

# 中国教育后勤协会

---

## 关于发布《高等学校学生食堂新冠肺炎疫情防控 工作指南（第二版）》的通知

各会员单位：

我国防控新冠疫情狙击战取得了重大成果，目前，内防反弹、外防输入的疫情防控形势持续向好。为彻底战胜疫情，迎接即将到来的高校开学，根据疫情防控的新形势和保障高校开学的需要，中国教育后勤协会组织相关专家，结合教育部应对疫情工作领导小组办公室印发的《高等学校新型冠状病毒肺炎防控指南》，针对学生食堂在高校开学前和开学后将面临的重点工作开展、风险环节识别、问题与困难梳理、应急餐饮模式启动、资源准确提供、志愿者服务以及疫情联防联控等提出了规范要求和精准指导，修订编撰了《高等学校学生食堂新冠肺炎疫情防控工作指南（第二版）》，现予以发布，请参照执行。

附件：《高等学校学生食堂新冠肺炎疫情防控工作指南（第二版）》



附件:

# 高等学校学生食堂新冠肺炎疫情防控工作指南

## (第二版)

### 目 录

前言	1
一、总则	1
(一) 编制依据	1
(二) 防控原则	2
(三) 适用范围	2
(四) 学生食堂特征与疫情防控要求	3
(五) 开学前后学生食堂疫情防控关键点	3
二、新型冠状病毒科普知识	4
(一) 什么是新型冠状病毒?	4
(二) 哪些人容易感染新型冠状病毒?	5
(三) 新型冠状病毒的传播途径有哪些?	5
(四) 新型冠状病毒会人传人吗?	5
(五) 什么是飞沫传播?	5
(六) 什么是接触传播?	5
(七) 什么是密切接触者?	5
(八) 对密切接触者注意事项	6
(九) 密切接触者监控建议	6
(十) 新型冠状病毒感染的肺炎患者有什么临床表现?	6
(十一) 在临床上怎样识别观察新型冠状病毒感染的肺炎病例	6
(十二) 新型冠状病毒无症状感染者	7
重点提示:	7
三、构建食堂疫情防控工作体系	7
(一) 成立学生食堂疫情联防联控工作领导小组	7
(二) 方案、制度、流程、应急预案与工作指南	8

重点提示:	-----	9
四、人员管理	-----	9
(一) 个人健康管理	-----	9
(二) 把好上岗关	-----	10
重点提示:	-----	11
五、场所管理	-----	11
(一) 学生食堂封闭管理	-----	11
(二) 办公区管理	-----	12
(三) 隔离区管理	-----	13
(四) 员工住宿区管理	-----	13
(五) 餐厨垃圾与废弃物处理	-----	13
(六) 禁止举办聚集性活动	-----	13
重点提示:	-----	13
六、采购与配送管理	-----	14
(一) 禁止烹饪野生动物及其制品	-----	14
(二) 严格监管食材源头	-----	14
(三) 采购中交接货物管控	-----	14
(四) 食材配送车辆管控	-----	14
(五) 抽样检测	-----	14
重点提示:	-----	14
七、烹饪、售卖与餐厅管理	-----	15
(一) 烹饪管理	-----	15
(二) 禁止生冷食品	-----	15
(三) 公用餐具保护	-----	15
(四) 售饭管理	-----	15
(五) 食品留样	-----	16
(六) 员工工作服、物品及就餐要求	-----	16
(七) 餐厅洗手池、洗手液管理	-----	16
(八) 餐厅清洁消毒与通风	-----	16
(九) 就餐封闭式管理	-----	17
(十) 安全就餐程序	-----	17

(十一) 应急就餐方式与分时段就餐	17
(十二) 开设线上订餐服务	18
(十三) 充分应用科技手段防控疫情	18
(十四) 稳定饭菜价格与质量	18
重点提示:	18
八、清洗消毒	18
(一) 严格规范清洗消毒制度	18
(二) 公用餐具洗消	18
(三) 餐具用具高温清洗消毒	19
(四) 食材洗消和保管	19
(五) 环境管理	19
(六) 必须掌握的洗消知识	19
重点提示:	20
九、开学前准备工作指引	20
(一) 开学计划制定与方案演练	20
(二) 员工信息摸排、健康监测与返校准备	20
(三) 食材与防控物品储备	21
(四) 设施设备检修试运行	22
(五) 食堂环境全面清洁消毒	22
(六) 难题问题与风险点排查	22
(七) 提前预见风险点并有效管控	22
(八) 组建食堂应急预备队	22
重点提示:	22
十、开学后的防控工作指引	23
(一) 开学期间	23
(二) 开学后的关键两周	24
(三) 开学两周后的防控时期	24
重点提示:	24
十一、保障措施	24
(一) 防疫经费保障	24
(二) 防疫物品生活物资保障	24

（三）硬件设施保障	25
（四）工作团队保障	25
（五）精细化管理保障	25
重点提示：	25
附录 1：正确使用口罩防护的方法	26
附录 2：正确的洗手方法	27
附录 3：常见消毒剂及配制使用	29

## 前言

新冠肺炎疫情在全球大流行以来，已涉及 200 多个国家和地区，目前已有 130 多万人感染，7 万多人死亡，除我国以外，疫情仍在各国快速蔓延，其传播速度和危害程度远远超出人们的预期。当前，我国的疫情防控处于内防反弹、外防输入的持续向好局面，但疫情未消，防控任务依然艰巨。为彻底战胜疫情，同时做好开学前的准备工作以及开学期间和开学后的疫情防控与餐饮服务，根据疫情形势变化的需要和教育部的要求，参照教育部应对疫情工作领导小组办公室印发的《高等学校新型冠状病毒肺炎防控指南》，中国教育后勤协会再次组织专家修订编撰了《高等学校学生食堂新冠肺炎疫情防控工作指南（第二版）》简称《指南》。《指南》分为总则、新型冠状病毒科普知识、构建食堂疫情防控工作体系、人员管理、场所管理、采购与配送管理、烹饪售卖与餐厅管理、清洗消毒、开学前准备工作指引、开学后防控工作指引和保障措施等十一个有机相联的管理模块，旨在精准指导和有效帮助高等学校伙食管理部门有的放矢、举措科学、系统性、实效化地做好“战疫情，保开学”工作，为广大师生的身体健康和学校工作的正常进行做出无可替代的特殊贡献。

《指南》对高等学校伙食部门防控疫情具有十分重要的参考价值。

《指南》编制人员：

主编：赵相华

编者：葛枫、林旭昌、张国安、陈建立、魏强、陈杰、孔宇、杨玉亭、丁润生、徐健、沈建平、王云杰、吴文初、李平金、黄斌、王习印、鲍永华、李升红、毛洪建、刘效凯、龚水平、王艳东、赵建、王金陵、蓝海、廖海雄

秘书：刘鹤、范勇昊

## 一、总则

### （一）编制依据

1. 《中华人民共和国突发事件应对法》（2007 年 8 月 30 日第十届全国人民代表大会常务委员会第二十九次会议通过，中华人民共和

国主席令第 69 号)

2. 《中华人民共和国传染病防治法》(2013 年 6 月 29 日第十二届全国人民代表大会常务委员会第 3 次会议修正, 中华人民共和国主席令第 5 号)

3. 《医疗废物管理条例》(2010 年 12 月 29 日国务院第 138 次常务会议通过, 中华人民共和国国务院令第 588 号)

4. 国家卫生健康委员会《新型冠状病毒感染的肺炎防控方案(第六版)》、《新型冠状病毒感染的肺炎公众防护指南》

5. 《医疗机构消毒技术规范》, 卫生部 WS/T367-2012

6. 国务院应对新型冠状病毒感染的肺炎疫情联防联控机制《公共场所新型冠状病毒感染的肺炎卫生防护指南》等文件

7. 国家卫生健康委员会《新型冠状病毒感染的肺炎诊疗方案(试行第七版)》

8. 《中华人民共和国食品安全法》, 根据 2018 年 12 月 29 日第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议《关于修改〈中华人民共和国产品质量法〉等五部法律的决定》修正

9. 国家市场监督管理总局[2018]12 号《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》

10. 市场监管总局印发《市场监管突发事件应急管理办法》(国市监办函〔2019〕31 号)

11. 《消毒技术规范》, 2003 年 4 月 1 日起实施

12. 《高等学校引入社会餐饮企业承办学生食堂管理规范》T/JYHQ0002-2019, 2019 年 5 月 1 日实施

13. 教育部应对新型冠状病毒感染的肺炎疫情工作领导小组办公室组织编写的《高等学校新型冠状病毒肺炎防控指南》

## (二) 防控原则

科学防控、依法治理、结合实际、分类指导  
预防为主、联防联控、分工协作、精准管理

## (三) 适用范围

《指南》适用于高等学校学生食堂及校内其他办伙实体开展新冠

肺炎防控工作。

《指南》亦适用于高校后勤其他部门防控疫情，还将适用于今后防控其他突发公共卫生事件。

#### （四）学生食堂特征与疫情防控要求

“民以食为天，食以安为先”。高校食堂承担着一日三餐、终年不断的师生餐饮需求的刚性任务，凸显出人员多、密度大、流动性、时间长等办伙特征，工作高难度、服务对象广、风险点密集，是疫情防控最重要的公共场所，备受师生、学校、政府和社会的高度关注。

“战疫情，保开学”必须应用战略思维、系统思维、大局思维和底线思维，提高政治站位、强化责任担当、树立警觉意识，在学校领导下，从认识疫情特征和变化入手，结合各校餐饮管理实际，依靠团队的力量，科技的力量，管理的力量，方案的力量和指南的力量，以强烈的职业使命，发扬连续作战的精神，有效保护好师生的健康，确保开学工作正常进行，达到守土有方、守土尽责之目的。

#### （五）开学前后学生食堂疫情防控关键点

疫情防控五大关键点：

1. 认真做好员工管理。通过教育和知识培训，确保人人做到：讲卫生、戴口罩、勤洗手、常通风、不外出、不聚集，保护自己不被感染，为防控疫情和正常办伙夯实队伍基础。

2. 着力管好就餐环节。切实做到规范化备餐售饭，食品防护全面受控，餐厅通风大门值守，营造餐厅防控疫情氛围，师生按流程秩序取餐就餐，必要时启动应急供餐模式。

3. 储备足量食材和防控物资。确保相关平行供应链持续运行符合要求，按计划储备并留有余地，做到“手中有粮，心中不慌”。

4. 完善制度预案和关键流程。制度建设要针对目标和问题，做到健全、明确、衔接、实用，要准确梳理出食堂防控疫情的若干关键流程，制定应对突发事件的应急处置预案，实施科学有效防控。

5. 建立联防联控机制。疫情期间，满足广大师生的刚性需求需要得到联防联控平台的大力支持，方能确保完成疫情防控和餐饮服务艰巨而繁重的特殊任务。



## 二、新型冠状病毒科普知识

### （一）什么是新型冠状病毒？

从疫情区不明原因肺炎患者下呼吸道分离出的冠状病毒为一种新型冠状病毒，WHO 命名 2019-nCoV。

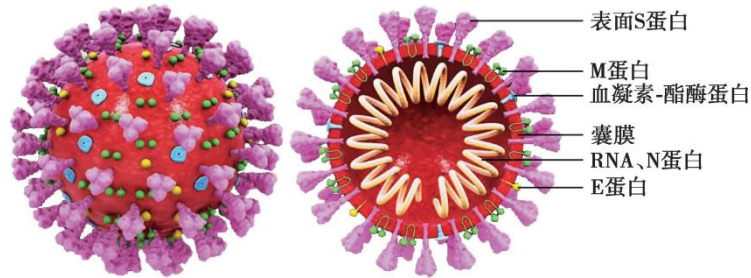


图 1 新型冠状病毒的超微结构图

病毒表面有四种蛋白，其中刺突蛋白（S 蛋白）使其形如冠状，因而得名，新型冠状病毒在空气、衣物、水体环境中的存活期，新型冠状病毒在人体外的存活与多种因素有关。新型冠状病毒可以在飞沫中存活，但不能单独在空气中长期存在。新型冠状病毒在干燥阴冷环境可存活约 48 小时，环境温度越高病毒存活时间越短，常温空气中约 2 小时毒力即显著减低。

环境条件	温度	存活时间
空气 	20℃	2小时~2天 
木片 	24℃	4~6小时 
污水 	20℃	2天 
紫外线 	-	<60分钟 
高温56℃ 	-	<30分钟 
75%乙醇 	-	<2分钟 
0.05%次氯酸钠 	-	<2分钟 

图 2 新型冠状病毒在不同环境中的大致存活时间

目前科学家对新型冠状病毒的了解还相对有限，对其理化特性的认识多来自对它的“亲戚”SARS-CoV 和 MERS-CoV 的研究。SARS-CoV 在模拟污染的土壤、滤纸片、棉布片上可存活 4-6 小时，而在模拟污

染的光滑玻璃片、不锈钢片和塑料片上至少可以存活 2 天，在污染的自来水中 2 天后仍能保持较强的感染性。

## （二）哪些人容易感染新型冠状病毒？

人群普遍易感。新型冠状病毒感染的肺炎在免疫功能低下和免疫功能正常人群均可发生，与接触病毒的量有一定关系。对于免疫功能较差的人群，例如老年人、孕产妇或存在肝肾功能异常，有慢性病人群，感染后病情更重。

## （三）新型冠状病毒的传播途径有哪些？

主要传播方式是经飞沫传播、接触传播（包括手污染导致的自我接种）以及不同大小的呼吸道气溶胶近距离传播。目前近距离飞沫传播应该是主要途径。

## （四）新型冠状病毒会人传人吗？

会。从一些聚集性病例的发病关联次序判断，人传人的特征十分明显，且存在一定范围的社区传播。

## （五）什么是飞沫传播？

飞沫：一般认为直径  $> 5\mu\text{m}$  的含水颗粒，飞沫可以通过一定的距离（一般为 1 米）进入易感的粘膜表面。

飞沫的产生：

1. 咳嗽、打喷嚏或说话。
2. 实施呼吸道侵入性操作，如：吸痰或气管插管、翻身、拍背等刺激咳嗽的过程中和心肺复苏等。

## （六）什么是接触传播？

直接接触：病原体通过粘膜或皮肤的直接接触传播

1. 血液或带血体液经粘膜或破损的皮肤进入人体。
2. 直接接触含某种病原体的分泌物引起传播。

## （七）什么是密切接触者？

指 14 天内曾与病毒的确诊或高度疑似病例有过共同生活或工作的人。包括办公室的同事，同一教室、学生公寓的同事、同学，同机

的乘客等。以及其它形式的直接接触者包括病毒感染病人的陪护、乘出租车、乘电梯等。

#### **（八）对密切接触者注意事项**

所有与疑似感染病人可能有接触的人（包括医护人员）都应该有14天的健康观察期。观察期从和病人接触的最后一天算起。一旦出现任何症状，特别是发热、呼吸道症状如咳嗽、呼吸短促或腹泻，马上就医。

#### **（九）密切接触者监控建议**

1. 如果接触者出现症状，要提前通知医院并及时前往。
2. 前往医院的路上，病人（或含陪同人员）应该佩戴医用口罩。
3. 避免搭乘公共交通，应该呼叫救护车或者使用私人车辆运送病人，如果可以，路上打开车窗。
4. 生病的密切接触者应时刻保持呼吸道卫生和进行双手清洁。在路上和医院站着或坐着时，尽可能远离其他人（至少1米）。
5. 任何被呼吸道分泌物或体液污染的物体表面都应该用含有稀释漂白剂的消毒剂清洁、消毒。

#### **（十）新型冠状病毒感染的肺炎患者有什么临床表现？**

新型冠状病毒感染的肺炎起病以发热为主要表现，可合并轻度干咳、乏力、呼吸不畅、腹泻等症状，流涕、咳痰等症状少见。部分患者起病症状轻微，可无发热，仅表现为头痛、心慌、胸闷、结膜炎、轻度四肢或腰背部肌肉酸痛。部分患者在一周后出现呼吸困难，严重者病情进展迅速。多数患者预后良好，少数患者病情危重，甚至死亡。

#### **（十一）在临床上怎样识别观察新型冠状病毒感染的肺炎病例**

##### **1. 流行病学史：**

（1）发病前14天内有疫情区或其他有本地病例持续传播地区的旅行史或居住史。

（2）发病前14天内曾接触来自疫情区或其他有本地病例持续传播地区的发热或有呼吸道症状的患者。

（3）有聚集性发病或与新型冠状病毒感染者有流行病学关联。

2. 临床表现: (1) 发热。(2) 具有病毒性肺炎影像学特征。(3) 发病早期白细胞总数正常或降低, 或淋巴细胞计数减少。

有上述流行病学史中的任意一条, 以及符合临床表现中任意两条, 为疑似病例。潜伏期为 1-14 天, 潜伏期和恢复期也可有传染性。

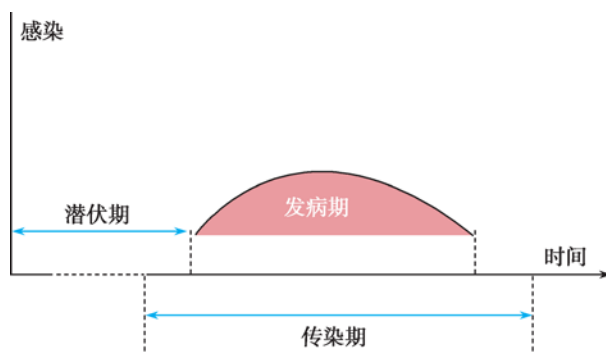


图 3 新型冠状病毒感染经过示意图

## (十二) 新型冠状病毒无症状感染者

新型冠状病毒无症状感染者 (asymptomatic infection) 指无临床症状 (如发热、咳嗽、乏力等), 呼吸道等标本新型冠状病毒病原学检测阳性者, 主要通过聚集性疫情调查和传染源追踪调查等途径发现。无症状感染者不是确诊病例, 隐蔽性强, 是传染源之一, 具有一定的传播风险, 无症状感染者及密切接触者也应进行 14 天的集中隔离医学观察。

### 重点提示:

1. 未进行检测的无症状感染者存在传播病毒的风险;
2. 疫情高风险时期, 建议对炊管人员进行核酸检测。

## 三、构建食堂疫情防控工作体系

### (一) 成立学生食堂疫情联防联控工作领导小组

#### 1. 成立学生食堂疫情联防联控工作领导小组

由学校主管校领导担任学生食堂疫情联防联控工作领导小组组长 (第一责任人), 成员由后勤部门、伙食部门、保卫部门、校医院、学生管理部门和相关学院的负责人组成。领导小组下设办公室, 办公室设在伙食部门, 负责疫情防控期间开学前后的信息发布、伙食运行

和联络协调工作。

领导小组下设专项工作组：

如食材采购配送组，防控物资供应组、食堂生产保障组、公用餐具洗消保洁组、环境清洁消毒组、餐厅封闭式管理工作组、志愿者送餐服务组、设备设施维修组，专项工作组由相关部门负责，明确各工作组任务，分工清晰，职责分明，各工作组组长为该组疫情防控工作责任人。

## 2. 落实疫情联防联控责任

针对伙食的特殊重要性构建满足需求的联防联控机制，签订疫情防控责任书，落实疫情防控责任追究制度，确保疫情防控工作落到实处，确保规范防疫、正常办伙与师生就餐安全。

## （二）方案、制度、流程、应急预案与工作指南

### 1. 学生食堂保障开学疫情防控实施方案

方案要统筹兼顾开学中伙食管理与疫情防控的各相关要素，在广泛动员、全员参与、全覆盖管理防控基础上，做到重点突出、方法正确、措施得当、高效执行，使防控工作系统化、衔接化、无缝化，任何人员、物料和区域不得成为疫情防控的空白和盲点。

### 2. 学生食堂疫情防控制度，具体应包括但不限于：

- （1）疫情防控信息日报告制度
- （2）学生食堂大门封闭管理制度
- （3）员工体温监测健康报告制度
- （4）疫情期间师生安全就餐管理制度
- （5）外包单位疫情防控责任制度
- （6）员工集体宿舍管理与疫情日报告制度
- （7）上岗检测与岗中健康管理制度
- （8）防控疫情卫生知识培训制度
- （9）疫情防控期间安全值班制度
- （10）对供应商供货的疫情防控管理制度

### 3. 梳理学生食堂疫情防控流程，具体应包括但不限于：

- （1）员工返校返岗防控管理流程
- （2）疫情发现、登记、报告和处置流程

- (3) 食材采购运输与加工生产流程
  - (4) 备餐、售饭与餐厅管理流程
  - (5) 餐用具清洗消毒保洁流程
  - (6) 师生就餐与疫情防控流程
4. 学生食堂疫情防控应急预案，具体应包括但不限于：
- (1) 食堂就餐人员体温筛查应急处置预案
  - (2) 特殊场景下备餐、送餐管理应急预案
  - (3) 炊事员严重缺岗时食堂生产应急预案
  - (4) 突发群体新冠病毒感染伙食应急预案
  - (5) 生活物资与防控物品短缺应急预案
5. 建议各校伙食部门制定本单位的疫情防控工作指南  
量身定制形成更具针对性和实用性的简洁版(口袋书)工作指南。

### **重点提示：**

- 1. 制度、流程、应急预案的不规范和不完善将制约防控效果；
- 2. 厘清各部门防控责任和衔接边界，将责任落实、落细、落小；
- 3. 防控新冠疫情要做好常态化打持久战的准备。

## **四、人员管理**

### **(一) 个人健康管理**

#### **1. 进行疫情防控知识培训**

密切关注政府主管部门和主流媒体发布的信息，及时掌握并了解疫情动态和最新防控要求，加强对学生食堂工作人员有关疫情防控知识的宣传培训，进行疫情防控应知应会基本知识的考核。

#### **2. 加强疫情防控宣传引导**

充分利用黑板报、张贴海报、电子显示屏、网络媒体等方式，宣传疫情防护知识和社会正能量，营造直观醒目的学生食堂疫情防控氛围。

#### **3. 加强员工自我防护教育**

教育并要求炊管人员严格做到：讲卫生、戴口罩、勤洗手、常通风、不外出、不聚集，未经清洗的手不得触摸眼睛、鼻、口，戴口罩

前和摘口罩后应洗手，与他人保持相隔一米以上的距离，保护自己。

员工在上下班途中应做好个人防护，戴好口罩，与他人保持安全距离，尽量避免乘坐地铁和公交车，到达目的地后及时洗手消毒，避免交叉感染。

#### 4. 严格四勤四净要求

员工个人卫生严格执行“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，炊管人员使用专用卫生间和盥洗间，如厕前后要洗手、更衣。

#### 5. 个人分泌物处置

打喷嚏和咳嗽时应使用纸巾遮挡包裹，不随地吐痰，口鼻分泌物用纸巾包好(包括废弃的口罩)使用密封袋密封弃置于有盖垃圾桶内，定期对垃圾和垃圾桶进行消毒。

#### 6. 员工健康日监测日报告

加强员工健康监测和管理，实行每日体温测量和身体健康日报告、零报告制度。

#### 7. 以人为本关怀员工

伙食管理部门要注重炊管人员身心防护，对炊管人员既要教育又要关心，做好疫情期间的心理健康知识普及教育，加强对员工的心理疏导，改善工作环境，建设向上文化，使员工增强自身体质，提高免疫力，做到均衡饮食，作息规律、心情开朗，避免过度疲劳，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）把好上岗关

### 1. 员工体温筛查

对在校和在岗的炊管人员严格落实晨检制度和健康申报制度，做好检测记录，每日上班前检测体温，发现身体出现异常（体温达到或超过 37.3 摄氏度，出现咳嗽或明显乏力等症状）者应立即脱离工作岗位，进行隔离治疗和医学观察，对疫情感染者做到早发现、早报告、早隔离、早就医，对与其密切接触人员测试体温并进行医学观察。

### 2. 严把炊事员上岗关

炊事员进入食堂前先检测体温，合格者方可进入食堂（外地返校员工需经隔离观察后持绿色健康码上岗），经规范更衣、洗手和佩戴

口罩，方可上岗工作。

### 3. 炊事员在岗管理

在食堂工作期间应全程佩戴口罩，口罩一次性使用，原则上每半日进行更换，疫情期间不得佩戴 PE 材质敞开式透明口罩；加强员工工作期间的疫情防控管理，相互间保持安全距离，严禁串岗、扎堆。

### 4. 做好送餐防护

往学生公寓楼送餐的炊管人员应做好自身防护，需佩戴口罩、消毒手套并使用一次性餐盒送餐，送餐至学生宿舍楼前指定位置即可，原则上不进入楼内、室内，不准使用公用餐具送餐；送餐后须对工作服、送餐工用具和车辆彻底消毒、清洁。

注：食堂工作人员不得承担往医学观察隔离区的送餐任务，应由专门人员负责。

### 5. 个人健康码管理

外地员工要以真实数据为基础，自行通过网上申报方式办理个人健康码（经后台审核后，即可生成属于个人的二维码，该二维码作为个人出入通行的电子凭证，分绿码、黄码和红码三种类型，绿码为核酸检测阴性人员。），有助于员工返校返岗和健康管理；持有绿色健康码的外地员工返校后亦应按要求进行居家观察或统一隔离观察。

## 重点提示：

1. 勤洗手、戴口罩、勤通风、不聚集最为有效；
2. 存在自我防护自我管理不到位的感染风险；
3. 员工素质参差不齐导致的感染风险。

## 五、场所管理

### （一）学生食堂封闭管理

1. 疫情期间食堂餐厅实行封闭管理，高风险时期全程封闭管理，低风险时期在供餐就餐期间实行封闭管理，师生凭个人有效证件经测定体温合格方可进入餐厅。

### 2. 食堂后厨实行全封闭管理

（1）食堂后厨严格实行全封闭管理（完善门禁系统），非本食堂



人员一律不得进入后厨；伙食管理部门相关人员因工作需要进入后厨时，要经检测体温合格、戴口罩、穿工作衣帽，做好记录。

(2)后厨要定时开窗通风或使用中央空调新风系统全新风运行，保持空气流通，中央空调系统应定期进行消毒处理。

(3)禁止供货商进入食堂后厨。

(4)加强学生食堂安全值班，使食堂安全处于受控状态。

## (二) 办公区管理

### 1. 办公区封闭管理

办公区实行封闭或半封闭管理，工作人员经体温检测合格后方可进入办公区，多人办公时佩戴口罩，办公区应定期消毒，保持清洁、通风。使用过的物品、手套、纸巾、口罩以及其他废弃物按规定分类放置在专用垃圾袋进行消毒处理。

### 2. 会议管理

(1)少开会、开短会，实行分散式开会或采用视频、电话、微信和网上办公等方式达到沟通管理的会议目的。

(2)参加会议的人员需经体温检测合格方可进入会场，控制会议规模不超过20人（不召开人群聚集的会议），会中开窗通风，全员全程佩戴口罩，人与人之间座位间隔不小于1米，会前会后洗手并对会议室进行消毒，对桌椅、门把手、话筒、地面重点进行消毒清洁。

### 3. 文件管理

提倡无纸化办公，传阅纸质文件前后需洗手，传阅文件时戴口罩并与他人保持1米以上的安全距离。

### 4. 接待管理

接待来访者应在指定区域，避免握手，双方戴口罩并保持1米以上距离，尽量缩短会见时间，对来访者及接待人员、时间、地点要进行登记记录。

### 5. 卫生间、电梯间管理

洗手间要做好消毒并保持室内空气流通，根据条件，设置充足洗手水龙头、配备必要的洗手液、肥皂、纸巾、手消毒剂等物品或手部烘干机等设备。乘坐封闭电梯应戴口罩，多人乘电梯应保持安全距离，避免交谈，出电梯及时洗手。

### （三）隔离区管理

1. 疫情观察隔离区应由学校统一规划并管理，如学校未涉及（外包单位人员或资源限制），伙食部门应酌情妥善处理。

2. 伙食部门自行管理的疫情防控隔离区应独立设置，标识清晰，实行封闭管理，具有健全的水电设施和卫生间及盥洗间，有专人负责，确保按规定清洁、消毒、通风，每日按规定对隔离区人员测量体温，观测健康状况并记录报告，进行隔离人员不得外出，隔离人员之间保持安全距离，隔离区实行送餐制。

### （四）员工住宿区管理

1. 有条件的高校应安排炊管人员全部集中入住专属集体宿舍，实行统一封闭管理，禁止外人进入，严格员工住宿、体温检测和出入登记制度，定期对宿舍区进行消毒，保持干净卫生、通风。

2. 员工宿舍原则上每间不超过6人，人均宿舍面积不少于4平方米；地下室每间宿舍居住人数不得超过2人，不得设置上下床，人均宿舍面积不得少于5平方米；无窗户的房间不允许安排员工住宿；疫情防控期间谢绝访客；员工在宿舍区不聚集、不串门，实行宿舍疫情日报和零报告制度。

### （五）餐厨垃圾与废弃物处理

1. 严格落实垃圾收运消杀，日产日清，做到垃圾车每次使用时进行消杀，餐厨垃圾定点存放，每日由市政环卫专业公司清运并处理，每日对存放场所和垃圾桶进行清洁消毒，消除病毒污染源。

2. 设置废弃口罩专用垃圾桶并有明显标识。

### （六）禁止举办聚集性活动

疫情期间，防控疫情压倒一切，防控成为中心任务，为确保安全，禁止举办任何聚集性活动，以防止发生群体性病毒感染。

#### 重点提示：

1. 餐厅入口的严格把关难度最大；
2. 就餐人员密度大易导致感染风险；
3. 后厨全封闭管理容易出现漏洞；

4. 不能集中住宿统一管理带来风险隐患。

## 六、采购与配送管理

### （一）禁止烹饪野生动物及其制品

严禁采购、验收、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制品。

### （二）严格监管食材源头

1. 加强对采购办伙食材渠道来源和索证的监管，重点监管引入的社会餐饮各风味档口特殊或零星食材的采购；确保食材来源清晰，供应商的营业执照、食品经营许可证、产品合格证、动物产品检疫证等证件齐全。

2. 送货车辆进入食堂区域进行登记、消毒，并在指定区域停放。

### （三）采购中交接货物管控

要求供应商送货人每天检测体温并向本单位报备，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，彼此之间保持1米以上的安全距离；采购肉禽类生鲜食材应戴上一次性橡胶手套，避免手对该类食材的直接接触，查验食材和其他物品前后要洗手。

### （四）食材配送车辆管控

保持食材采购车辆和配送车辆干净卫生，专车专用，标识清晰，净菜、半成品等特殊食材需专用冷藏车配送，每次运输食品前后应进行清洗消毒。

### （五）抽样检测

在有条件的情况下，对食堂水源和易携带致病菌或易腐败变质的食材采取抽样送专业机构检测的措施。

### 重点提示：

1. 供应链管理容易存在漏洞和风险；
2. 食材配送车辆容易成为卫生死角。

## 七、烹饪、售卖与餐厅管理

### （一）烹饪管理

1. 烹饪食品时，做到烧熟煮透，确保食品中心温度应达到 70 摄氏度以上，做好记录。
2. 生产中严格做到生、熟食物和用具相分离，防止食物的交叉污染，确保菜品卫生。
3. 保持操作间清洁干燥、通风；食堂、餐厅应每天早、中、晚开启紫外线灯进行环境消毒，每次 30 分钟；每天开餐前、开餐后对后场（包括切配间、烹饪间、售卖间、清洗间、二次更衣间等）区域地面使用含氯消毒剂消毒，开门窗通风 30-60 分钟。

### （二）禁止生冷食品

疫情期间禁止生冷、冷荤、凉菜、凉面、裱花糕点、生食海产品的制作与售卖。

### （三）公用餐具保护

1. 公用餐具（使用前应严格清洗消毒保洁）应有防止飞沫（说话的唾液、咳嗽、打喷嚏所致）、灰尘、蚊蝇等污染的措施；盛放已消毒的公用筷子、汤勺的容器不得摆放于餐厅，应在买饭时由炊事员逐一发放。
2. 建议准备足量的一次性餐具和食品级塑料袋，不得重复使用一次性餐具，使用的一次性餐具须符合食品安全相关要求。

### （四）售饭管理

1. 售饭处应有防止飞沫（说话的唾液、咳嗽、打喷嚏所致）灰尘、蚊蝇等污染的设施，出售的食品不得无保护暴露；疫情期间暂停自助餐、小火锅、免费汤粥等服务项目。
2. 公用调料应在严格防护下规范取用。
3. 炊管人员售卖食品一律使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套（疫情高风险时期还需佩戴护目镜），售饭中少用语言交流，与服务对象保持 1 米以上安全距离，划设安全距离引导线，防止人员聚集性风险。

4. 炊事员不得直接用手接触师生自带的餐具，防止交叉感染。

#### **（五）食品留样**

每餐次坚持由专人负责对制售的食品进行留样，留样食品须在专用冷藏设备中冷藏保存 48 小时以上，每个品种的留样量不少于 125 克，进餐后 48 小时内如无异常即可处理留样的食品；如有异常，应立即封存，送食品卫生部门检验。食品留样后，在其外部贴上标签，标注留样食品名称、留样时间（月、日、时）、餐次、数量以及制作人、留样人姓名，保存食品留样相关记录。

#### **（六）员工工作服、物品及就餐要求**

1. 售饭人员工作服要有自己的清晰标识，上岗期间应每天更换，集中洗涤并进行消毒。
2. 不得将私人物品带入后厨，手机带进后厨前应经消毒处理。
3. 炊事员一律使用个人专属的餐具、水杯，统一时间在指定地点就餐，不得使用公用餐具；有条件的可设置炊事员就餐专间。

#### **（七）餐厅洗手池、洗手液管理**

在餐厅洗手池处标识正确洗手的方法和图示，设置充足的非手动式洗手龙头，配备必要的洗手液、肥皂、纸巾、手消毒剂等物品或手部烘干机等设备，引导师生餐前洗手消毒并成为习惯。

#### **（八）餐厅清洁消毒与通风**

1. 开餐前对餐厅进行清洁、消毒、通风，开餐中及时清理餐桌和地面废弃物并清洁餐桌，餐后做好餐厅卫生，进行环境消毒，做好卫生用具的清洗消毒和定位保管，做好消毒登记并公示。
2. 通过定时开门开窗或运行新风系统保持食堂就餐场所通风良好，每日通风五次，开餐时通风不低于一小时，平时通风不低于半小时，注意平衡好餐厅通风量与温度调节的关系。
3. 每天应不少于三次对餐厅门把手、电梯按键、售餐卡机按键进行清洁消毒，有效杀灭病毒。

## （九）就餐封闭式管理

1. 疫情期间餐厅实行全程封闭管理，餐厅门口设置佩戴标识的安全员值勤，就餐人员持本人有效证件（禁止校外人员就餐）、佩戴口罩，并经体温检测合格后（体温低于 37.3 摄氏度）方可进入餐厅（体温异常人员不得进入餐厅，应立即登记并报告，进行相应处置）。

2. 应规划好单向流动的就餐路线，明示就餐区域平面功能示意图，设置就餐流程导向标识（地面引导标识），合理管控人流密度，防止因人员交叉和密度过大造成感染。

注：1. 如有条件可在各食堂入口处安装红外线自动测温设备和配套测温通道式帐篷，提升测温速度和水平，避免体温异常人员进入餐厅。

2. 建议各食堂餐厅大门出入口由学校统一组织对全部就餐人员进行体温检测。

## （十）安全就餐程序

就餐人员打餐、取餐时须佩戴口罩，排队应保持周围一米以上矩阵式安全距离，坐下吃饭的最后一刻再摘口罩，“一人一桌”同向就餐，排队和就餐时不交流、少说话、快捷就餐、快速离开；每张餐桌放置安全就餐提示牌，餐厅内进行安全就餐知识宣传。

## （十一）应急就餐方式与分时段就餐

1. 积极与学校相关部门进行协调沟通，可采取不同学院分时段错时就餐、定点就餐、错峰就餐和延长供餐时间等措施，待疫情稳定后再恢复正常供餐。

2. 如食堂由于人员紧缺和就餐空间严重不足，可采取减少风味制作，大比例增加基本大伙饭菜供应方式予以缓解。

3. 为有效降低就餐场所中的人流量，可增加套餐盒饭供应，打包带走单独用餐，或招聘符合卫生要求的学生志愿者采取打包送餐方式；提倡以单位、班级为购餐单元统一购餐（套餐盒饭方式），防止并最大限度减少交叉污染。

4. 在满足空间、温度和卫生条件的前提下，可设立多处临时供餐点，以缓解就餐拥挤和防止交叉污染。

5. 疫情期间可实行“一窗制”供餐模式，即将食堂的供餐窗口分

为若干个独立的供餐单元，精简供应品种，每个窗口所供品种一致，师生在一个窗口排队就可完成打餐。

6. 疫情高风险期间，学生餐厅应取消堂食，食堂实施分区保障，师生就近选餐。

### **（十二）开设线上订餐服务**

开设师生线上订餐线下取餐服务系统，规范服务流程，以班级或宿舍为单位订餐取餐，有效降低食堂就餐人员密度；鼓励使用电子配餐柜，线上下单、无接触取餐。

### **（十三）充分应用科技手段防控疫情**

发挥电子监控智能管理系统对炊管人员规范操作和师生就餐秩序监管作用，及时督导整改和有效调控。

### **（十四）稳定饭菜价格与质量**

加强学生食堂成本管理工作，食堂不得自行调整饭菜价格，应当确保学生食堂饭菜价格、质量和数量的稳定。

#### **重点提示：**

1. 销售中大量存在食品暴露被污染的风险；
2. 工作服难以做到每日更换洗涤并规范消毒；
3. 餐厅入口严格把关和流量控制难度很大；
4. 容易发生洗手液供应断档；
5. 就餐人员密度大易导致感染风险。

## **八、清洗消毒**

### **（一）严格规范清洗消毒制度**

制定食堂清洗消毒制度，明确应消毒的物品和相应消毒项目、方法、消毒设施、消毒剂、消毒时长、消毒温度和频次等具体内容，制定相应的消毒表格，对每次消毒进行记录。

### **（二）公用餐具洗消**

公用餐具进行规范化全覆盖每餐次清洗消毒，按标准要求进行保

洁，并经每餐次抽样检验（抽检覆盖每个品类，增加抽样数），确保检测合格。

### （三）餐具用具高温清洗消毒

1. 每餐次对后厨餐具用具进行清洗消毒，坚持高温消毒方式对病毒灭活，餐具清洗消毒具体方法参照《指南》相关规定。

2. 消毒后的餐用具要自然滤干或烘干，不应使用抹布、餐巾擦干，避免受到再次污染。

3. 消毒后的餐用具应及时放入密闭的餐用具保洁设施内。

### （四）食材洗消和保管

对食品原料和加工后的半成品进行严格的洗消和卫生保管，对蔬菜、瓜果等食材进行消毒应使用浓度为有效氯 250mg/L（又称 250ppm）的消毒液。

### （五）环境管理

对食堂内外环境和餐桌椅每天进行不少于两次的全面清洁消毒，做到全覆盖，突出重点，不留死角。

注：环境消毒具体方法参照《指南》相关规定。

### （六）必须掌握的洗消知识

1. 酒精：酒精能使细菌的蛋白质变性凝固。可使用 75%酒精对手部、刀具、砧板、工具、操作台、设备和手机消毒。

2. 沸水、蒸汽：从沸腾开始保持 100 摄氏度，10 分钟以上即可达到消毒目的，适用于消毒餐具。

3. 空气清洁：保持室内空气清洁，常通风换气可带走病毒，降低其在室内的含量，降低感染几率。

4. 消毒液：使用浓度应含有效氯 250mg/L（又称 250ppm）以上，餐用具全部浸泡液体中 5 分钟以上，消毒后的餐用具应使用净水冲去表面残留的消毒剂。

使用消毒液对环境和餐桌椅等消毒时，有效氯含量应为 500mg/L（又称 500ppm）以上。

5. 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。

6. 热力洗碗机：一般控制水温 85 摄氏度，冲洗消毒 40 秒以上。

7. 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，使用时应避免直接照射人体。

8. 热风高温消毒库：采用高温热风循环消毒方式对餐用具（特别适用于中大型和大批量餐用具的集中高效消毒）消毒，控制温度 120 摄氏度以上，消毒时间 1 小时，达到消毒效果。

### **重点提示：**

1. 餐用具的标准化洗消必须做到全覆盖防遗漏；
2. 餐用具洗消后保洁不到位容易产生二次污染；
3. 受隔离区条件的限制，防止交叉感染较困难。

## **九、开学前准备工作指引**

### **（一）开学计划制定与方案演练**

根据教育部和学校所在地教育行政部门的要求，准确研判疫情态势，结合学校实际制定本校开学防控疫情方案，在开学方案中坚持防控关口前移，建立相关方联动机制，做到“兵马未动，粮草先行”；应当使联防联控原则和机制得到真实体现并落地执行，对方案进行实战化演练，充分估计其在开学实践中的实效性，制定应急预案，防止形式化和秀场化。

### **（二）员工信息摸排、健康监测与返校准备**

要通过对校内外员工特别是外地员工相关疫情全面信息的摸排，适时掌握并了解员工行踪和健康状况，统计相关信息数据和原始记录，实施动态管理，主动掌握防控工作进程，具体工作如下：

1. 对校内外员工进行疫情相关信息摸排，充分掌握每位员工近两周的行踪和健康状况（包括对员工家庭一起生活的成员的行踪和健康状况进行摸排），以微信群、QQ 工作群等形式对员工进行沟通与追踪指导，一人一档记录监测员工健康申报情况，及时向员工发布疫情防

控信息，远程培训疫情防控相关知识和上岗防控相关要求，使员工未返岗就掌握了疫情防控知识和返校途中(外地员工)的自我保护技能。

2. 设计好员工返校、返岗的流程和应对措施，制定开学中员工突发情况的应急处理预案，严格落实主体责任，确保在指定时间校外员工平安顺利返校返岗。

3. 积极做好校外员工返校、返岗前的接洽人员落实和防控物品的采购发放等前期准备工作，分单位拟定名单责任到人，为校外员工返校、返岗打好工作基础。

4. 通知每位外地员工办理健康码，在条件不具备的情况下暂不返校，返回时间等候单位正式通知，服从指令，不得擅自返校、返岗。

经允许返校后，应经体温检测和规范隔离，进行医学观察，待确认安全后方可上岗(外地返校员工需持有本人绿色健康码)。

5. 员工返校原则上安排在学校通知学生返校时间的前14天，以利于员工返校的身体检查、医学观察，从而确保学生返校时食堂能正常开餐。

注：1. 员工返校的对接、检测与需要观察的时间。实行校外员工返校、返岗的申请报批和对接审核制度。经允许返校后，应在到校的第一时间(此时不得进食堂、不得回宿舍、不得进办公室)告知联系人，进行返校情况和健康申报，经体温检测并规范隔离，待确认安全后持本人绿色健康码方可上岗。

2. 来自低风险疫情地区并持有绿色健康码的员工，如体温检测正常，身体无乏力、咳嗽、咽痛等异常，隔离观察8天即可；对来自中、高风险疫情地区持有绿色健康码的员工，仍需进行14天的医学观察；应当“一人一档”做好员工返校、隔离、测温等相关信息和数据记录，还要同步做好员工的心理疏导和宣传解释工作，在隔断病毒的同时，要充分体现对员工的关爱。

### **(三) 食材与防控物品储备**

1. 储备足量的疫情防控物品，加强疫情防控物品的管理，建立防控物资管理制度，严格防控物资发放规定，记录准确，建档留存；加强对防控物品种类与数量的科学研判，既要确保疫情防控、开学服务和持续时期，又要防止积压和浪费。

2. 确保足够数量食材的储备，对各类食材的库存(特别是寒假中停伙的食堂)进行全面检查，防止食材过期变质和浪费。

#### **（四）设施设备检修试运行**

对设施设备进行全面检修和运行调试，确保处于正常工作状态；对水电气暖设施管线进行全面检查，确保通畅；对房屋门窗和餐桌椅全面检修，使其处于良好状态；对电子监控、明厨亮灶、微机售饭、闭路电视等弱电支撑系统全面调试，保障正常使用，所有检修需要建档记录。

#### **（五）食堂环境全面清洁消毒**

按要求对食堂、员工宿舍、办公区的内外环境进行规范化清洁、清洗和消毒，彻底清理卫生死角，按清洗和消毒的食材、物品采用相适应的物理或化学方法，掌握消毒液浓度、消毒温度、洗消流程和消毒时间，消毒应覆盖全部房舍和物品，重点区域、重点物品要重点消毒，建立清洗消毒档案，规范记录。

#### **（六）难题问题与风险点排查**

要针对开学前后在疫情防控和管理服务两个方向上所涉及到的工作面、工作点、工作环节、工作流程、供应链、衔接点、重点、资源状况、人员状况、安全状况、制度、措施、应急预案，根据标准要求和开学需求进行问题短板以及风险点大排查，对梳理出来的短板和风险点建档记录，逐一认真解决。本部门不能解决的应上报学校解决，防止带病工作。

#### **（七）提前预见风险点并有效管控**

提前预见并识别开学中和开学后的工作难度以及风险点，主动作为，早做打算，制定措施，有效管控。

#### **（八）组建食堂应急预备队**

组建食堂应急工作预备队，对在学校的伙食管理部门二线人员（办公区域工作人员）组成预备队，进行相关培训，应急时刻由领导和党员带头到食堂工作，以缓解食堂员工不足，保障正常办伙。

#### **重点提示：**

1. 最为关键的是确保外地员工于开学前 14 天返校；

2. 人员不足将严重影响食堂正常运转，关联性问题出现；
3. 开学后的场景量大复杂，小样本演练和思维能否应对；
4. 能否发现系统性风险点是工作成败的关键；
5. 如疫情未消则员工返程途中自我保护难度大。

## 十、开学后的防控工作指引

### （一）开学期间

1. 根据返校学生规模决定按计划招募志愿者，对志愿者进行任务落实和相关培训，主要负责餐厅出入口值守、餐厅中就餐秩序维护和送餐相关任务；规划、标识、引导师生秩序化分散性就餐，志愿者严把餐厅进出大门和就餐人员的单向流动。

2. 公示学生食堂供餐模式、办伙业态、就餐流程、网上订餐方法、疫情期间就餐须知、临时供餐地点与套餐盒饭食谱，防止就餐混乱。

3. 对暂停自助餐、小火锅、免费汤粥、公用调料、冷荤、凉菜、凉面、糕点和生食海产品的供应服务，做好宣传解释工作，使师生有所准备并给予配合。

4. 设置多个临时供餐点，具备食品防污染措施和条件，只供应打包套餐盒饭；食堂延长供餐时间或全天供餐，准备充足的一次性餐盒、筷子和食品级塑料袋。

5. 食堂要与学校相关部门保持联系，准确掌握学生返校时间和人数信息，以便进行计划生产和有序防控。

6. 如果面临巨大任务量和单位时间供餐压力，务必做到计划生产，坚持规范操作，宁可慢，不可乱，避免发生重大食品安全事故。

7. 公用餐具的清洗消毒成为重中之重，必须专人专组负责，确保每件餐具先后经过化学消毒液消毒和物理高温消毒方法消毒。

8. 适时启动应急就餐模式缓解压力，需要师生和各部门协调配合。

9. 适时启动食堂工作预备队，减轻压力，保障办伙。

10. 利用电子显示屏幕、张贴宣传横幅、海报、消毒标识等形式宣传疫情防控知识和就餐相关要求，有效营造食堂疫情防控氛围，引

导师生安全就餐。

## （二）开学后的关键两周

1. 这段时间是学校防控疫情工作成败的关键时期，学生食堂管理服务要经受住严峻的考验，挑战是巨大的，面对海量、刚需且持续的餐饮服务和疫情防控双重压力，必须在思想上充分认识，物质上充分准备，团队上配足志愿者，方案上充分可行，联防联控有效实施。

2. 餐饮部门应密切关注校园网络舆情，及时处理并回复同学对食堂疫情防控及日常管理服务的各类投诉和意见，稳定同学情绪。

## （三）开学两周后的防控时期

开学两周后，如国家疫情防控态势持续向好，校内无疫情发生，在持续管控各道校门的基础上，可逐步恢复正常供餐，其他防控疫情措施常态化进行，仍不能掉以轻心，食堂仍要严格执行一段时间的防控标准和要求，待疫情彻底消灭后，食堂办伙方能完全恢复正常状态。

### 重点提示：

1. 开学期间（两到三天）难度最大，要作最坏的打算；
2. 开学后的两周，任务最重，要做好持续作战的准备；
3. 高度重视后厨员工紧缺和志愿者不到位的连锁反应；
4. 应急供餐模式启动和有序实施是防控和服务的双重大考；
5. 将产生大量餐后弃置的餐盒，处理不善会严重污染校园。

## 十一、保障措施

### （一）防疫经费保障

学校及伙食部门必须确保提供相应的疫情防控专项经费，购置满足需求的防控物资，确保开学后疫情防控的有效性和持续性。

### （二）防疫物品生活物资保障

1. 要正确研判疫情态势，制订“疫情防控物资计划表”，按计划采购并储备相应的防疫物品，做到储备数量足够、品种齐全，如体温计；消杀类物品，如含氯消毒液、84消毒液、手消毒剂、紫外线灯、

喷洒器等；防护用品，如一次性医用口罩、医用外科口罩、防护帽、乳胶手套、隔离衣等。做好相关物资的进库、出库登记，数量上留有余地，确保持续供应。

2. 主要食材及办伙物资不低于半个月至一个月的保有量，保证食堂正常运转。

### **（三）硬件设施保障**

开学前应对食堂全部设施设备、水电气状况和房屋门窗等进行完好度检查，进行维修维护保养，洗手池等不足的设备应从速配齐。

### **（四）工作团队保障**

高度重视学校相关单位参与构建的联防联控伙食防疫工作团队，组织经培训后满足需求的志愿者队伍，还要确保炊事员能够全部提前返校返岗，避免陷入极端被动局面而影响疫情防控和师生生活。

### **（五）精细化管理保障**

开学前后，伙食部门的准备工作、策划能力、调动资源和管理水平将经受实践的检验，真正的“大考”来临，唯有优秀的团队、先进的管理模式、正确的方法措施和精准的策划与细节管理方能胜任，务必要在管理上下大工夫。

#### **重点提示：**

1. 策划失准、管理粗放将带来很多大麻烦；
2. 对疫情态势的不同研判将决定防控物资的储备；
3. 联防联控体系机制的状况将决定防控任务的成败。

## 附录 1：正确使用口罩防护的方法

### 1. 口罩该怎么选？

选择一：一次性医用口罩，连续佩戴 4 小时更换，如有明显污染、沾湿应立即更换。

选择二：N95 医用防护口罩，应根据使用者所处的环境和粉尘浓度等不同进行更换，如长时间在户外或人员密集区，应在 4 至 6 小时后（不应超过 6 小时）进行更换，如发现防颗粒物口罩的任何部位出现破损，以及明显感觉呼吸阻力增加时，应立即废弃。

棉布口罩、海绵口罩均不推荐。



图 4 口罩类型

### 2. 正确使用口罩

医用口罩的使用方法：

- (1) 鼻夹侧朝上，深色面朝外（或褶皱朝下）
- (2) 上下拉开褶皱，使口罩覆盖口、鼻、下颌。
- (3) 将双手指尖沿着鼻梁金属条；由中间至两边，慢慢向内按压，直至紧贴鼻梁。
- (4) 适当调整口罩，使口罩周边充分贴合面部。

### 3. 多长时间更换一次口罩？

无论是哪种类型的口罩，使用时效都是有限的，一定要定期更换。口罩被分泌物弄湿或弄脏，防护性能降低，建议立即更换。

### 4. 废弃口罩处理如何做？

防疫期间，摘口罩前后做好手卫生。废弃口罩丢弃之前，应折叠成条形后用挂耳绳捆绑成型，将口罩折叠时应将口鼻接触面朝外，有条件的应进行酒精消毒。废弃口罩放入垃圾桶内，每天两次使用 75% 酒精或含氯消毒剂对垃圾桶进行消毒处理。居家隔离者用过的口罩，请在弃置前用水煮沸 10-15 分钟后再投放至“其他垃圾”的收集容器中。



图 5 口罩处置示意图

## 附录 2：正确的洗手方法

洗手是个人良好卫生习惯重要内容之一，能有效的防止新型冠状病毒的传播。在与患者接触后，触摸眼、口、鼻前，打喷嚏或咳嗽后，如厕后，戴口罩前及摘口罩后，接触公共设施如扶手、门柄、电梯按钮、公共电话后、从外面回家后等均应及时洗手。

### 1. 湿

在流动水下，淋湿双手。取适量洗手液（肥皂），均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝。

### 2. 搓

认真揉搓双手至少 15 秒，注意清洗双手所有皮肤，包括指背、



指尖和指缝:

- (1) 掌心相对, 手指并拢, 相互揉搓;
- (2) 手心对手背沿指缝相互揉搓, 交换进行;
- (3) 掌心相对, 双手交叉指缝相互揉搓;
- (4) 弯曲手指使关节在另一手掌心旋转搓擦, 交换进行;
- (5) 右手握住左手大拇指旋转揉搓, 交换进行;
- (6) 将五个手指尖并拢放在另一手掌心旋转揉搓, 交换进行。

3. 冲

用清水把手冲洗干净。

4. 捧

用清水将水龙头冲洗干净, 再关闭水龙头。

5. 擦

用干净的毛巾、纸巾擦干或烘干机烘干。



图 6 正确的洗手方法

### 附录 3：常见消毒剂及配制使用

1. 日常清洁及预防性消毒以清洁为主，预防性消毒为辅，应避免过度消毒，受污染时随时清洁消毒。考虑到疫情的防范，一般消毒方法如下：

(1) 物体表面：可使用含氯消毒剂（有效氯含量 250-500mg/L）擦拭，作用 30 分钟，再用清水擦净。

(2) 地面：可使用含氯消毒剂（有效氯含量 250-500mg/L）用拖布湿式拖拭，作用 30 分钟，再用清水洗净。

#### 2. 含氯消毒剂的配置和使用

以有效氯浓度 500mg/L 的含氯消毒剂配制方法为例：

(1) 84 消毒液（有效氯含量 5%）：按消毒液：水为 1:99 比例稀释

(2) 消毒粉（有效氯含量 12-13%，20 克/包）：1 包消毒粉加 4.8 升水

(3) 含氯泡腾片（有效氯含量 480mg/片-580mg/片）：1 片溶于 1 升水（具体配置应按使用说明操作）。

3. 75%乙醇消毒液可直接使用。其他消毒剂（如：威露士、滴露、蓝月亮等品牌日常家居类消毒剂）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。