



# 畜禽屠宰加工企业新型冠状病毒肺炎防控指南

## （第一版）

二〇二〇年二月



## 畜禽屠宰加工企业新型冠状病毒肺炎防控指南

在“新冠肺炎”疫情防控的关键时期，肉蛋奶等“菜篮子”产品“保供稳价安心”的重要性与紧迫性进一步凸显，肉蛋奶等产品稳产保供受到党和政府及全国人民的高度关注。2月5日，国务院总理李克强主持召开国务院常务会议，要求全力保障“菜篮子”产品等生活必需品供应。会议要求积极组织蔬菜和畜禽等生产，推动相关饲料、屠宰、加工企业加快复工复产，增加肉蛋奶供给。

畜禽屠宰加工企业是肉类产品稳产保供的中坚力量。在“新冠肺炎”疫情防控阻击战中，广大屠宰加工企业积极响应党和政府的号召，围绕大局主动履责，敢于担当，齐心协力，加快了复工复产工作，以切实解决千家万户的老百姓特殊时期生活需求。

为支持畜禽屠宰加工企业平稳有序复工复产，确保肉类产品有效供应与质量安全，保障企业员工身心健康，打赢疫情防控阻击战，中国肉类协会联合肉类加工四川省重点实验室/成都大学四川肉类产业技术研究院，依托新希望六和股份有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、北京二商肉类食品集团有限公司等企业技术力量，特制定“畜禽屠宰加工企业新型冠状病毒肺炎防控指南”，供广大企业参考。

随疫情发展与防控经验积累，本指南还将持续更新，欢迎企业和业内专家提出修改调整或补充完善建议。

（邮箱：[chinameat\\_bj@163.com](mailto:chinameat_bj@163.com)）



## 目 录

前 言 .....	1
一、新型冠状病毒及其危害 .....	1
二、畜禽屠宰加工企业的防疫重要性 .....	2
<b>关键控制点及防控指南 .....</b>	<b>3</b>
关键点 1——人员卫生 .....	3
关键点 2——厂区卫生 .....	5
关键点 3——原料购买与贮藏 .....	6
关键点 4——待宰圈卫生 .....	7
关键点 5——屠宰、分割、加工车间卫生 .....	8
关键点 6——生活区卫生 .....	10
关键点 7——办公区卫生 .....	10
关键点 8——库房管理 .....	11
关键点 9——废弃物收集处理 .....	11
关键点 10——食堂卫生 .....	12
关键点 11——外来人员、用车 .....	13
关键点 12——上班前、中、后期卫生 .....	13
关键点 13——人员感染或疑似感染应急 .....	14
附注：食品级消毒液配置指南 .....	15



## 前言

### 一、新型冠状病毒及其危害

#### 1.关于新型冠状病毒

冠状病毒是自然界广泛存在、非常普通的一类病毒的统称。从形态学上看，该类病毒是一个球形物，表面垂直伸出很多钉子样刺突蛋白（spike protein）三聚体，病毒依靠刺突蛋白三聚体识别宿主细胞，该病毒因为形似“皇冠”而得名。目前已知感染人类的冠状病毒有6种，其中4种的致病性较低，一般仅引起类似普通感冒的轻微呼吸道症状；另外2种是高致病的SARS（严重急性呼吸综合征）冠状病毒和MERS（中东呼吸综合征）冠状病毒。

此次从武汉市分离出来的新型冠状病毒，是人类发现的第7种感染人的新型冠状病毒。2020年1月12日，世界卫生组织命名为2019-nCoV，即2019新型冠状病毒。1月20日，国家卫健委将新型冠状病毒感染的肺炎纳入乙类传染病，并采取甲类传染病的预防、控制措施，同时纳入《中华人民共和国国境卫生检疫法》规定的检疫传染病。2月8日国务院联防联控机制召开新闻发布会宣布，新型冠状病毒感染的肺炎暂命名为“新型冠状病毒肺炎”，简称“新冠肺炎”，英文简称“NCP”。

#### 2.新型冠状病毒的抵抗力

新型冠状病毒对紫外线和热敏感，在56℃、30分钟，乙醚，75%乙醇，含氯消毒剂，过氧乙酸，氯仿和紫外线等条件下，病毒均可被有效灭活，氯己定不能有效灭活病毒。

#### 3.传播途径

新型冠状病毒主要通过人的咳嗽、喷嚏等产生的飞沫传播和带病毒的气溶胶传播，人--人、人--物--人接触式传播，排泄物污染等的粪--口传播。

#### 4.感染症状

新型冠状病毒感染的肺炎患者大部分以发热、乏力、干咳、气促为主要表现，也会出现咽痛、胸闷、呼吸困难、恶心呕吐、腹泻、结膜炎、肌肉酸痛等表现。严重者表现为急性呼吸窘迫综合征、脓毒症休克、代谢性酸中毒和凝血功能障碍。极少部分患者只感觉低热、轻微乏力等，没有肺炎的表现。



## 5.潜伏期

基于目前的流行病学调查，新型冠状病毒的潜伏期一般为3~7天，最长不超过14天。密切接触者观察14天如果没有发病，一般可视为不会发病，除非再次接触传染源。

## 二、畜禽屠宰加工企业的防疫重要性

基于新型冠状病毒疫情极其严峻的形势，目前防控已进入关键期，全国各地必须采取更加有力措施，以更快的速度坚决遏制疫情蔓延，如部分企事业单位停工停产，各中小学、高校延期开学等。而食品加工企业作为民生经济的基本保障，特别是肉类生产企业，在此关键时期又必须坚持生产以便为市场提供数量充足而优质安全的营养健康食品。因此，必须在做好疫情防控的前提下恢复生产，以充分保证老百姓肉类食物资源的供应。但就当前疫情形势来看，新型冠状病毒不仅传染性极强，且传播方式多样，途径复杂。

畜禽加工企业在原料采购、屠宰、分割、产品加工、贮藏、运输、人员等各个环节都存在病毒传播风险，且在加工过程中不可避免有人与食品，加工营销人员之间等的接触，一旦发生疫情感染，肉类原料和其产品均可能成为病毒的载体，肉类产品还将进入消费市场，直接接触终端消费者。因此，对畜禽屠宰加工企业而言，加强疫情防控不仅难度大，也尤为重要。在此疫情防控战的关键时期，各肉类加工企业在严格按照《国家食品安全标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2013）、《国家食品安全标准 畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694—2016）和其他相关卫生规范的要求执行的同时，还必须采取更加有力的防控手段，制定出精准、有效的疫情防控实施细则，以保证生产活动安全开展。



## 关键控制点及防控指南

### 关键点 1——人员卫生

#### 防控指南：

##### 1.测体温

每天每位职工进入厂区前须测量体温，体温超过 37.3℃ 不得进入厂区，需回家观察或就诊；

做好体温监测记录，测体温和记录由专人负责，并做好自身防护。

##### 2.驻厂隔离

当工厂周边出现集中爆发疫情而工厂仍需生产时，工作人员应住厂，不得出入工厂，特殊情况应得到工厂负责人及当地疫情防控部门的批准；

每日对宿舍进行至少两次集中消毒；

每日对全体员工健康情况进行登记。

##### 3.疾病防治

若出现新型冠状病毒感染的可疑症状（包括发热、咳嗽、咽痛、呼吸困难、乏力、恶心呕吐、腹泻、结膜炎、肌肉酸痛等），应立即停止工作，适时就诊；

对密切接触者应停止工作并进行至少 14 天的医学隔离；

随时关注卫健委官方发布的疫情通报及相关信息。

##### 4.洗手

坚持洗手，可以大大降低被传染的几率，人员在进车间前、接触原材料和食品前一定要用洗手液搓洗双手；

洗手后应用 75%酒精或有效氯 50ppm 的消毒液消毒；

接触食品的操作者工作过程中每小时消毒一次。

##### 5.戴口罩

正确佩戴口罩能够有效防止病毒的传播，因此在进入车间/库房和外出公共场合时必须正确戴口罩，且根据情况选择和定期更换口罩，使用过的口罩应放入口罩回收专用垃圾桶集中处理；

口罩使用原则：有呼吸道基础疾病患者需在医生指导下使用防护口罩。为防控疫情，可疑感染者居家隔离，不允许进入厂区。



## 6. 工作服

至少每天清洗消毒并烘干；

工作服穿戴应完全覆盖除手部、脸部外的身体各个部位；

工作服、围裙、套袖等同样需要清洗消毒；

一次性手套使用前应消毒。

## 7. 人员卫生

正确洗手的方法：经常洗手保持手部卫生是有效预防和控制病原体传播最基本、最简单且行之有效的手段。用干净的自来水彻底润湿双手，然后关闭水龙头并使用清洁剂进行清洗，再按七步洗手法搓洗双手，之后在干净的自来水下彻底冲洗双手。最后用干净的毛巾擦干双手、用烘干器或自然风干。

标准七步洗手法如下：



七步洗手法

### \* 注意：

咳嗽打喷嚏后、护理患者后、准备食物前中后、用餐前、上厕所后、接触动物或处理粪便后均需要在流水下进行彻底有效洗手，要注意清除容易沾染致病菌的指甲、指尖、指甲缝、指关节等部位，务必将其中的污垢去除。每次 40~60 秒。洗手完成后将水龙头开关清洗一遍。

## 8. 人员卫生——口罩的正确佩戴

第 1 步：佩戴之前请将手洗净。轻轻地捏住两边展开口罩，外面的颜色较深，内面颜色较浅。





第 2 步：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。

第 3 步：轻轻按压鼻部软骨条，以贴合鼻部形状。

第 4 步：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。



口罩正确佩戴方法

**\* 注意：**

常见的口罩主要有：普通棉纱棉布口罩、明星同款网红口罩（聚氨酯纤维材料）、雾霾/粉尘（PM2.5）防护口罩（防尘口罩）、医用普通口罩、医用外科口罩和医用防护口罩等。最近常被提起的 N95 口罩其实属于呼吸器。呼吸器是一种呼吸防护设备，在设计上相较于普通口罩来说贴合面部更加紧密，可以非常有效地过滤空气中的颗粒物。一次性医用口罩和医用外科口罩建议每隔 4~6 小时更换一次。普通医用口罩、医用外科口罩为一次性使用；N95 口罩限个人使用，在受损、变形、变湿、变脏或被污染时都应丢弃。摘口罩时，手尽量不要接触口罩朝外面，抓住两侧绑带将其取下后放入收集袋内再丢进垃圾桶，且立即洗手或进行消毒。

**9. 人群管理**

在疫情期间，下列人员应尽可能减少近距离接触机会：肉制品加工车间人员、屠宰加工车间人员、待宰圈与活畜禽收购管理人员、厂区清洁卫生人员、行政后勤人员、外部进厂办公人员。

**关键点 2——厂区卫生**

**防控指南：**

**1.地面卫生**

每日对厂区地面进行清扫，清理杂物；





对地面、墙面的孔洞、下水地漏等进行检查，及时封堵或加装隔离挡板，防止虫鼠害；

如发现积水应立即清除，保证下水管路畅通。

## 2. 厂区环境卫生

垃圾/下角料存放处等应远离生产生活区，通常 25 米以上，不应暴露在室外，不得对其他区域造成污染；

保持污水处理站周边干净卫生，防止气味、淤泥等对其他区域造成污染；

至少每周对厂区及厂外周边进行消毒液喷洒消毒。

## 3. 厂外周边卫生

关注周边是否存在潜在污染源，如随意外排污染物、出现大规模病死畜禽等，应及时上报上级主管部门并对周边进行消毒；

人员进行室外消毒时，应按消毒液使用说明书进行消毒液配制，喷洒消毒液时做好人身防护。

## 4. 厂区消毒

二氧化氯：喷洒：20g/m<sup>3</sup>，100~200ppm

苯扎溴铵+漂白粉：0.1%苯扎溴铵和 3%漂白粉

火碱：3%的火碱溶液进行喷洒消毒

NaClO 溶液：400~500ppm 浓度的 NaClO 溶液进行喷洒消毒

## 关键点 3——原料购买与贮藏

### 防控指南：

#### 1. 索证

采购的食品原材料必须符合有关的卫生标准或规定。供应商必须提供相关证件并备案（生产许可证、经营许可证、进口食品许可证），进口食品的验证必须查验省市级进口岸或当地卫生检查部门检验合格，对国家有检疫要求的食品查验其检疫合格证明的有效性。畜、禽类原料要采用来自非疫区的健康畜禽，采购时必须向销售方索取《动物检疫合格证明》。水产品类原料必须采用新鲜度高的原料，具有肉质紧密，有弹性，无异味等特点，不得采购变质及被有害物质污染的水产类原料。果蔬类原料要采用新鲜、成熟适度、无病虫害、无腐烂、无农药残留的鲜果、蔬菜；干制的原料应



查看外观标签、生产日期、保质期及生产许可证等内容，拟采购原料应干燥、无霉变、无虫蛀，且食品添加剂必须符合有关的质量标准。

## 2. 运输贮存

原料的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。盛放原料的容器和运输工具的材料和结构要坚固、无毒、易清洗。运输、贮存过程中应采取的有效防护措施，确保原料不被污染，不发生腐败变质，不影响后续加工。运输冻肉、禽、水产等原料应使用冷藏或保温车（内放置冰块并四周包围样品，以保证按样品标示温度条件储运），保鲜用冰的水质应符合饮用水卫生标准。

## 3. 入库验收与贮藏

首先保证验收区的清洁卫生，有足够的自然光线，同时检查所有购入的原、辅材料是否具有卫生许可证，产品检验合格证或检验报告，没有则拒绝验收。其次是检查各类食物的温度是否正常，肉，蛋，禽类，水产类原料的温度应根据不同原料控制在 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ ，冻品在 $-18^{\circ}\text{C}$ ，腌制料温度 $2\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，其他辅料根据种类贮藏温度不高于 $20^{\circ}\text{C}$ 。遇有食品超期，包装破损，运输车辆不清洁等情况拒绝验收。通过验收的原料在危险温度的存放时间不得超过0.5小时，应尽快入库。原材料仓库必须通风良好、干燥、保持清洁。冻肉、禽、水产类原料应贮藏在符合原料保藏温度的冷藏库内。贮藏物在仓库中分类存放，避免交叉污染。

## 关键点4——待宰圈卫生

### 防控指南：

1. 严把进入待宰圈畜禽的检疫关，检查供宰畜禽附有的动物检疫证明是否齐全，并严格按照国家相关法律法规、标准和规程进行临床健康状况等宰前检查；

对有异常情况发的畜禽应隔离观察，测量体温，并作进一步的检查，必要时按照要求抽样进行实验室检测。

2. 对判定为不适宜正常屠宰的畜禽，应按照有关规定处理。一旦发现病死畜禽，应及时按照国家相关要求进行处理，并及时做好死畜禽滞留场地的清洁消毒；

宰前畜禽检查信息及可能出现的疫情情况应公开透明，及时反馈给饲养场和宰后检察等相关人员和部门。

3. 工作时间做到工具、装具，场地干净整洁。待宰圈在下班前必须彻底打扫干净，



不留死角，不得有垃圾、粪便存在。

4.每日对待宰圈，使用工具、装具、场地进行消毒、清洗，防止病毒传染。待宰圈与活畜禽收购管理人员的工作服必须每日清洗消毒。

## 关键点 5——屠宰、分割、加工车间卫生

### 防控指南：

#### 1.人员进入与物料进入

每日对进入车间人员进行登记；

非常时期外来人员禁止进入车间，特殊情况（设备维修、卫生保洁）应得到厂长批准；

各类物料在进入生产区域时应对外包装进行清洁消毒，如酒精擦拭、紫外灯照射等。

#### 2. 生产过程

生产线岗位空间设置密度适当加大。在保证作业安全的前提下，屠宰线与分割线适当降低运行速度，加大员工之间距离；肉制品加工的劳动密集型作业环节适当降低工作量，减少同一空间同时作业的员工数量；包装作业区域加大员工岗位设置密度，员工之间距离不少于 1.5 米；

宰后胴体排酸间在使用的过程中不得长时间敞开与外界直接空气接触，只允许进出库或者质检部门人员测量胴体和库温方可短时间进出，使用完毕后立即关闭库门。

#### 3.清洁消毒

原材料或食品暴露在外界的加工车间，每班次结束后应对产品接触面/通风口进行清洗消毒，如连续生产，应至少 24 小时进行清洗消毒；

避免可疑病害畜禽胴体、组织、体液等污染其他肉类、设备和场地，已经污染的应进行清洗消毒后，方可重新使用；

屠宰完毕应使用高压水枪进行冲洗地面及设备上的污物，并使用泡沫清洗剂冲洗设备及地面（翻转箱需用清洁球人工刷洗）。

胴体在进出排酸库前后，应及时用高压水枪把地面冲洗干净

排酸库应每间隔一段时间对地面进行喷水保持库房的湿度不得低于 90%，排酸库中挂肉设备不得未经清洗消毒二次使用。



有条件的企业设立清洁消毒班组，制定作业规范，专岗负责车间内部清洁区、非清洁区的清洁消毒。班后清洁消毒必须在本车间全部生产作业结束后进行，不得提前，防止清洁水雾污染产品。

#### **4.通风**

车间应采用机械通风并保证正常使用，空气流动的方向应从清洁区流向非清洁区；

过滤网应至少每周更换或清洗消毒一次；

进气口与排气口应远离户外垃圾存放处；

车间清洁区（热加工后的冷却间、内包装间）气压应保持正压；

员工密集的车间，确保通风效率达到通风设备设计最大水平。

#### **5.设施设备与工器具**

肉类生产加工设施设备按照规范要求定时清洗消毒，在目前的疫期尤其要采取更为严格的消毒措施；

生产加工过程中使用的工器具不应落地或与不清洁的表面接触，避免对产品造成交叉污染，如有污染，应及时清洗消毒；

每班使用后的工器具应立即清洗消毒并存放于指定区域，保持洁净；

工器具清洗和存放间、化学品存放间应着重关注通风效果，不应出现室内生霉及异味的现象；

所有生产设备的按钮、工器具手柄、门把手、电梯按键在班前、班中、班后消毒不少于三次。

#### **6.给排水**

水源应保证清洁，符合 GB5749 的要求；

排水口应安装带水封的地漏，生产结束后向其中注入水，防止微生物滋生及异味产生；

每日对排水口的清洗和消毒。

#### **7.复工准备**

当停产结束恢复生产前，应对车间进行清洁并消毒；

清洁区环境微生物检测合格方可恢复生产，检测项目可包括：细菌总数、大肠菌群、酵母霉菌等。

#### **8.车间卫生消毒——常用消毒方法**



84 消毒液：根据说明书进行配制，食品接触面小于 50ppm，非食品接触面一般区域 50~150ppm，污染区域（垃圾存放处、洗手间等）150~300ppm；

过氧乙酸：0.2%~0.5%过氧乙酸溶液喷雾或浸泡 10 分钟；

抽样：人员不在现场的情况下，臭氧发生器每天至少启动 30 分钟进行车间环境消毒。

### 9.卫生消毒安全常识

疫情防控特殊期间，安全切不可忽视。请科学防治，确保身体健康和生命安全！

酒精：酒精为易燃品，允许使用酒精做擦拭，不允许喷洒消毒，酒精使用过程中不应出现明火，不得使用产生火星的维修设备及开启取暖设备等；

84 消毒液：84 消毒液与酒精不可混用，混用可能产生有毒氯气。

## 关键点 6——生活区卫生

### 防控指南：

#### 1.人员卫生

安排到厂员工住宿，无重大事项，减少外出活动，防止交叉污染；

做好个人防护和手卫生；

保持良好的生活习惯；

主动做好个人与家庭成员的健康监测，自觉发热时要主动测量体温；

若出现发热、咳嗽、咽痛、胸闷、呼吸困难、乏力、恶心呕吐、腹泻、结膜炎、肌肉酸痛等可疑症状，应根据病情，及时到医疗机构就诊。

#### 2.车辆

每日对进出车辆进行登记，尽量减少车辆流动，必要时使用过氧乙酸喷洒消毒；非常时期外来车辆禁止进入生活区。

## 关键点 7——办公区卫生

### 防控指南：

#### 1.清洁

每日对每个办公室进行地面清扫；



至少每三天进行桌面、柜面、地面消毒（84 或酒精）。

### 2.公共区域

电梯按钮、公用电话、复印打印机、鼠标文具、手机等每天用 75%酒精擦拭；  
垃圾桶应加盖并每日清除；

班车使用前后应消毒，包括车厢内及扶手座椅。

### 3.通风

至少每半日开窗（或机械换气）通风 30 分钟以上；

如机械通风，应保证空调系统或排气扇运转正常；

过滤网应至少每月更换或清洗消毒一次。

## 关键点 8——库房管理

### 防控指南：

#### 1.储存

原料肉及其他库存物料应包装完整；

发现有变质及检测微生物/理化指标不合格的物料应停止使用并隔离处理；

有温度要求的物料储存时应确保库房温度适合。

#### 2.消毒/运输

每日应对库房进行清扫和消毒；

运输车辆应确保装车前车箱保持干净无污物并消毒，可使用过氧乙酸或酒精喷洒；

食品原料不得与有毒、有害物品同时装运。

#### 3.通风

确保库房通风系统正常运转；

过滤网应至少每月更换或清洗消毒一次。

## 关键点 9——废弃物收集处理

### 防控指南：

#### 1.卫生消毒

洗手间地面、马桶或坐便每日应至少清洁和消毒三次，可使用 75%酒精或有效氯



浓度 500ppm 消毒液；

消毒时，工作人员应做好卫生防护（口罩、手套、帽子等）；

集中存放垃圾的区域应分类存放且保持清洁；

设置专门的口罩回收桶，委派专人负责对口罩等一次性防护用品进行集中销毁，对生活水源以及尿液、粪便等排泄物进行消毒。

## 2. 密闭

各区域产生的废弃物应放置于加盖的专用容器中；

废弃物转运时应封口密闭，不应遗撒和渗水。

## 3. 清运

易腐败的废弃物，如含水的下角料等，每日应清除厂外；

外包清运车进厂前应进行卫生消毒；

清运过程中不得有垃圾和潜水的遗撒。

# 关键点 10——食堂卫生

## 防控指南：

### 1. 清洁消毒

企业食堂后厨和就餐场所每次食用前应清洁和消毒；

所有人员除佩戴口罩外，就餐前要洗手消毒；

就餐期间不要扎堆，不要大声喧哗，人员之间相隔 1 米以上距离；如同一时间就餐人员太多，应采取限流措施；

操作间保持清洁干燥，保持通风；

操作间和就餐区要早、中、晚用过氧乙酸三次消毒。

### 2. 食材

各类食材应提前购买，放置 2 小时以上后使用；

保证无腐烂变质发霉情况；

应从正规渠道采购，严禁使用非法渠道获得的病死畜禽作为食材；

严禁生食和熟食品混用，避免肉类生食；

每日应留有食谱记录，每餐餐食留样至少 24 小时。





### 3.餐厅

推荐分餐制或自助用餐，避免人员聚集；

食堂集体就餐时，尽可能错时分区。

建议自备餐具，使用后的餐具应立即清洁并消毒，采取高温或消毒液消毒。

## 关键点 11——外来人员、用车

### 防控指南：

#### 1.登记

所有原辅料及产品进出必须在设置的特定的专用通道和检疫区；

所有外来人员进厂前应在门卫登记并体温测量；

体温超过 37.3℃ 的人员不得进入；

对 14 天内来自或接触过疫情高发地区的人员不得进入。

#### 2.防护

外来人员进入厂区后应全程佩戴口罩；

外来人员进厂时应进行手部消毒，可使用 75%酒精，有条件的企业可建设雾化消毒通道；

未得到厂长批准不得进入车间和库房，如果要进入，须经过全身雾化消毒。

#### 3.排查与隔离

企业返岗工作人员要积极配合疫情防控排查工作，主动到企业人事部、企业所在社区指定地点登记备案，如实填写近期活动行程和身体健康状况，14 天内有湖北等疫情高发地区旅居接触史的人员应主动落实隔离措施。

## 关键点 12——上班前、中、后期卫生

### 防控指南：

#### 1.上班前

正确佩戴一次性医用口罩；

尽量不乘坐公共交通工具，建议步行、骑行或乘坐私家车、单位班车上班。如必须乘坐公共交通工具时，务必全程佩戴口罩。途中尽量避免用手触摸车上物品。



## 2.上班中

保持上班环境清洁，建议每日通风 3 次，每次 20~30 分钟，通风时注意保暖；

人与人之间保持 1 米以上距离，避免多人聚集；

多人办公时要佩戴口罩，接待外来人员时双方佩戴口罩；

保持勤洗手、多饮水，坚持在进食前、如厕后洗手。

## 3.上班后

洗手后佩戴一次性医用口罩外出，回到家中摘掉口罩后首先洗手消毒；

手机和钥匙等使用消毒湿巾或 75%酒精擦拭；

居室保持通风和卫生清洁，避免多人聚会。

# 关键点 13——人员感染或疑似感染应急

## 防控指南：

### 1.防线构建

生产企业管理人员应充分发挥组织工作优势和社会工作联动机制协同作用，广泛动员员工、组织员工、凝聚员工。做好疫情监测、信息报送、宣传教育、环境整治、困难帮扶等工作。全面落实联防联控措施，构筑群防群治的严密防线。

### 2.就诊救治

如果工作人员出现有发热（腋下体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ ）、咳嗽、气促等急性呼吸道感染症状，发病前 14 天内有相关疫区的旅行史居住史，或接触过可疑症状者或患者等情况，应当到指定医疗机构就诊。疑似病例和确诊病例都应转运至定点医院集中救治，但不能使用私家车。

### 3.心理干预

面对身边同事人身自由被限制的状况，可能会造成暂时的慌张、不知所措，会出现抱怨、愤怒等情绪，管理人员应结合劝导、鼓励、同情、安慰、支持以及理解的方法进行的心理干预，可以让员工较好地消除因为疫情流行造成的不良情绪。

### 4.愈后防护

治愈出院的工作人员或解除隔离的工作人员应居家继续隔离一段时间，并做好个人防护和消毒工作，自行隔离期满后报公司人事部备案后方可上岗。



## 附注：食品级消毒液配置指南

### 食品车间消毒

#### 1.食品生产车间常用消毒剂的种类

75%乙醇

0.5%84 消毒液

0.1%新洁尔灭

NaClO 溶液

#### 2.食品生产车间常用消毒剂的配制方法

##### （1）75%乙醇液

将 37 升 95%乙醇（V/V）、13 升蒸馏水（室温）倒入不锈钢容器内，搅拌使上述溶液混匀，用 0.22  $\mu\text{m}$  的滤膜过滤后，即可分装使用，存放时注意远离热源。

##### （2）0.5%84 消毒液

在塑料或玻璃容器内，量取 84 消毒液和水，按 1:200 的比例配制，混合均匀，即可分装使用。存放时注意远离热源。

##### （3）0.1%新洁尔灭

在塑料或玻璃容器内量取 5%的新洁尔灭 0.5 升，加入蒸馏水（室温）24.5 升，混合均匀，即可分装使用。存放时注意远离热源。

##### （4）NaClO 溶液

确保使用浓度：因次氯酸钠溶液不稳定，应贮存于通风阴凉处，或随时使用随时配置，用前先测定有效含量；用蒸馏水或去离子水配置稀释液，稀释常温下保存不宜超过两天

#### 3.消毒剂的存放

消毒剂一般存放于洁具室，但 75%乙醇只允许贮存两天用量。

#### 4.空气消毒

根据环境监测结果，必要时按下列方法进行空气消毒。

（1）用 40%甲醛（30ml/m<sup>3</sup>）熏蒸 12~24 小时，再用氨水（8~10ml/m<sup>3</sup>）中和 15 分钟，开排风吹；

（2）用乳酸（2ml/m<sup>3</sup>）丙二醇（1ml/m<sup>3</sup>）和过醋酸重蒸。

（3）气体消毒剂应交替使用，使用后详细的进行记录。

\* 注意：



液体消毒剂各品种每月交换使用，并详细地进行记录。

## 厂区及车间入口消毒池

- 1.消毒池每日必须确保有消毒液，常用 84 消毒液，有效氯含量为 200ppm～250ppm。
- 2 消毒池内消毒液不得超过 15cm 深度。
3. 白班和夜班均必须对消毒池进行清洁并重新配制消毒水，其余时间须点检消毒池卫生状况，发现不良需及时处理。

## 雾化喷雾消毒液配制

- 1.采用 3%过氧化氢、5000mg/L 过氧乙酸、500mg/L 二氧化氯等消毒液，按照  $20\text{mL}/\text{m}^3\sim 30\text{mL}/\text{m}^3$  的用量加入到电动超低容量喷雾器中，接通电源，即可进行喷雾消毒。
- 2.室内空间消毒前关好门窗，喷雾时按先上后下、先左后右、由里向外，先表面后空间，循序渐进的顺序依次均匀喷雾。
- 3.作用时间：过氧化氢、二氧化氯为 30min～60min，过氧乙酸为 1h。消毒完毕，打开门窗彻底通风。