明原因肺炎病例，现已证实为2019新型冠状病毒感染引起的急性呼吸道传染病。2020年2月11日，世界卫生组织将新型冠状病毒感染的肺炎命名为“COVID-19”。

## 4 主体防控

### 4.1 场所宣传

4.1.1 利用电子屏滚动播放防疫宣传标语。

4.1.2 醒目位置张贴政府有关疫情防控的通告。

4.1.3 醒目位置张贴新冠肺炎防控知识宣传资料，有条件的在就餐区用电视播放疫情防控音频或视频。

### 4.2 人员防控

#### 4.2.1 食堂从业人员防控

4.2.1.1 有下列情形之一的食堂从业人员，应当主动配合完成健康申报、健康检查和不少于政府规定的隔离时间医学观察，排除新型冠状病毒感染后，方可从事经营工作：

- a) 政府规定的时间内，有疫情重点地区停留、旅行、居住史的；
  - b) 政府规定的时间内，曾接触过来自疫情重点地区人员并发热咳嗽的；
  - c) 身边有新型冠状病毒感染的肺炎疑似、确诊病人，或有多名人员出现发热咳嗽等症状的。
- 4.2.1.2 食堂主办方应在食堂从业人员上岗前对其进行疫情防控和食品安全的基本知识培训、岗位操作培训，保留培训记录。
- 4.2.1.3 食堂主办方应每天开展晨检，对食堂从业人员进行健康问询和一日至少 2 次体温检测，并做好记录，确认无 4.2.1.1 所列情形。
- 4.2.1.4 食堂主办方应每次加工操作前对食堂从业人员进行体温检测，并做好记录。
- 4.2.1.5 食堂后厨实行封闭管理，食堂主办方应要求进入加工操作区域的食堂从业人员对随身携带手机进行消毒。
- 4.2.1.6 所有食堂从业人员应配戴具有防护功能的口罩上岗，一般佩戴 4 小时进行更换，摘除和佩戴口罩前后应做好手部清洁。废弃口罩放入指定垃圾桶内。
- 4.2.1.7 食堂从业人员实行外出登记制度，登记外出地点和时间。建立事假、病假报告登记制度，从业人员请假需报告请假理由、活动路线。
- 4.2.1.8 从业人员加强上、下班途中卫生防护。优先选择步行、骑行或私家车出行，乘坐公共交通工具时，应全程佩戴口罩。

#### 4.2.2 进入食堂人员防控

- 4.2.2.1 防疫期间食堂原则上只保留一个人员进出口。
- 4.2.2.2 食堂主办方应对进入食堂人员检查以下项目：
- a) 佩戴口罩情况；
  - b) 体温检测。
- 4.2.2.3 控制进入食堂人员流量，实行分批次错时供餐制，用餐实行分餐制，制作固定菜式搭配的套餐。就餐前进行洗手消毒或免洗擦拭消毒，取餐人员保持 1 米以上距离，即取即走，减少等餐排队时间。就餐人员分散同向就坐，人员就餐间隔 1 米以上，或采用“一”字形、“十”字形隔板将就餐人员隔离。吃饭前取下口罩，避免讲话。

#### 4.3 餐用具清洗消毒

- 4.3.1 餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒，餐用具使用后应及时洗净。
- 4.3.2 清洗消毒方法参照《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）附录 J《推荐的餐用具清洗消毒方法》操作。
- 4.3.3 餐用具清洗消毒推荐使用下列物理消毒法：
- a) 采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在 100℃，并保持 15 分钟以上；
  - b) 采用红外线消毒的，温度一般控制在 120℃以上，并保持 10 分钟以上；
  - c) 采用洗碗机消毒的，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。
- 4.3.4 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934 的规定；不得重复使用一次性餐饮具。
- 4.3.5 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

#### 4.4 场所清洁消毒

##### 4.4.1 场所和设施设备

4.4.1.1 每天加工前对食品处理区、非食品处理区进行彻底的清洗和消毒。清洁后，使用有效氯浓度为500mg/L的消毒剂擦拭墙面、地面、食品加工操作台、扶手、门把手、水龙头、抽水马桶(便池)等公用物品和公共接触物品，作用30分钟后，清水冲洗或擦拭。

4.4.1.2 每天餐前1小时和餐后立即对餐桌椅、人员通道扶手、门把手、水龙头、电梯间、卫生间等频繁使用和接触的物体表面进行消毒，使用有效氯浓度为500mg/L的含氯消毒剂，用干净抹布沾湿后，消毒作用时间30分钟后，用抹布沾清水擦干消毒剂残留。

4.4.1.3 每天收工后清洁墙面、地面、沟渠、食品加工操作台、运输工具、卫生间等，用有效氯浓度为500mg/L的消毒剂擦拭或喷雾消毒，作用30分钟后，清水冲洗或擦拭。

4.4.1.4 餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法参照《餐饮服务食品安全操作规范》(国家市场监督管理总局公告2018年第12号)附录H《推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法》。

4.4.1.5 对风机盘管的凝结水盘、空调通风系统按WS/T 396规定进行常规消毒外，还应定期使用有效氯含量为500mg/L的消毒液进行喷洒、浸泡或擦拭，作用时间(10-30)分钟。对金属部件优先选用季铵盐类消毒剂消毒。

#### 4.4.2 垃圾桶等废弃物存放设施

按照垃圾分类要求，对垃圾桶等废弃物存放设施每半天清理不少于2次，清空后使用有效氯浓度为1000mg/L的含氯消毒剂进行全面喷洒消毒，作用时间30分钟。

#### 4.4.3 常见消毒剂及配制使用

4.4.3.1 84 消毒剂：按照配制比例(见表1)，将84 消毒剂原液和冷清水倒入消毒桶中，搅拌后使用。

表1 配制比例

有效氯含量 mg/L	配置 500ml (原液+清水)	配置 1000ml (原液+清水)	配置 2000ml (原液+清水)
500	5ml+495ml	10ml+990ml	20ml+1980ml
1000	10ml+490ml	20ml+980ml	40ml+1960ml

4.4.3.2 其他消毒剂按产品标签标识以杀灭肠道致病菌的浓度进行配制和使用。

#### 4.5 从业人员手部清洗消毒

4.5.1 从业人员手部清洗消毒参照《餐饮服务食品安全操作规范》(国家市场监督管理总局(2018)12号)的附录《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》，在从业人员通道入口处配备洗手消毒设施，如配备免洗消毒液等。

4.5.2 接触直接入口食品的从业人员，有下列情形之一的，应洗手并消毒：

- a) 加工制作不同存在形式的食品前。
- b) 接触受到污染的工具、设备后；
- c) 咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后；
- d) 处理动物或废弃物后；
- e) 触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔或身体其他部位后；
- f) 从事任何可能会污染双手的活动后。

#### 4.6 原料管理

##### 4.6.1 原料采购

4.6.1.1 选择的供货者应具有相关合法资质。

4.6.1.2 严禁采购、出售野生动物及制品；严禁活禽销售、宰杀；严禁在食品经营场所内饲养野生动物和活畜禽。

4.6.1.3 禁止采购经营未按规定进行检验检疫或检验检疫不合格或来源不明的畜禽肉及其制品。

4.6.1.4 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）。

#### 4.6.2 原料贮存

4.6.2.1 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存；保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

4.6.2.2 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

4.6.2.3 原料贮存应做到生熟分开、荤素分开。

#### 4.7 加工制作

##### 4.7.1 粗加工与切配

4.7.1.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

4.7.1.2 食品原料在使用前应洗净，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

4.7.1.3 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识，蔬菜、畜禽肉及水产品应分开洗切。

##### 4.7.2 烹饪制作

4.7.2.1 烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

4.7.2.2 需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

4.7.2.3 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。

##### 4.7.3 备餐及送餐

4.7.3.1 送餐前应认真检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。

4.7.3.2 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。

4.7.3.3 疫情期间不得供应冷荤、凉菜、凉面、裱花糕点的制作和销售。

##### 4.7.4 食品再加热

4.7.4.1 高危易腐食品熟制后，在 8℃~60℃条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

4.7.4.2 冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

4.7.4.3 加热时食品中心温度应不低于 70℃，不符合加热标准的食品不得食用。

##### 4.7.5 食品留样

- 4.7.5.1 应将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（温度在2-8℃）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。
- 4.7.5.2 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。
- 4.7.5.3 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

#### 4.8 通风管理

- 4.8.1 加强通风，保持空气流通，每日至少开窗自然通风2次，每次不少于30分钟。不能开窗或通风不良的，可使用电风扇、排风扇等机械通风方式。
- 4.8.2 疫情期间建议少用或停用空调通风系统，确需使用的宜全新风运行，应保证新风量符合GBZ 1的要求，并加强清洗消毒和部件更换。
- 4.8.2.1 当空调通风系统为全空气系统时，应当关闭回风阀，采用全新风方式运行；
- 4.8.2.2 当空调通风系统为风机盘管加新风系统时，应当满足下列条件：
- a) 应当确保新风直接取自室外，禁止从机房、楼道和天棚吊顶内取风；
  - b) 保证排风系统正常运行；
  - c) 对于大进深房间，应当采取措施保证内部区域的通风换气；
  - d) 新风系统宜全天运行。
- 4.8.2.3 当空调通风系统为无新风的风机盘管系统（类似于家庭分体式空调）时，应当开门或开窗，加强空气流通。
- 4.8.3 每天下班后新风与排风系统应继续运行1小时以上，进行全面通风换气。

### 5 主管部门防控监管

#### 5.1 原料检查

开展“两禁”检查，加强隐患排查，严厉打击违法违规行为。

#### 5.2 职责落实检查

- 5.2.1 检查餐饮服务单位落实《关于进一步加强疫情防控期间单位食堂食品安全管理的通告》要求和疫情防控主体责任的情况。
- 5.2.2 检查餐饮服务单位食品安全主体责任落实情况，是否落实《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规和政策的各项规定。

#### 5.3 检查频次

各市场监管分局每日对辖区内单位（学校）食堂进行巡查，各市（区）市场监管局疫情防控期间对辖区内单位（学校）食堂检查督查比例不低于20%。

#### 5.4 闭环监管

对检查监管中发现的问题，能现场整改的，督促立即整改到位；不能立即解决的，下发整改通知书，限时整改，并按时检查整改情况；对涉嫌违法行为的，依法调查处理；涉嫌犯罪的，坚决移送司法机关依法追究刑事责任。

### 6 应急处置

### 6.1 发现发热病例

对发现发热人员（体温高于 37.3℃）、咳嗽或可疑人员应立即带至临时隔离区，第一时间向所在乡镇（街道）报告，并积极配合卫生健康部门检查，在排除新型冠状病毒感染前不得上岗。对不配合者当场拨打地方疫情防控监督举报电话或 110。

### 6.2 发现新冠肺炎感染病例

发热人员经查实，明确感染新冠肺炎的，应立即暂停单位（学校）食堂食品加工及就餐活动，并及时向属地卫生健康部门和所在乡镇（街道）报告，积极配合对新型冠状病毒感染的肺炎确诊病例的密切接触者开展排查。在疾控机构的指导下，严格做好消毒和封闭等措施，并视情况做好停业。对涉疫停业、封闭食堂，符合复工条件的，凭当地政府复工许可意见方可启封和复工。

### 6.3 发生食品安全事故

及时按照《食品安全法》《食品安全法实施条例》和《泰州市食品安全事故应急预案》的有关要求，及时向属地市场监管部门报告，对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存、召回等控制措施，防止事故扩大。

---

地方标准信息服务平台