中国医院协会后勤专业委员会

新型冠状病毒肺炎疫情下医院膳食供应管理建议

**编制说明：**为有效遏制新型冠状病毒肺炎（以下简称“新冠肺炎”）疫情扩散和蔓延，切实加强医院膳食供应管理环节的疫情防控工作，按照国家重大突发公共卫生事件一级响应要求，特制定本管理建议。本建议由中国医院协会后勤专业委员会组织医院食堂管理、医院感染管理、膳食经营企业等行业专家认真讨论编写完成。推荐用于新冠肺炎非定点收治医院膳食供应管理。新冠肺炎定点收治医院应按传染病医院有关规范标准、卫生防疫行政部门规定及设计要求进行正确有效的运行管理。  
  
**1. 编制依据1.1** 《关于印发新型冠状病毒感染的肺炎诊疗方案(试行第五版)的通知》(国卫办医函〔2020〕103 号)**1.2**《中华人民共和国传染病防治法》**1.3** 《中华人民共和国食品安全法》(主席令第 21 号)**1.4** 《食品经营许可管理办法》**1.5** 《食品生产许可管理办法》**1.6** 《餐饮服务许可管理办法》**1.7** 《突发公共卫生事件应急条例》(国务院令第 376 号)**1.8** 《国家突发环境事件应急预案》(国办函〔2014〕119 号)**1.9**《医院感染管理办法》(卫生部令第 48 号)**1.10** 《消毒管理办法(2018 年修订)》(中华人民共和国卫生部令第 27 号)**1.11** 《医疗机构环境表面清洁与消毒管理规范》(WS/T 512-2016)**1.12** 《饮食建筑设计规范》(JGJ 64-2017)**2. 编制原则**

**2.1 保障供应原则。**医院食堂要积极做好医院工作人员和住院患者的餐饮保障工作，切实改善提升食堂伙食品质。

**2.2 避免感染原则。**医院食堂要坚持控制院内交叉感染和安全生产并重，安排医院感染管理专业人员参与食堂流程的重新优化设计。

**3. 总体要求**

**3.1 停止集中就餐。**关闭食堂餐厅集中就餐区，取消堂食，减少人群聚集，实行分餐制，建议采用盒饭形式打包外带。科室安排专人集中定餐、统一取餐，或食堂安排专人提供餐饮下送服务。

**3.2 强化告示管理。**食堂门口设置红底白字显目告示牌，告示“进入食堂必须佩戴口罩”、“体温异常、或有新冠肺炎流行病学史情况之一者，请勿进入食堂，并请及时告知工作人员、主动前往 指定筛查点筛查”、“食堂取消堂食，一律打包外带”、“避免人群聚集交叉感染，建议科室安排人员统一取餐，取餐前请做好手卫生”等内容。安排专人在餐厅门口做好体温测量工作，体温超过 37.3°C，谢绝入内。

**3.3 创新服务管理。**鼓励有条件的医院食堂为职工提供蔬菜、粮油等生活副食品平价代购服务。提倡在打包配送的盒饭上张贴爱心贴示，记录菜品制作人、发餐/送餐人的姓名及测量体温，预留食堂值班经理电话，方便溯源管理和需求沟通，做医院职工餐饮保障的贴心人。鼓励开展住院患者自选式包伙、微信在线个性化点餐等服务，满足患者多样化就餐需求，做好住院患者营养供给，提倡营养配餐。

**4. 现场管理**

**4.1 进出食堂管理。**食堂出入口增设免洗手消毒液，或洗手池配洗手液、七步洗手法流程图等相关设施，方便进出食堂人员做好手卫生。禁止穿任何款式工作服和未带口罩者进入食堂。严格实行后厨封闭式管理，严禁外人进入后厨、仓库、制作间和售卖间等区域。针对送货外来人员需建立体温健康检测登记表并留有记录，异常者不允许进入。

**4.2 从业人员培训。**加强从业人员岗前防控知识培训(如防护知识、环境物表清洁消毒知识等)，并留有记录。所有从业人员在工作岗位上必须全程佩戴口罩，按要求做好手卫生。

**4.3 从业人员管理。**安排专人负责从业人员流行病学调查和每日不少于两次的体温测量工作，并做好书面记录。返岗员工存在流行病学关联的，需先居家隔离满 14 天并经评估合格后方能安排上岗。现有从业人员体温超过 37.3°C，或伴出现乏力、咳嗽等症状，应立即安排居家休息，待评估合 格后才能安排上岗。严格按院感要求配置防护物资，做好从业人员的自我防护。从业人员工作餐， 一人一桌，错峰就餐，避免交叉感染。

**4.4 食材采购管理。**采购食材应严格执行进货查验和索证索票制度。不得采购宰杀活禽、野生动物制品(包含养殖产品)以及病死、毒死、或死因不明的动物制品等进行现场加工制作。

**4.6 食品加工管理。**疫情防控期间，禁止生产冷食类、生食类、冷加工糕点、预拌色拉等菜肴品种。每餐食品应按规范要求做好留样，留样须在专用冷藏设施中(冷藏条件下)时间不少于48小时，单品种留样大于或等于125g。

**4.7 餐厨垃圾管理。**餐厨垃圾应分类管理、按规定处置，设有专用带盖垃圾桶，交由有资质的餐厨垃圾处置公司处理，做到日产日清，区域消毒每天不少于 2 次，并留有记录。口罩、帽子等防 护用品按医疗废物进行处理，放置黄色医疗废物桶，使用黄色医疗垃圾袋回收，每天由专人清理到医院医疗废物回收处，并做好交接。

**5. 卫生消毒**

**5.1**加强环境卫生消毒，每天不少于 2 次并留有记录。办公区、操作间、人员通道等人员活动区域加强通风，每天不少于 2 次，每次不低于 2 小时。

**5.2**地面使用有效氯浓度为 500mg/L 的含氯消毒剂拖擦，作用时间不少于 30 分钟。

**5.3**桌面、扶手、电梯按键、售卖台等人体接触表面使用 75%酒精或有效氯浓度为 500mg/L 的含氯消毒剂进行擦拭消毒，作用时间不少于 30 分钟，每日不少于 2 次。使用含氯消毒剂消毒的，达到作用时间后需用清水擦拭，去除残留消毒剂。

**5.4** 对区域电梯厢体每天不少于 2 次清洁和消毒，并留有记录。使用有效氯浓度为 500mg/L 的含氯消毒剂或 75%酒精进行擦拭消毒，作用时间不少于 30 分钟。使用含氯消毒剂消毒的，达到作用 时间后需用清水擦拭，去除残留消毒剂。在出餐前后用 75%的酒精对电梯按钮进行喷洒或擦拭消毒。在电梯内外增设免洗手消毒液，督促员工使用完电梯后及时进行手卫生。

**5.5**自餐厅操作间、售卖分餐间，餐厅大厅然采用(移动)紫外线灯消毒，消毒时间每天不少于两次，每次不少于 30 分钟。

**6. 送餐管理**

**6.1**对病区订/送餐人员针对性培训，普及相关防疫知识，做好个人防护。送餐人员下病区要保证专人专区专车。

**6.2** 订餐员、配餐员在进入病区前佩戴好防护用品(帽子、医用外科口罩等)，提前计划好送餐线路;进入病区后先做手卫生，工作过程中保持各项防护用品佩戴规范、正确；工作结束后及时进行手卫生，并使用 75%的酒精对工作服喷洒消毒或者及时更换统一消毒。

**6.3**餐车每餐送餐结束后，内部用蒸汽消毒，外部用 75%酒精或有效氯浓度 500mg/L 的消毒剂进行擦拭消毒，作用 30 分钟，并做好记录。使用含氯消毒剂消毒的，达到作用时间后需用清水擦拭，去除残留消毒剂。

**6.4**科室内部使用的配餐分餐餐具与病房送餐餐具应分开清洗;配餐分餐餐具应按照规范清洗流程彻底清洗后，用蒸汽或洗碗机进行热风消毒;病房送餐餐具和随餐使用的清洁用具回收后应先 立即浸泡消毒，再按照规范清洗流程清洗后，用蒸汽进行高温灭菌后方可使用。

**6.5** 发热预检门诊及隔离病房送餐者应严格佩戴医用外科口罩、帽子、医用橡胶手套，采用一次性餐盒分装，送至清洁区窗口或传递窗口，由科室专人负责领取分发。送餐车返回后在食堂外使 用 500mg/L 含氯消毒液擦拭，消毒作用 30 分钟，再清水擦拭。一次性餐具弃置于双层医疗废弃物包装袋内，分层封扎，按感染性医疗废物进行管理。

**7. 食堂监管**

**7.1**食堂应加强内部人员管理、感染防控管理、消防安全管理和食品安全卫生管理，尤其是要加强员工防疫防护知识培训，包括手卫生、防护用品佩戴规范、防疫知识等。

**7.2**医院食堂外包的，医院管理部门应加大食堂外包公司的监管力度，确保上述工作要求不择不扣落实。

**8. 本建议主要编制单位及人员**

**8.1** 本建议由中国科学技术大学附属第一医院(安徽省立医院)、安徽蜀王优芙得餐饮集团有限公司、合肥市泛美餐饮管理有限公司(佰家伴)作为牵头单位起草。

**8.2**本建议编制主要参与人员有：中国科学技术大学附属第一医院(安徽省立医院)董辉军、周良贵、盛文翔、张爱琴、王丽红、侯书菊、董宇欣、朱磊;中国医院协会后勤专业委员会谢磊; 皖南医学院弋矶山医院丁俊;安徽医科大学附属安庆医院(安庆市立医院)吴泽兵、许颖芳；安徽省太和县人民医院卢海彬;安徽蜀王优芙得餐饮集团有限公司董玉辉、刘松；合肥市泛美餐饮管理有限公司(佰家伴)杜学洋、王丽等。