

中国教育后勤协会伙食管理专业委员会

中后协伙〔2020〕1号

关于做好高等学校餐饮场所新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的通知

各会员单位：

为贯彻落实习近平总书记关于“要把人民群众生命安全和身体健康放在第一位”的重要指示精神，根据国务院常务会议进一步部署新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的有关要求，请各高等学校后勤管理部门结合高校餐饮服务场所人流密集、从业人员集中等特点，积极采取有效措施，切实做好餐饮服务保障系统疫情防控工作。有关工作通知如下：

一、要充分认识到做好餐饮服务保障工作的重大意义，提高政治站位，加强组织领导

高校餐饮服务场所人流量大、从业人员集中，是学校防疫工作的重点部位。同时，“民以食为天”。餐饮服务又是全校师生员工抗击疫情的基本民生保障。各高校要加强对餐饮服务保障防疫工作的组织领导，主要领导要坚守岗位、靠前指挥，全面落实联防联控措施，构筑群防群治严密防线，确保其发挥“助力不添乱”的基础作用。

二、要统筹安排好春节休业餐饮单位的恢复营业工作，平稳有序运行，保障基本民生

各高校根据学校春季学期延期开学相关安排，及时分析研判，

研究制定餐饮从业人员返校时间、隔离观察时间和返岗工作时间，确保餐饮服务平稳有序。

三、要做好餐饮场所的人员管理工作，科学防疫，重在防范

疫情防控期间，餐饮从业人员工作过程中必须佩戴口罩。餐饮单位须对工作人员和就餐者进行体温检测，一旦发现体温超过37.3℃或具有流行病学史人员，不得允许进入餐饮场所，并建议其立即前往指定地点就诊；要抓好餐饮从业人员的个人卫生，严格要求其必须按照规范进行净化消毒；同时，通过多种渠道，采取多种形式，加强对从业人员进行疫情防控的宣传教育，帮助员工提高防范意识、了解防治知识，引导其做好科学防护。

四、要做好餐饮场所的消毒杀菌工作，注重环境卫生，防范交叉感染

餐饮单位要保持餐饮服务场所空气流通，做到定时开窗通风或保持新风系统正常运行，每餐结束后对经营场所进行消毒；同时，要严格按照要求，做好后厨用具和公用餐具的洗涤消毒工作。

五、要规范业务操作流程，严格管理，确保安全

疫情防控期间，各高校餐饮单位不得承接非必要的团体性餐饮服务；要落实餐饮服务各环节的索票索证和记录工作，选择具有合法资质的供货商采购原料，禁止采购不明来源的食材，严禁经营野生动物、活体动物；要严格执行烹饪食品的温度和时间标准，需要烧熟煮透的食品，加工制作食品的中心温度应达到70℃以上；同时，疫情防控关键时期，建议暂停冷荤凉菜、蛋糕裱花和生食海产品等品种的供应。

六、要重视信息工作，及时报送信息，分析研判形势

各高校后勤管理部门要高度重视餐饮服务单位的信息报送工作，对生产经营场所或所属人员有关疫情防控方面情况，及时

上报，为有效处置和科学决策提供一线信息；同时，密切关注国家权威部门的信息发布，关注有关防控公共信息，根据形势及时研判，适时调整餐饮服务保障工作。

