

# 山东农业大学新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作领导小组文件

山农大疫控组字〔2020〕13号

## 关于印发《山东农业大学2020年春季学期开学条件核验细则任务清单》的通知

各单位、各部门：

现将《山东农业大学2020年春季学期开学条件核验细则任务清单》予以印发，请各责任部门对照核验细则任务清单，完善防控责任体系，逐项逐条抓好落实，切实做好开学准备工作，确保广大师生生命安全和身体健康。

山东农业大学新冠肺炎疫情  
防控工作领导小组（代章）

2020年3月12日

## 山东农业大学 2020 年春季学期开学条件核验细则任务清单

核验项目	核验内容	核验要点	核验方式	责任部门
组织体系 和工作 机制	1. 成立疫情处置工作领导小组	是否明确职责分工，是否专题研究疫情防控，是否部署防控措施。	查阅资料	学校疫情防控工作领导小组、学校办公室
	2. 设立专项工作组	是否设立专项工作组，是否责任到岗、到人。	查阅资料	学校疫情防控工作领导小组、学校办公室
	3. 设立专门督导组	是否已经开展督导检查。查看督导记录。	查阅资料	学校办公室、纪检监察
	4. 设立疫情防控专家组	是否设立疫情防控专家组指导校园疫情防控工作	查阅资料	学校疫情防控工作领导小组、后勤处（校医院）
	5. 信息报送机制	是否建立学校、校区、院系、班级、教师、学生沟通渠道；是否坚持 24 小时值班制度；是否实行“日报告”、“零报告”制度。	查阅资料、现场连线	学校办公室、学工处、研究生处、国际处、后勤处（校医院），各单位、各部门
	6. 与卫生、公安等部门建立联防联控机制	现场连线定点医疗机构和派出所电话进行查验。	查阅资料、现场连线	后勤处（校医院）、公安处
方案制定	7. 开学工作方案	是否制定开学工作方案，是否报教育主管部门备案。	查阅资料	学校办公室，各单位、各部门

	8. 日常防控方案	消毒清洁、体温测量、进出管理等相关内容是否完备；随机访谈教职员工是否知悉情况。	查阅资料、随机访谈	公安处、后勤处(校医院)、人事处
	9. 应急预案	是否具有可行性，可现场测试；现场随机访谈教职员工对应急处置流程知悉情况。	查阅资料、随机访谈	各单位、各部门
	10. 舆情应对预案	是否安排专人应对舆情，随机访谈是否熟悉处置舆情的流程和要点。	查阅资料、随机访谈	宣传部，各单位、各部门
制度建立	11. 师生日检制度	是否明确各环节负责人，相关人员是否熟悉发现问题后的处置流程。工作人员现场演示操作、记录是否规范。	查阅资料、随机访谈	学工处、研究生处、国际处、人事处，各单位、各部门
	12. 卫生清洁消毒制度	是否明确各环节负责人，消毒场所、频次、消毒剂使用是否科学、准确。厕所消杀和教室通风制度是否落实。	查阅资料、随机访谈	后勤处，各单位、各部门
	13. 校园安全管理制度	校园是否实行封闭式管理，“五个一律”要求是否落实。	查阅资料、随机访谈	公安处
	14. 健康教育制度	查看健康教育的内容是否完备、形式是否灵活多样。	查阅资料	后勤处(校医院)，各单位、各部门
	15. 缺勤登记追踪制度	是否责任具体到人，是否明确登记追踪流程。	查阅资料	学工处、研究生处、国际处、人事处，各单位、各部门
	16. 废弃口罩集中处理制度	实地查看废弃口罩垃圾桶设置位置、数量，是否按要求规范管理	查阅资料、实地查看	后勤处，各单位、各部门

全员培训	17. 教职工全员培训	查看培训记录、视频影像；现场随机询问关键岗位教职员工的培训参与情况、培训次数、培训内容。	查阅资料、随机访谈	宣传部、后勤处(校医院)、人事处，各单位、各部门
	18. 师生进行相关知识宣教	查看宣教记录；现场随机询问师生是否参加培训以及培训次数、培训内容，学校是否组织宣教活动。	查阅资料、随机访谈	宣传部、学工处、研究生处、国际处、人事处，各单位、各部门
应急处置	19. 应急演练	查看演练记录，视频影像等；现场询问是否及时发现问题，整改措施具体有哪些。	查阅资料、随机访谈	宣传部、后勤处(校医院)
	20. 模拟演练	随机抽取一组教职工进行操作演示，包括晨午检、教室卫生管理、疑似患者报告、隔离等，演示是否规范。	现场演示	宣传部、人事处、后勤处(校医院)
全面排查	21. 师生员工健康台账	查看健康台账信息是否完整，是否责任具体到人，是否明确报送途径、流程。	查阅资料、随机访谈	学工处、研究生处、国际处、人事处，各单位、各部门
	22. 排查重点人员	是否对重点人员进行筛选，制作健康监测名册，并制定“一人一策”返校方案。	查阅资料、随机访谈	学工处、研究生处、国际处、人事处，各单位、各部门
物资保障	23. 设置充足水龙头、肥皂、洗手液等	查看水龙头数量是否充足、布局是否合理，是否配备肥皂、洗手液等。	查阅资料、实地查看	后勤处
	24. 物资储备落实情况	查看疫情防控日常物品储备情况及登记记录。是否测算并建立应急处置物品需求清单，与驻地政府有关部门对接。	查阅资料、实地查看	后勤处(校医院)、学校办公室
清洁消毒	25. 消毒记录	是否做好消毒记录，重点查看消毒时间、方式、责任人等。	查阅资料	后勤处(校医院)，各单位、各部门

	26. 操作演示	查看消毒记录（地点、时间等）；相关人员进行操作演示，考核操作是否符合规定，消毒剂选用、作业时间、个人防护等是否科学、规范。	查阅资料、实地查看	后勤处，各单位、各部门
隔离区域	27. 应急隔离空间设置	现场应急隔离区域的区域划定、卫生条件、设施配备等是否符合规定，是否有明确负责人。	查阅资料、实地查看	后勤处（校医院）
餐饮管理	28. 食品经营许可	是否持有有效《食品经营许可证》，未超范围经营。	查阅资料、实地查看	后勤处（饮食服务中心）
	29. 食品安全组织管理	是否建立了以校长为第一责任人的食品安全责任制，是否有健全的食品安全管理组织机构并运行良好，是否有专职食品安全管理人员并落实食品安全责任。学校是否按时进行食品安全自查并有自查记录。是否有实际有效的食品安全突发事件应急处置预案并熟悉处置过程。	查阅资料、实地查看	后勤处（饮食服务中心）、学校办公室
	30. 餐饮从业人员管理	是否开展岗前培训和食品安全知识培训，建立从业人员健康管理档案，从业人员是否持有有效健康证（疫情期间到期的有效期可延续至疫情结束后1个月）。是否每日晨检并做好记录，是否做好个人防护，是否佩戴口罩并保持手部清洁，是否进行身份核验、体温检测等。	查阅资料、实地查看	后勤处（饮食服务中心）
	31. 食堂进货渠道管理（含集体配餐）	食品原材料采购渠道是否可追溯，索证索票是否规范、齐全。未饲养、宰杀畜禽等动物，未采购、使用野生动物，未采购、使用未按规定检疫检验或检疫检验不合格的肉类及其制品，未采购、使用病死、毒死或死因不明的畜禽动物肉类及其制品。采购和配送车辆是否干净卫生、专车专用。	查阅资料、实地查看	后勤处（饮食服务中心）

32. 原料贮存	原料贮存温度、是否湿度符合安全要求，离墙离地存放，没有“三无”、过期、变质食品。	实地查看	后勤处（饮食服务中心）
33. 环境卫生	场所、布局是否合理，是否保持食品加工区和就餐场所环境整洁卫生和空气流通，是否及时对地面、墙面、桌椅等进行消毒，是否有防鼠防蝇防虫防尘措施。	实地查看	后勤处（饮食服务中心）
34. 设施设备管理	是否定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施、设备，是否定期对空气过滤装置进行清洁消毒，保证设施、设备运转正常。	查阅资料、实地查看	后勤处（饮食服务中心）
35. 食堂餐具消毒和保管	是否对餐饮具进行规范清洗、消毒、保洁，是否采用高温蒸煮方式进行充分消毒，并按要求进行保管，避免交叉污染。	实地查看	后勤处（饮食服务中心）
36. 生熟分开	食品原料、成品、半成品及其加工、盛放器具、冷藏冷冻设施是否分开，且区分标志明显。是否禁止生冷、冷荤、凉菜等冷食制作和销售。	实地查看	后勤处（饮食服务中心）
37. 食品添加剂管理	食品添加剂管理是否符合专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求。无非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，不购买、储存、使用亚硝酸盐。	查阅资料、实地查看	后勤处（饮食服务中心）
38. 严格就餐管理	查看就餐人数、食堂分布、用餐规模是否合理。是否安排错时错峰、单桌同向就餐等。	实地查看	后勤处（饮食服务中心）
39. 食堂操作规程	是否严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行加工制作食品，做到烧熟煮透、生熟分开、荤素分开，确保熟制食品中心温度达到70℃以上。物资储备、人员管理、食品安全管理、消毒保洁等是否全面；现场询问食堂从业人员了解、掌握情况。	查阅资料、随机访谈	后勤处（饮食服务中心）

	40. 食品留样	是否有专用留样设备并正常运转，有专人管理，是否按规定进行留样并做好记录。	查阅资料、实地查看	后勤处（饮食服务中心）
错峰返校	41. 返校安排	是否有明确清晰的分期分批错峰返校方案。	查阅资料	学工处、研究生处、国际处
校园出入管理	42. 设立体温检测点	地点设置，人员安排，记录的管理等是否完备。	查阅资料、实地查看	公安处，各单位、各部门
	43. 外出审批制度	查看审批流程是否完整。	查阅资料	学工处、研究生处、国际处、公安处
	44. 外来人员实名登记备案	查看登记内容，备案表管理等。	查阅资料	公安处
教学准备	45. 教学衔接计划	是否制定线上教学和返校开学的教学衔接计划。	查阅资料	教务处、研究生处，各教学学院
	46. 学业检测计划	是否制定学业检测计划。	查阅资料	教务处、研究生处

