



禾堂商学院

疫情期间自我学习

食安经理：林方勇



厦门禾堂餐饮企业管理有限公司

目录

ontents



为什么要学习



疫情与食品安全



疫情影响与思考



疫情与我



禾 堂 商 学 院

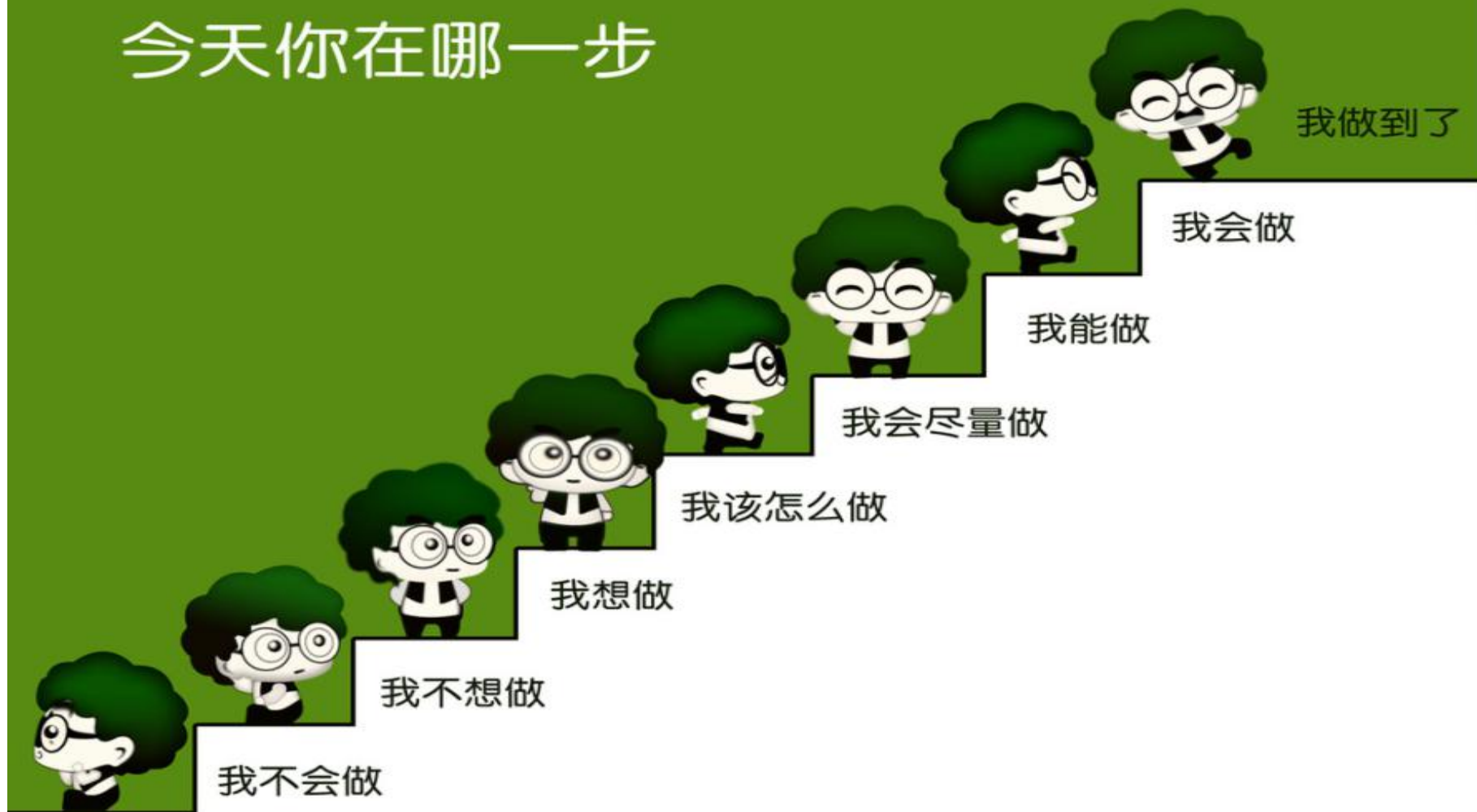
第一章

为什么我要学习



自知之明

今天你在哪一步



模型要素——“学习金字塔”，学习效率效果（平均留存率）



被动学习——被动听讲，只是被教授，学习效率效果最高30%，

主动学习——通过讨论、实践、教授他人（翻转课堂），在提升理解深度的同时也有更多维的其他视角输入及输出反馈；学习效率效果最高90%

人类的4大学习场景

学习场景	学习对象	学习方式	常见类型	主要功能
营火	一对多	单向传授	授课、演讲、讲座、音频视频知识服务	储备大量事实性知识
水源	多对多	对话交流	工作坊、读书社群、技术论坛	产生新的思维方式
洞穴	面对自我	自己思考	阅读、写作、沉思	外在的知识转化为内在的理解
山顶	人对任务	亲身实践	创业、新项目、新研究	通过反馈得到即时改善

营火：单向传授——被动学习

水源：对话交流——主动学习-讨论

洞穴：自我思考——主动学习-实践

山顶：亲身实践——主动学习-实践

平原：教授他人——主动学习-翻转课堂（个人添加，对应智人到达平原后的农耕知识的传授及普及，让智人进一步成长为地球生物链顶端物种）



禾 堂 商 学 院

禾堂人使命是什么？

做一个堂正之人

做一份良心美食

堂正与良心

- **堂正**：公正、正派、正直（为人、言语、行为都很正能量）
 - 堂堂正正：堂堂：盛大的样子；正正：整齐的样子。原形容强大整齐的样子，现也形容光明正大。也形容身材威武，仪表出众... 明堂正道 犹言正式；公开；堂堂正正。同“明公正气”。
 - 成语：正大堂煌、堂皇正大、明堂正道、正正堂堂、正大堂皇、
 - 堂堂正正做人，明明白白做事！
- **良心**：个人内心的是非感；对自己行为、意图或性格的好坏的认识；同时具有一种做好人好事的责任感，常被认为能引起对于做坏事的内疚和悔恨。对道德行为主要原则的先天知识。



禾堂商学院

思考题1:

从禾堂人使命出发，我要怎么做？

第二章

疫情与食品安全



食品安全 Food safety

指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

《中华人民共和国食品安全法》第十章附则第一百五十一条规定：食品安全定义

预防为主 风险管理 全程防控 管控结合

食品危害来源

- 1.食品本身含有或自身变化产生的有毒有害物质。
- 2.食品加工、储存、处理不当过程中自身形成的有害物质。
- 3.外界污染造成。
- 4.食品加工过程中有意加入的成分。

01 生物性

细菌、真菌、病毒、寄生虫
(微生物、病原体)



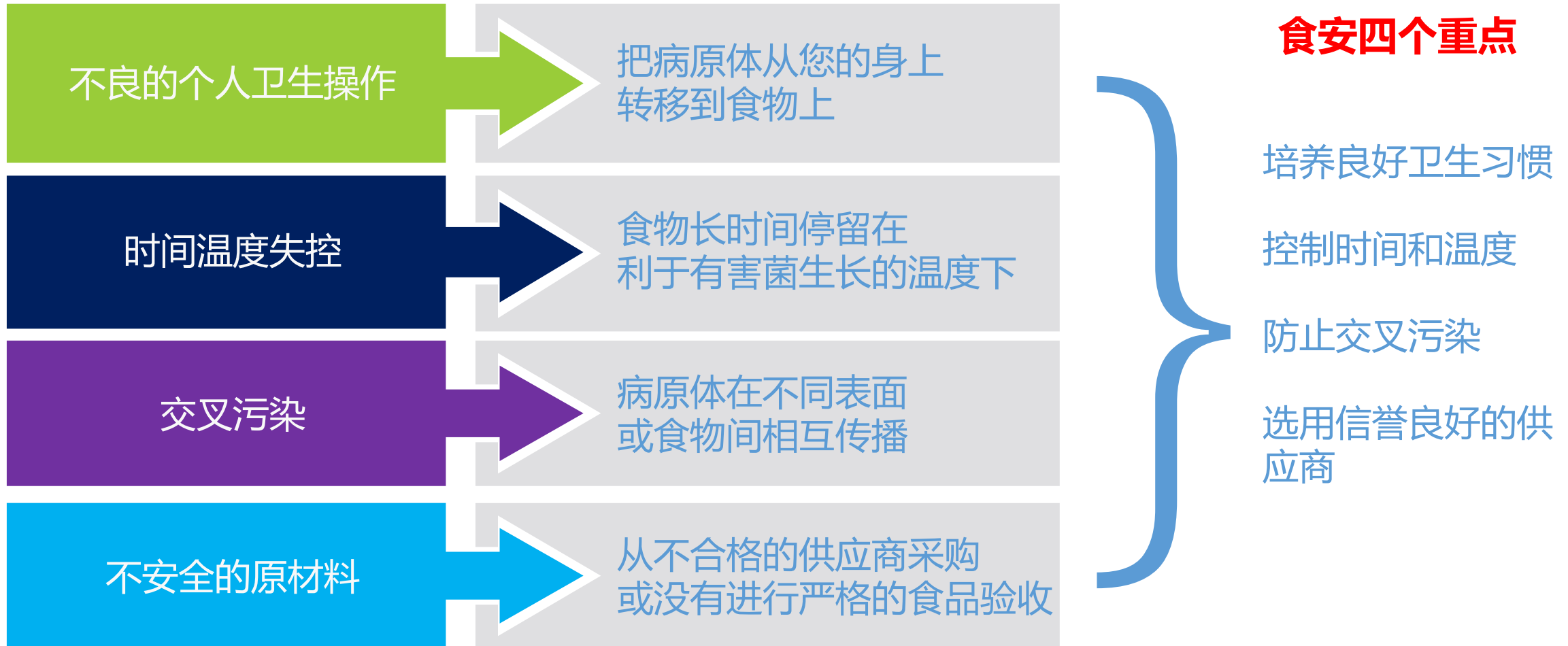
02 化学性

有机磷农药、重金属、亚硝酸盐，
工业酒精、多环芳烃
(化学残留、添加剂、化学污染)

03 物理性

内源性-食品原料本身的一部分
外源性-食品链过程中从外带入





思考题2:

疫情，是由什么引起的？



禾堂商学院

面对疫情，我们如何防范

正确佩戴的具体步骤



1

佩戴之前请将手洗净。轻轻地捏住两边展开口罩，外面颜色较深，内面颜色较浅。



2

按鼻部软骨条在上的方向，一边将口罩贴合面部，一边将耳绳勾住耳朵。



3

轻轻按压鼻部软骨条，以贴合鼻部形状。



4

向下拉伸口罩，使口罩不留褶皱，直到完全覆盖住下巴。佩戴口罩后再戴眼镜。

按压鼻部，紧密贴合脸颊、下巴不留缝隙

错误佩戴情形



未覆盖鼻

未覆盖口、鼻

未覆盖口、
鼻及下巴

口罩过大，
留有缝隙

正确摘口罩



抓住耳带解
下口罩，避
免接触口罩
外面

内面朝外，
沿中线对折

再对折，
露出耳带

利用耳带将
口罩捆扎起
来丢弃

摘口罩后，记得用洗手液或肥皂认真洗手！

正确洗手注意事项



1.掌心对掌心搓擦



2.掌心对手背搓擦



3.手指交错对搓擦



4.两手互握搓指背



5.拇指在掌中转搓擦



6.指尖在掌心搓擦



7.掌心与手腕搓擦

- 彻底有效洗手
- 每次40-60秒
- 洗手在流水下进行



禾 堂 商 学 院

我们还要做什么？

防控重点执行六事项

晨检/午检登记表：员工状态

每日体温检查

超过**37.3°C**、**咳嗽**等症状，

劝其治疗，自我隔离

01

口罩/手部/个人物品消毒

每日工作前，员工戴好医用口罩

对手部采用**75%酒精消毒**

工作服、手套清洗后

使用200-250ppm**次氯酸钠消毒**

02

公共区域消毒/通风

每日在9:00、14:00、17:00，对地面、桌面使用

250ppm**次氯酸钠消毒**进行喷洒

每日在9:00-11:00,14:00-16:00，对食堂进行开

窗**通风2小时**

或根据天气自行调节开窗时间

03

04

供餐时

采用**分餐进食**，**分时段进食**（与甲方沟通）

避免人员密集（间隔1米以上）

用餐期间不得面对面就餐，

严禁边就餐边聊天。

06

设备/设施消毒：

烹饪工具：不锈钢刀、铲、盆、盘进行高温消毒（100°C消毒20分钟）；

菜板、操作台、洗菜框等每次使用前和使用后，清洗干净、擦干采用**75%酒精**喷洒消毒；

毛巾、抹布、清洗槽使用后

采用100ppm**次氯酸钠**浸泡消毒。

05

餐具消毒：

不锈钢碗、盘、筷子

每日早中晚，对清洗后餐具进行**高温消毒**（100°C消毒20分钟），未消毒的餐具禁止使用





禾堂商学院

门店家庭食安重点要做什么？

食安关键防控六大类

晨检--健康证登记表: 员工状态
公司（食堂）自营主体 员工仪容仪表
晨会、周会、食安消防日
食品培训（周2-3次培训记录、照片）

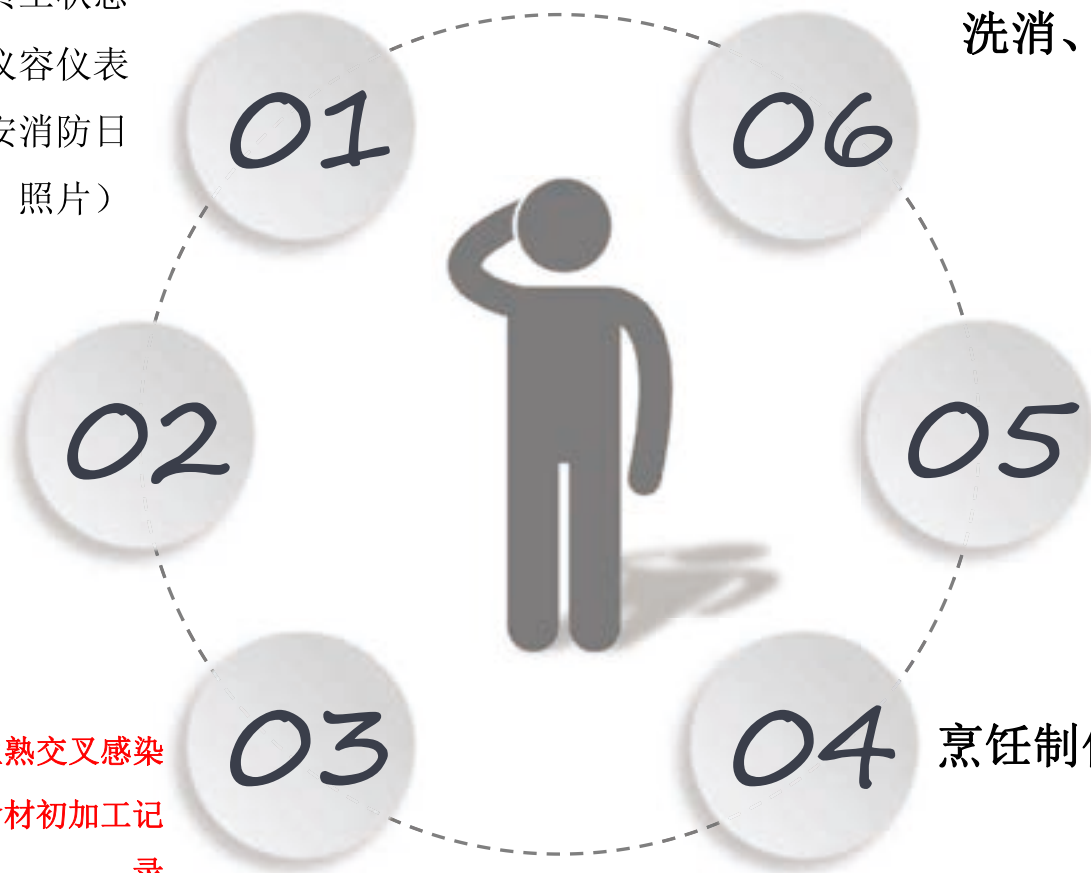
食材验收与保存:
入厨房的**食材**一定是合格的（含供应资质）
货架、工作台、冰柜、冷库、供餐台
及时处理不合格食材，放置待检区/退货区
冷藏、冷冻温度标准范围

加工过程: 杜绝**生熟交叉感染**
专池专用 清洗干净 **食材初加工记录**
加工工具、盛装用具**分类管理**

洗消、卫生: 注意洗消的**温度、设备状态**
洗洁精、干燥剂**配比**
各个卫生区域保洁

供餐过程: **食品留样**标准5步骤
服务礼仪
供餐口罩、帽子、手套及
相关配套（洗手设施、用品、
用具）

烹饪制作: 注意**食品中心温度计**
出品记录表、出品试吃检验表格、
严控**熟食2小时入口**
注意消防、抽油烟罩、炉灶底部



把好食安十口诀

- 一把采购验收关
- 二把食品加热关
- 三把生熟分开关
- 四把清洗消毒关
- 五把食品存放关
- 六把人员健康关
- 七把个人卫生关
- 八把环境卫生关
- 九把扁豆加工关
- 十把亚硝酸盐关

第三章

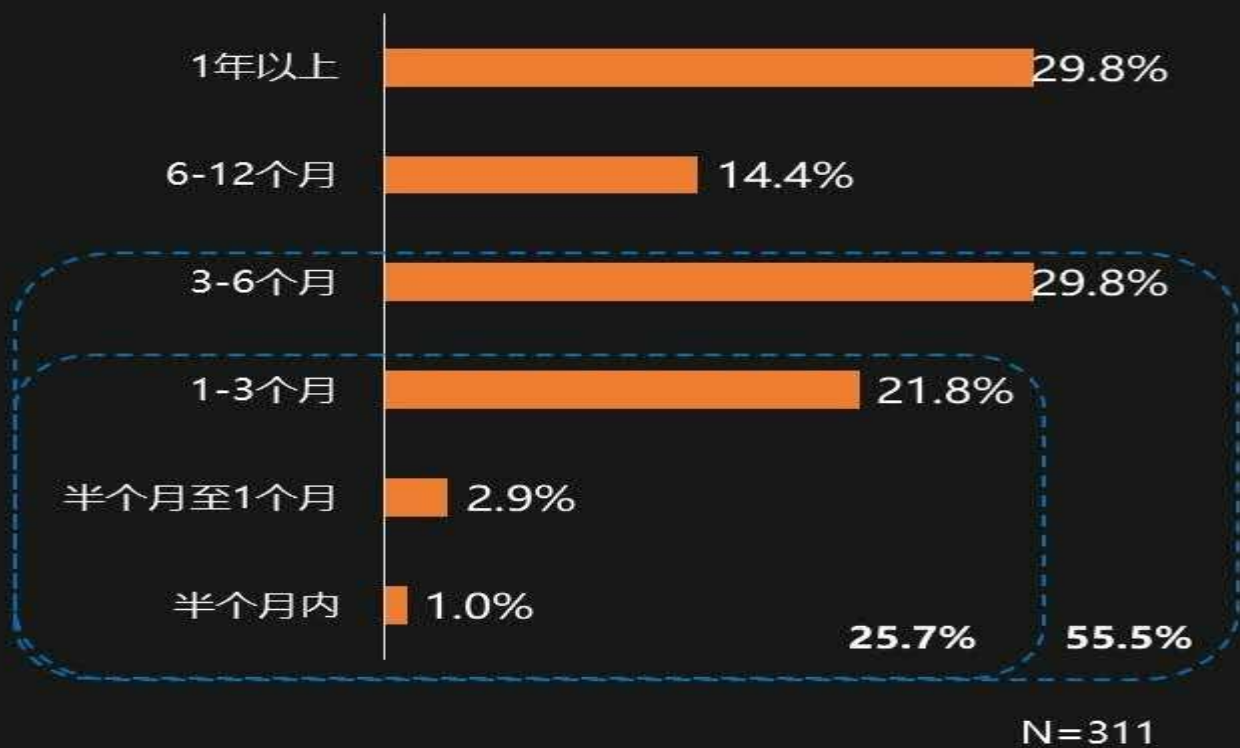
疫情影响与思考



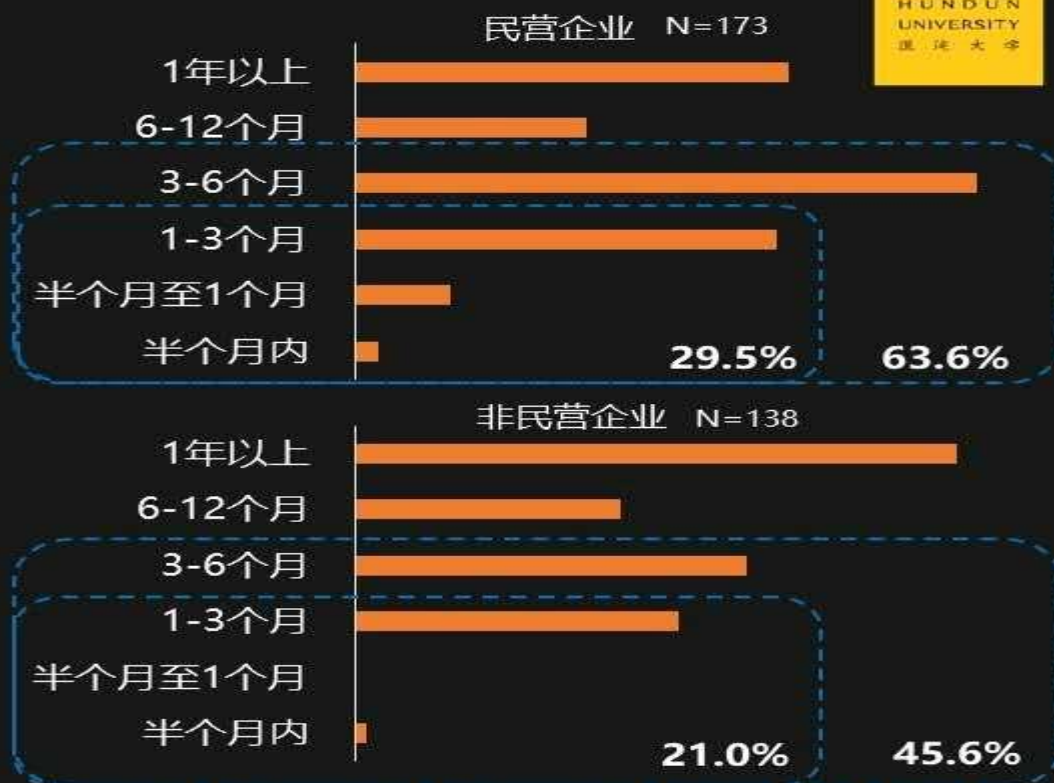
服务业和制造业的收入都会受到同样程度影响，但复工进度完全不同！



25.7%的企业现金流撑不过三个月



数据来源：复旦大学孙金云研究团队 N=311



HUNDUN UNIVERSITY
馄饨大学

思考题3:

疫情影响与思考



禾 堂 商 学 院

S U R V I V A L I S V I C T O R Y

活着就是胜利！



禾 堂 商 学 院

第四章

疫情与我



历史不会爬行，只会跳跃，而我们却喜欢相信那些能够预测的逐步演变。

©塔勒布

疫情是对组织能力的一次大考 也是对高层领导力的一次大考

否认事实

得过且过

诊断延误

恐慌蔓延

匆忙应对



生活总是让我们遍体鳞伤，
但到后来，那些受伤的地方，
一定会变成我们**最强壮的地方**。

©海明威



Never let a good crisis go to waste

— *Winston Churchill* —

AZ QUOTES



禾堂商学院

“永远不要浪费一次好危机。”

-----丘吉尔



每一次危机，都隐藏着机会，

危机越大，机会也就越大。

危机，对于很多人来说，却是脱颖而出的机会。

真正的聪明人，决不会放过任何一次危机。

同样是封闭，有的人可以玩两个月游戏，有的人却在趁机休整学习。

问自己以下3个问题

- ① 放下手中的工作，你还有收入吗？**
- ② 除去每月的开销，你还剩多少？**
- ③ 如果突然被辞退，你能应付生活吗？**



认清现实
充满自信
放弃幻想
塑造未来

沉舟侧畔千帆过，
病树前头万木春。

刘禹锡



感时花溅泪 恨别鸟惊心

-----唐·杜甫·春望



禾 堂 商 学 院

我们每一位禾堂家人在疫情期间学习行为，都会影响到将来自我发展，所以请各位禾堂家人利用好疫情期间认真学习，铸就禾堂钢铁长城。

本期作业之一：

读一本书

写一篇关于疫情感悟

画张“疫情与我”海报

拍一张“微笑的你”照片



禾 堂 商 学 院

感谢您的聆听