

武汉市市场监督管理局 武汉市教育局 武汉市卫生健康委员会

武市监函〔2020〕11号

市市场监管局 市教育局 市卫健委 关于印发武汉市2020年学校开学疫情防控与 食品安全隐患排查实施方案的通知

各区市场监督管理局、教育局、卫生健康局：

根据《武汉市新冠肺炎疫情防控指挥部关于做好2020年春季学期全市中小学幼儿园开学工作的通知》（武防指〔2020〕135号）精神，为保障2020年学校开学疫情防控与食品安全隐患排查工作有序开展，市市场监管局、市教育局、市卫健委联合制定了《武汉市2020年学校开学疫情防控与食品安全隐患排查实施方案》，现印发给你们，请认真贯彻落实。



武汉市市场监督管理局



武汉市教育局



武汉市卫生健康委员会

2020年4月29日

武汉市 2020 年学校开学疫情防控与食品安全 隐患排查实施方案

为进一步落实学校食品安全主体责任，做好学校食品安全和疫情防控工作，根据上级工作部署，依据《武汉市新冠肺炎疫情防控指挥部关于做好 2020 年春季学期全市中小学幼儿园开学工作的通知》（武防指〔2020〕135 号）精神，决定在全市各级各类学校和幼儿园（以下简称学校）开展学校开学疫情防控与食品安全隐患排查，特制定实施方案如下：

一、实施时间

按照《武汉市新冠肺炎疫情防控指挥部关于做好 2020 年春季学期全市中小学幼儿园开学工作的通知》（武防指〔2020〕135 号），全市实行差异化、错峰、分批次开学，中小学幼儿园各年级开学，时间全市统一。按照省疫情防控指挥部统一部署，全市普通高中毕业年级（含中职学校和技工学校的毕业年级）学生于 5 月 6 日统一开学，为第一批次。初三年级为第二批次，其开学时间，经科学评估确定报省备案后发布。其他学段和年级开学时间，根据疫情防控情况综合研判后确定。原则上，普通高中、中职学校非毕业年级为第三批次；义务教育四至八年级为第四批次；义务教育一至三年级、幼儿园为最后批次。各区教育局、市场监管局、卫健局，自 4 月底起，按照各批次复课学校具体开学时间，督促学校在开学前健全管理制度，开展自查自纠，开学后开展全覆盖监督检查。

二、主要任务

（一）加强学校疫情防控工作

1. 落实学校疫情防控工作要求。督促学校制定并严格落实包括开学前、开学后和出现疑似感染症状应急处置等关键环节在内的“一校一策”疫情防控实施方案。开学前，务必做到“六个到位”，即主体责任落实到位、人员排查登记到位、防控物资准备到位、环境整洁消杀到位、应急机制落实到位和防控知识宣讲到位；开学后，务必做到“五个必须”，即必须加强人员进出管理、检测体温正常方可进入，必须加强教学场所内自然通风换气，必须保障洗手设施正常运行，必须加强公共区域和相关物品的定期消毒，必须规范垃圾收集处理。

2. 落实学校供餐单位疫情防控措施。督促学校食堂和校外供餐单位建立并严格落实疫情防控痕迹化管理制度和疫情防控应急处置方案。学校供餐单位应配备充足的口罩、测温仪、消毒药械等疫情防控物资。开学前，学校供餐单位应对经营场所、设备设施、餐具厨具等进行彻底清洗消毒；开学后，应持续加强对经营场所清洗消毒、从业人员健康管理以及就餐人员餐前洗手、戴口罩、测体温和就餐秩序的管理。

（二）加强学校集中用餐食品安全保障工作

3. 落实食品安全校长（园长）责任制。督促学校严格落实食品安全校长（园长）负责制，加大学校食堂硬软件建设力度，提升食品安全管理水平。在“明厨亮灶”全覆盖基础上，鼓励学校采取新技术发展“互联网+明厨亮灶”，构建食品安全问题自动识别、自动判断、自动跟踪和自动反馈的新型食品安全管理模式。学校食堂应设立食品快检室，对食品 and 食品原料、工用具、人手

洁净度开展快速检测，充分发挥食品快检在食品安全风险防控中的管理作用。建立健全学校领导陪餐制度。严格执行学校食堂食品安全管理制度，落实“三个一次”，即每个开学季至少开展一次学校食堂软硬件建设安全隐患的大排查大整治、每周至少开展一次食品安全管理制度执行情况的自查整改、每日至少开展一次从业人员健康状况监测的晨检检查，及时整改和消除问题隐患。

4. 落实食品和食品原料采购贮存制度。督促学校食堂和校外供餐单位，开学前，全面清理前期储备的食品和食品原料，杜绝使用过期和腐败变质食品。开业后，严格执行食品和食品原料采购索证索票和进货查验记录制度，不得采购经营索证索票不全、未经检疫合格的畜禽肉及其制品；严格执行食品原料入出库台账管理和库存管理制度，按照离地隔墙、分类放置、先进先出的原则，规范食品贮存管理行为，严禁将食品与非食品混放，禽蛋应单独存放避免交叉污染。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。禁止经营野生动物、圈养及宰杀活禽等。

5. 落实从业人员健康管理制度。学校食堂和校外供餐单位的从业人员必须持有有效的健康证明，严格实行从业人员健康状况动态管理制度，每餐工作前必须进行体温监测和检查，进入工作岗位前必须穿戴清洁的工作衣帽，全程佩戴口罩和手套，杜绝有碍食品安全疾病人员从事接触直接入口食品工作。

6. 落实食品加工操作规范制度。学校食堂和校外供餐单位必须落实《餐饮服务食品安全操作规范》，做到食品清洗、粗加工、加工烹饪、备餐、留样等规范有序。保持食品处理区清洁卫生，严禁将生食品与熟食品混放，严禁将生食品与熟食品的加工用具

混用，落实专间或专区管理要求。熟食加工要烧熟煮透，中心温度达到70℃以上。不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

7. 落实餐饮具清洗消毒保洁制度。学校食堂和校外供餐单位必须严格规范餐饮具清洗消毒保洁工作，餐（饮）具使用后，及时清水洗净，首选热力消毒方法，如煮沸或流通蒸汽15分钟或食用具消毒柜消毒；也可用有效氯250mg/L的消毒液浸泡30分钟后，再用清水洗净。清洗消毒后的餐饮具应按规定进行保洁存放。

（三）加强校园食品安全综合治理工作

8. 落实校园食品安全综合治理法定责任。加大校外供餐单位、学校及学校周边食品安全监督和抽检的力度与频次，对学校食堂、校外供餐单位以及校内食品小卖部和超市的监督检查实现全覆盖，根据《学校食品安全与营养健康管理规定》要求，取消中小学、幼儿园内无证（照）经营食品小卖部和超市；对每个学校周边的食品摊贩、食品店和餐饮单位进行随机抽查，根据《湖北省食品安全条例》规定，取缔学校周边无证（照）经营食品店和餐饮单位，对监督检查过程中发现的食品摊贩相关问题移交城管部门查处，食品安全违法犯罪行为移交公安部门查处。

三、实施步骤

（一）安排部署。各区市场监管、教育、卫健等部门应结合区委、区政府要求，在学校开学前组织学校开展自查自纠，部门开展联合监督检查工作。

(二) 自查自纠。每批次复课学校应于开学后 5 日内完成对本学校食堂或校外供餐单位、校内食品小卖部和超市的自查自纠工作，填写并向所在区市场监管局和区教育局报送《学校疫情防控与食品安全隐患自查自纠工作表》（详见附件 1）。

(三) 监督检查。各区教育、市场监管、卫健等部门（机构）要抽调人员组成联合监督检查组，以学校为圆心，对学校食堂或校外供餐单位、校内食品小卖部和超市开展全覆盖监督检查；对各学校周边的食品摊贩、食品店和餐饮单位进行随机抽查，于开学后 10 日内完成监督检查工作并填写《学校疫情防控与食品安全隐患排查监督检查表》（详见附件 2）。

(四) 信息报送。由区联合监督检查组指定专门人员对学校疫情防控与食品安全隐患排查监督检查信息进行汇总、审核，形成《学校疫情防控与食品安全隐患排查信息汇总表》（详见附件 3），经区市场监管、教育部门负责人签字盖章后，于每批次复课学校开学后 15 日内将信息汇总表的电子版和加盖公章纸质版原件的扫描件或复印件分别报送至市市场监管局、市教育局；加盖公章的纸质版原件由区市场监管、教育等部门存档备查。

四、工作要求

(一) 加强组织领导。各区市场监管、教育、卫健等部门要在区委区政府的组织领导下，严格落实学校疫情防控与食品安全属地管理责任，制定实施方案，明确责任人员，开展联合检查，推动各项工作任务落到实处。

(二) 加强跟踪问效。各区市场监管、教育、卫健等部门要坚持问题导向，对检查中发现的问题及案件线索实行清单化管

理，明确整改措施、时限要求和责任人员，加强跟踪问效，确保问题隐患整改到位。学校采取外购盒饭为师生供餐的，要按照《学校集体用餐配送盒饭食品安全指导意见》（附件4）要求，确保食品安全。

（三）加强宣传培训。各区市场监管、教育、卫健部门要充分利用电视、广播、网络等传播渠道，广泛开展科普宣传教育，推动实现学校疫情防控和食品安全知识宣传教育进校园的工作目标。同时，及时曝光违法案件典型案例，着力营造社会共治氛围。

- 附件：
1. 学校疫情防控与食品安全隐患自查自纠工作表
 2. 学校疫情防控与食品安全隐患排查监督检查表
 3. 学校疫情防控与食品安全隐患排查信息汇总表
 4. 学校集体用餐配送盒饭食品安全指导意见

附件 1

学校疫情防控与食品安全隐患自查自纠工作表

学校名称：（加盖学校公章）

填表时间：2020 年 月 日

序号	自查自纠工作事项	自查自纠工作要点	存在的问题	整改措施
1	严把学校疫情防控工作要求落实关	是否有“一校一策”疫情防控实施方案，是□否□。开学前是否做到了“六个到位”，是□否□；开学后是否做到“五个必须”，是□否□。		
2	严把学校供餐单位疫情防控措施落实关	学校集中用餐是否由学校食堂供餐，是□否□；还是由校外供餐单位供餐，是□否□。 是否建立了疫情防控痕迹化管理制度和疫情防控应急处置方案，是□否□。是否配备了充足的疫情防控物资，是□否□。开业前是否对经营场所、设备设施、餐具厨具等进行彻底清洗消毒，是□否□；开业后是否持续加强对经营场所清洗消毒、从业人员健康管理以及就餐人员与就餐秩序管理，是□否□。		
3	严把食品安全校长（园长）责任制落实关	学校食堂是否建成了“明厨亮灶”，是□否□；是否有年内建成“互联网+明厨亮灶”的工作计划，是□否□。学校食堂是否设立了食品快检室，是□否□。是否建立落实了学校领导陪餐制度，是□否□。在食品安全隐患排查中是否做到了本方案要求的“三个一次”，是□否□。		
4	严把食品和食品原料采购贮存制度落实关	开业前是否全面清理了前期储备的食品和食品原料，是□否□；是否清理出了过期或腐败变质的食品，是□否□；过期食品的品种是___，数量___公斤，腐败食品的品种是___，数量___公斤。开业后是否严格执行了食品和食品原料采购索证索票和进货查验记录制度，是□否□；是否严格执行食品原料入出库台账管理和库存管理制度，是□否□。是否存在本方案明确的开业前后禁止经营行为，是□否□。		
5	严把从业人员健康管理制度的落实关	是否存在从业人员无有效健康证明现象，是□否□；是否严格执行了从业人员健康状况动态监测管理制度，是□否□；是否存在从业人员穿戴衣帽、口罩和手套不规范现象，是□否□；是否存在有碍食品安全疾病人员在岗现象，是□否□。		
6	严把食品加工操作规范制度的落实关	学校食堂食品处理区是否清洁干燥，是□否□；是否存在生食与熟食混放行为，是□否□；是否存在生食与熟食加工用具混用行为，是□否□。是否存在本方案明确的禁止经营行为，是□否□。		

序号	自查自纠工作事项	自查自纠工作要点	存在的问题	整改措施
7	严把餐饮具清洗消毒保洁制度落实关	采取的消毒方法是高温蒸煮方法，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；还是化学消毒方法，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；清洗消毒保洁工作是否规范，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
8	严把校内食品小卖部和超市合法资质保持责任落实关	校内是否有食品小卖部和超市，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；校内食品小卖部和超市是否持有合法的食品经营许可证，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
9	严把科普宣传教育工作责任落实关	是否有学校疫情防控与食品安全的科普宣传教育工作方案，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；采取的科普宣传措施有哪些_____。		

说明：1.凡是由校外供餐单位供餐的，学校应指派专人督促校外供餐单位对照本方案明确的自查自纠工作要点，开展学校疫情防控与食品安全隐患自查自纠工作。

2.在监督检查时发现“监督检查工作要点”中有一处“否”定内容，即视为该“监督检查工作事项”的主体责任落实不到位。

3.学校可以将本表加盖公章的纸质版扫描件或复印件报送至所在区市场监管、教育等部门(机构)，加盖学校公章的纸质版原件由学校存档备查。

学校食品安全管理人员签名：

手机号：

学校校长（园长）签名：

手机号：

附件 2

学校疫情防控与食品安全隐患排查监督检查表

被检查学校名称:

填表时间: 2020 年 月 日

序号	监督检查工作事项	监督检查工作要点	存在的问题	整改措施
1	严把学校疫情防控工作落实关	是否有“一校一策”疫情防控实施方案, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。开学前是否做到了“六个到位”, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ; 开学后是否做到“五个必须”, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
2	严把学校供餐单位疫情防控措施落实关	学校集中用餐是否由学校食堂供餐, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ; 还是由校外供餐单位供餐, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否建立了疫情防控痕迹化管理制度和疫情防控应急处置方案, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。是否配备了充足的疫情防控物资, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。开业前是否对经营场所、设备设施、餐具厨具等进行彻底清洗消毒, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ; 开业后是否持续加强对经营场所清洗消毒、从业人员健康管理以及就餐人员与就餐秩序管理, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
3	严把食品安全校长(园长)责任制落实关	学校食堂是否建成了“明厨亮灶”, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ; 是否有年内建成“互联网+明厨亮灶”的工作计划, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。学校食堂是否设立了食品快检室, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。是否建立落实了学校领导陪餐制度, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。在食品安全隐患排查中是否做到了本方案要求的“三个一次”, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
4	严把食品和食品原料采购贮存制度落实关	开业前是否全面清理了前期储备的食品和食品原料, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ; 是否清理出了过期或腐败变质的食品, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ; 过期食品的品种是____, 数量____公斤, 腐败食品的品种是____, 数量公_____斤。开业后是否严格执行了食品和食品原料采购索证索票和进货查验记录制度, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ; 是否严格执行食品原料入出库台账管理和库存管理制度, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。是否存在本方案明确的开业前后禁止经营行为, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
5	严把从业人员健康管理制度的落实关	是否存在从业人员无有效健康证明现象, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ; 是否严格执行了从业人员健康状况动态监测管理制度, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ; 是否存在从业人员穿戴衣帽、口罩和手套不规范现象, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ; 是否存在有碍食品安全疾病人员在岗现象, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
6	严把食品加工操作规范	学校食堂食品处理区是否清洁干燥, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ; 是否存在生食与熟食混放行为, 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ; 是否存在生食与熟食加工用具混		

序号	监督检查工作事项	监督检查工作要点	存在的问题	整改措施
	制度落实关	用行为，是□否□。是否存在本方案明确的禁止经营行为，是□否□。		
7	严把餐饮具清洗消毒保洁制度落实关	采取的消毒方法是高温蒸煮方法，是□否□；还是化学消毒方法，是□否□；清洗消毒保洁工作是否规范，是□否□。		
8	严把科普宣传教育工作责任落实关	学校是否开展了科普宣传教育工作，是□否□。本市（州）是否有学校疫情防控与食品安全的科普宣传教育工作方案，是□否□；采取的科普宣传措施有哪些_____。曝光的违法案件典型案例_____起。		
9	严把校园食品安全综合治理法定责任落实关	除学校食堂和校外供餐单位外，该学校有食品小卖部和超市家，是否存在违法经营问题，是□否□；随机抽查了该学校周边食品经营户_____家，其中食品摊贩_____家、食品店_____家、餐饮单位_____家，是否有违法违规现象，是□否□。对该学校及周边食品安全监督抽检_____批次。其中，不合格_____批次，合格_____批次。 在对该学校及周边食品安全监督检查和监督抽检中，共发现食品安全问题数量_____个。其中，发现问题已整改数量_____个，约谈责任人_____人次，下达责令整改通知书_____份；行政立案_____件，没收问题食品_____公斤，罚没金额_____万元，吊销证（照）_____张，取缔食品经营户_____家；向公安机关通报线索_____条，移送公安机关案件_____起，刑事立案_____起。		

说明：在监督检查时发现“监督检查工作要点”中有一处“否”定内容，即视为该“监督检查工作事项”的主体责任落实不到位。

联合监督检查组各成员签名：

联合监督检查组组长签名：

手机号：

附件 3

学校疫情防控与食品安全隐患排查信息汇总表

填报单位：××区联合监督检查组

填报日期：2020年 月 日

检查内容	检查对象								合计	校内食品小部和超市	抽查学校周边食品经营户 (共计: 家)		
	幼儿园	小学	初中	高中	技工学校	中职学校	大专院校	食品摊			食品店	餐饮单位	
基本情况	辖区内实有学校数量 (家)												
	采取校外供餐的学校数量 (家)												
	采取学校食堂供餐的学校数量 (家)												
	由学校自主经营学校食堂的数量 (家)												
	由学校承包或委托经营食堂的数量 (家)												
	学校食堂建成“明厨亮灶”的数量 (家)												
	其中实施“互联网+明厨亮灶”的数量 (家)												
	检查其他食品经营主体的数量 (家)												
	食品监督抽检的数量 (批次)												
	其中: 不合格数量 (批次)												
	合格率 (%)												
曝光的违法案件典型案例的数量 (起)													
检查中发现主体责任落实不到位的问题	学校疫情防控工作要求落实不到位的单位数 (家)												
	学校供餐单位疫情防控措施落实不到位的单位数 (家)												
	食品安全校长 (园长) 责任制落实不到位的单位数 (家)												
	食品 and 食品原料采购贮存制度落实不到位的单位数 (家)												
	从业人员健康管理制度落实不到位的单位数 (家)												
	食品加工操作规范制度落实不到位的单位数 (家)												
	餐饮具清洗消毒保洁制度落实不到位的单位数 (家)												
	校内食品小卖部和超市合法资质保持责任落实不到位的单位数量 (家)												
	科普宣传教育工作责任落实不到位的单位数 (家)												
	存在其他食品安全问题的单位数 (家)												
合计 (家)													
整改落实	在学校及周边食品安全监督检查和监督抽检中, 共发现食品安全问题的数量 (个)												
	发现问题已整改的数量 (个)												

检查内容	检查对象	幼儿园	小学	初中	高中	技工学校	中职学校	大专院校	合计	校内食品 超市和小部	抽查学校周边 食品经营户 (共计: 家)		
											食品摊	食品店	餐饮单位
实 及 立 案 查 处 情 况	约谈责任人(人次)												
	下达责令整改通知书(份)												
	行政立案(件)												
	其中, 没收问题食品(公斤)												
	罚没金额(万元)												
	吊销证(照)(张)												
	取缔食品经营户(家)												
	向公安机关通报线索(条)												
	移送公安机关(起)												
刑事立案(起)													

说明: 1. 在监督检查时发现“监督检查工作要点”中有一处“否”定内容, 即视为该“监督检查工作事项”的主体责任落实不到位。

2. 请于每批次开学后 15 日内将本汇总表的电子版和加盖公章的纸质版原件扫描件或复印件分别报送至市市场监管局、市教育局; 加盖公章的纸质版原件由区市场监管、教育局存档备查。

本表信息汇总人签名:

手机号:

审核人签名:

手机号:

负责人签字: (加盖公章);

附件 4

学校集体用餐配送盒饭食品安全指导意见

第一条 为学校供餐的餐饮经营单位以及学校食堂应当严格遵守法律、法规、食品安全标准、《餐饮服务食品安全操作规范》以及新冠肺炎疫情防控的相关要求，当餐加工、每日消毒，并遵守本指导意见的要求，确保食品安全。

第二条 学校采取外购盒饭为师生供餐的，应当建立健全校外供餐管理制度，选择取得食品经营许可（《食品经营许可证》主体业态含“集体用餐配送”），生产加工运输能力能够满足供餐需求，餐饮服务食品安全量化年度等级为 A 级的集体用餐配送单位为供餐单位。学校应当与供餐单位签订供餐合同（或者协议），明确双方食品安全与营养健康的权利和义务，存档资料（营业执照、食品经营许可证、人员证件、食品安全量化等级等）备查。

第三条 学校成立食品安全管理机构，各就餐单元（班级或场所）成立食品安全分机构，明确食品安全负责人和食品安全管理人员对供餐单位提供的食品随机进行外观查验和必要检验，并在供餐合同（或者协议）中明确约定不合格食品的处理方式。

第四条 学校应将供餐单位信息上报区教育局和区市场监督管理局，涉及跨区供餐的，应将相关供餐信息通报集体用餐配送单位所在地市场监督管理局。

第五条 学校应当建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开供餐单位等信息，组织师生家长代表参与食品安全管理和监督，坚持并强化校领导陪餐制度。

第六条 学校和供餐单位要严格审核菜单，不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕、鲜榨果蔬汁，不得加工制作四季豆、豆浆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

第七条 分餐要求。学校需要现场分餐的，应当建立分餐管理制度，保障分餐环境卫生整洁。分餐人员应持有有效健康证明，每日应对分餐人员开展“晨检”。分餐人员应佩戴口罩，分餐前做好洗手、消毒。分餐场所、操作台面、工具、容器具要每天做好清洗、消毒并做好记录。

第八条 盒饭接收。学校要重点检查以下内容：盒饭封签内容（生产时间、储存条件、保存时间等）、送餐车辆内部和保温箱清洁状况、盒饭感官情况、测量盒饭的中心温度、是否按照审定的食谱供餐。要做好盒饭签收单的填写、留存工作。

第九条 盒饭暂存。盒饭暂存时应隔墙离地，暂存区和暂存用品应清洁消毒并有记录，周边无污染源。盒饭接收后应立即分发食用，盒饭自烹饪结束后在室温下保存不超过2小时。要保证就餐时盒饭中心温度在60℃以上。

第十条 就餐方式。采取分时错峰供餐制，如用餐人员集中时，采取人流管控，避免扎堆就餐。排队候餐人员应佩戴口罩，保持1米以上距离，就餐时人与人间距1.5米以上，不得面对面就餐，不得交谈。

第十一条 就餐场所。有足够洗手设施，配有洗手液（肥皂）、

消毒液、擦手纸或干手器，张贴标准洗手方法标识；就餐场所应达到防鼠、防蟑、防蝇、防尘的要求，并定期通风，每次30分钟以上，人员就餐前应规范洗手、消毒。没有洗手条件的应配备足够的免洗消毒液，确保所有的盒饭分发人员、就餐人员手部消毒。

第十二条 盒饭查验、接收、运送、分发和管理人员均应持有健康证明，每日测温并检查健康状况，并有记录。

第十三条 供餐的集体用餐配送单位要严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》和《餐饮服务企业新冠肺炎防控技术指南》要求，落实食品安全管理和疫情防控措施。

第十四条 留样管理。供餐单位及学校均应按照《餐饮服务食品安全操作规范》的规定，配置专用冰箱，对每餐次食品进行留样，并有记录。

第十五条 学校分管领导、食堂负责人不定期到供餐单位实地检查或者通过“明厨亮灶+互联网”检查食品安全状况，对发现的问题应要求及时整改，整改不到位的，应向主管部门和供餐单位所在地市场监管部门报告，并及时调整供餐单位。

第十六条 应配置足够的带盖垃圾桶存放餐厨废弃物和餐盒，餐后及时清理并对垃圾桶进行清洗消毒。

第十七条 学校应主动向辖区卫健部门、教育部门报告学校复学信息，在卫健部门和区教育部门指导下开展学校供餐环节的新冠肺炎疫情防控工作。区市场监督管理局应加强对辖区集体用餐配送单位的食品安全监督检查和抽样监测。

第十八条 学校食堂自制盒饭的参照本指导意见执行。

盒饭供应签收单

供餐单位（公章）：

送达人：

日期	烹饪时间	烹饪结束食物中心温度（℃）	分装时间	分装后温度（℃）	保质期
到达时间			到达温度（℃）		
采购盒饭的学校	菜品品种				
	份数				
	签收人				
	签收日期		2020年__月__日__时__分		
	计划就餐时间段		____时__分至____时__分		

武汉市市场监督管理局办公室

2020年4月29日印发

共印90份