

浙江省水产加工企业新型冠状病毒肺炎 疫情防控指南（第一稿）

编制单位

浙江省水产流通与加工协会

浙江工业大学食品学院

浙江工商大学海洋食品研究院

技术支持单位

浙江兴业集团

宁波佳必可食品有限公司

中国水产舟山海洋渔业公司

杭州千岛湖发展集团有限公司

二〇二〇年六月

前 言

水产品具有高蛋白、低脂肪、富含多种氨基酸和 ω -3 高度不饱和脂肪酸等特点，是人类优质动物源蛋白质的重要来源之一，是国际化绿色化背景下大食物观和蓝色粮仓的重要组成部分。水产加工企业是我省农业经济发展、食品供给和承接第一、第三产业的重要环节，也是确保优质动物蛋白供给和拉动就业稳定的中坚力量。

在新型冠状病毒肺炎疫情防控过程中，我省广大水产加工企业积极响应党和政府的号召，遵循习近平总书记“干在实处永无止境，走在前列要谋新篇，勇立潮头方显担当”的重要指示，圆满完成了复工复产工作，切实保障了广大人民疫情期间的生活需求。

人类社会在和自然界动物共存中会不断出现新的人畜共患病，值得一提的是，给人类造成重大损失的疫病宿主均来自陆生动物而非水生动物。但是近期北京新发地市场聚集性疫情再度发生，给水产行业带来不可估量的损失，水产加工业的原料生物防污、疫情防控和质量安全管控备受社会高度关注。为支持水产加工企业复工复产工作平稳有序进行，确保水产品安全有效供应和民生稳定，保障企业员工身心健康，恢复广大消费者对水产品消费安全的信心，在全民参与的疫情防控战中坚守住自己的阵地，以浙江省水产流通与加工协会、浙江工业大学和浙江工商大学为主编单位，在浙江兴业集团等单位的支持下，编制《浙江省水产加工企业新型冠状病毒肺炎防控指南》（以下简称《指南》）。供广大水产加工企业参照执行。

目录

第一部分 新冠病毒危害与《指南》实施原则	1
1. 认识新型冠状病毒及其危害	1
2. 新冠病毒通过食物传播的可能性	1
3. 水产加工企业防疫的重要性	2
4. 《指南》适用范围与实施原则	3
第二部分 关键控制点及防控指南	4
上篇：人员及厂区卫生篇	4
关键点 1：人员卫生	4
关键点 2：厂区卫生	8
关键点 3：生活及办公区卫生	9
关键点 4：食堂卫生	11
关键点 5：发现感染（疑似）者的应急预案	11
下篇：原料预处理、精深加工与贮运销售篇	13
关键点 6：原辅料及相关物料卫生	13
关键点 7：原料预处理加工卫生	14
关键点 8：精深加工卫生	15
关键点 9：产品贮运及销售卫生	17
关键点 10：废弃物收集及污水处理卫生	18
相关附件	19
附件 1：口罩的选择与正确佩戴	19
附件 2：正确的洗手方法	21
附件 3：常用消毒液及其配制和使用方法	21
附件 4：车间工作服清洗与消毒	24

第一部分 新冠病毒危害与《指南》实施原则

1.认识新型冠状病毒及其危害

冠状病毒 (Coronavirus,CoV) 是一类自然界广泛存在,可导致呼吸道、肠道、肝脏和神经系统等疾病。新型冠状病毒感染的肺炎患者大部分以发热、乏力、干咳、气促胸闷为主要表现,肺部感染是重要症状,人群普遍易感。基于目前的流行病学调查和研究结果,潜伏期为 1-14 天,多为 3-7 天;无症状感染者也可能成为传染源;主要传播途径为经呼吸道飞沫和接触传播,但气溶胶和粪-口等传播途径尚待明确。就当前疫情发展过程及形势来看,新型冠状病毒感染的肺炎不仅传染性极强,传播方式多样、途径复杂,而且潜伏期长,轻症转重症过程急速,多靶位攻击损伤人的器官和系统,对大众健康以及社会经济带来巨大危害。2020 年 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.新冠病毒通过食物传播的可能性

根据世界卫生组织发布的报告,人们从食品或食品包装中感染新冠病毒的可能性很小,冠状病毒不能在食物中繁殖,而是需要动物或人类宿主才能实现繁殖。目前尚无证据表明引发呼吸道疾病的病毒可以通过食品或食品包装传播。尽管已从受感染病人的粪便样本中分离出新冠病毒遗传物质 (RNA),但尚无报告或证

据表明存在粪口传播。新冠病毒的主要传播途径是通过人与人之间的接触，以及通过感染者咳嗽或打喷嚏时产生的呼吸道飞沫，此外当飞沫落在感染者周围的物体表面时，接触者再触摸自己的口鼻或眼睛粘膜，也可能导致感染。

根据《新英格兰医学杂志》上发表的重要研究结果，在常温状态下病毒在塑料表面可以存活 72 小时、不锈钢 48 小时、纸板 24 小时、铜 4 小时，冷链环境下病毒的存活时间更长。塑料（如包装袋、托盘、水桶）、不锈钢（如托盘、水槽和各种工具）、纸板（包装箱）等都是水产加工中最常接触的材料。间接接触传播是病毒传播途径中最容易被忽略的环节，也是企业需要引起高度重视的环节，应根据不同的环境制订相应的清洁消毒程序。同时水产加工企业必须反复强调加强个人卫生措施，并培训和督促员工正确使用个人防护装备如口罩和手套，从而消除或降低食品表面和食品包装材料受到源自食品从业人员病毒污染的风险；作业场所工位应确保足够的间隔距离或保持单向操作，并在食品加工、生产和销售各个阶段经常且有效地开展手部的清洗和卫生，从而消除或降低病毒在员工之间的直接传播、保障员工的健康安全。

3.水产加工企业防疫的重要性

基于新型冠状病毒严重的危害性和当前疫情极度严峻的发展形势，全国各地全民参与，打响疫情防控阻击战，采取强有力措施以快速坚决遏制疫情蔓延。水产加工企业作为食物供给的重要环节，在保障民生经济、维护社会稳定方面发挥着重要的作用。北京新发地市场聚集性疫情发生以来，三文鱼产业乃至整个水产加工行业被推到了风口浪尖。虽然流行病学原理和后续的大范围抽检基本排除了

三文鱼致病的可能性，但同时也对感染了新冠病毒且未能严格按照卫生要求作业的人员污染产品的传播途径作出了重要的警示。水产加工企业多是劳动密集型生产，工序复杂，自动化程度相对较低，在原料采购、解冻分割、产品加工、分拣包装、产品质检和贮藏运输等实物交接过程以及人员往来、设备操作和生产用水等环节都存在一定的病毒传播风险，同时加工废料和废水负担较重，客观上增加了水产加工企业疫情防控的难度。

为保障复工复产工作平稳有序进行，确保水产品有效供应和民生稳定，恢复广大消费者对水产品消费的信心，水产加工企业在严格执行相关卫生规范的同时，必须采取更加有力的防控策略，科学合理制定、有效精准执行防控实施细则，确保企业员工身心健康和产品质量安全。

4. 《指南》适用范围与实施原则

本《指南》主要适用于指导水产加工及相关企业在开展新型冠状病毒肺炎疫情防控工作。为确保《指南》的有效实施，企业在严格执行《国家食品安全标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)、《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB20941-2016) 和其他相关卫生规范的同时，还可参照《指南》为指导制定和实施防控实施细则，采取更加有力的防控手段。

《指南》实施过程中应当遵守以下基本原则：第一是统一思想，提高认识。企业所有部门全体员工统一思想，高度重视，积极协作，做好个人防护，检查部门工作，不给其他人、其他部门增加传播风险。第二是界面清晰，点面结合。不同车间划分界限，减少见面；不同班组减少交流，加大空间；不同部门专人联络，多用电讯。第三是全面监测，快速反应。发现疑似迅速隔离，就地消毒，第一时

间上报处置。企业须构建以法人为第一负责人的疫情防控工作体系，成立疫情防控工作组，负责制订和监督实施包括良好卫生操作规范、清洁和卫生、加工区分区、供应商控制、贮藏运输、人员卫生和健康在内的一整套疫情防控措施。若企业已建立了 FSMS 或 HACCP 小组，则小组成员则需要全程参与防控措施的制订和监督，若企业未建立食品安全管理体系或 HACCP 小组，则需要指定一名负责人负责审核额外措施是否会增加食品安全风险。工作组根据《指南》关键点和实施细则指定专门负责人员，定岗定职，并建立健全各项疫情防控应急措施，提供必要的资金、人员保障，及时购入应急物品、消杀用品、防护物等必需物资，做好突发情况应对准备，合理安排生产计划，同时要与各级相关防疫部门保持密切联系，时时关注疫情变化，对企业情况进行跟踪报告，确保生产有序、安全开展。

第二部分 关键控制点及防控指南

上篇：人员及厂区卫生篇

关键点 1：人员卫生

防控指南：

企业要提前做好复工防疫准备各项工作，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，提交健康证明，14 天内有疫情高风险地区旅居接触史的人员应主动落实隔离措施。

企业需要制定书面的指南性文件，对员工症状报告和离岗政策予以规定。重

中之重是员工能够及早识别症状，以便寻求适当的医疗和检测，从而将同事间感染的风险降至最低。新冠肺炎的常见症状包括：

- (1) 发烧（高烧——37.5 摄氏度或以上）；
- (2) 咳嗽——可以是任何类型的咳嗽，而不仅仅是干咳；
- (3) 呼吸急促；
- (4) 呼吸困难；
- (5) 乏力。

员工上班前须在家按照企业规定自行进行自检，若发现相应症状应及时通过规定的通讯方式向企业报备并及时就医，企业疫情防控工作组须对员工健康状态进行登记并持续关注。

员工进厂时要接受专业工作人员测温，检查有无发热等症状。体温检测超过 37.0℃ 的人员，在“体温检测记录表”进行记录跟踪，同时进行二次检测，超过 37.2℃ 的人员立即安排休假，就医。生产过程中员工应主动做好健康自测，若出现相应症状时，应立即停止工作，先行隔离并立即汇报、登记，及时离开工作场所前往医疗机构就诊。

测温和体感自测可以防止大部分感染者进入工作场所，但仍有部分无症状感染者或轻症感染者被忽略，因此厂区内的个人防护和个人卫生措施仍是必不可少的。口罩和手套是水产加工企业最常规也是最有效的防护措施。疫情期间口罩和手套的使用范围和用途有了新的变化，因此需要更新管理规定并重新进行培训，保留培训记录。企业须为职工配备防护口罩并指导如何正确使用，员工上下班、进入车间/库房和外出公共场合时必须戴口罩，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，具体方法详见《口罩的选择

与正确佩戴》(附件 1)。未佩戴口罩的职工禁止进入厂区人群和工作岗位。

车间工作人员和清洁卫生人员须佩戴手套,但必须经常更换且在更换间隙以及未戴手套时都必须洗手。在进行非食品相关活动(如用手打开/关闭门和清空垃圾箱)后,必须更换手套。佩戴手套会使细菌在手部表面堆积,所以佩戴手套时应避免碰触嘴部和眼睛,在摘下手套时必须洗手,从而避免后续污染食品。

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有效的手段。咳嗽打喷嚏(以手臂遮口)后、护理患者后、准备食物前后、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清洗。厂区内各卫生间投放足量洗手皂、洗手液、75%酒精或专业手部消毒液,满足员工使用。

洗手时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,洗手时间每次 40~60 秒,洗手完成后将水龙头开关清洗一遍。推荐使用标准“七步洗手法”清洁双手,具体操作详见《正确的洗手方法》(附件 2)。洗手后应用 75%酒精或专业手部消毒液进行消毒。

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并消毒。接触食品的操作者工作过程中,每小时至少消毒一次。关于本指南涉及的消毒液及其配制方法详见《常用消毒液及其配置和使用》(附件 3)。

工作服穿戴应完全覆盖除双手和脸部的身体其他各个部位;工作服、围裙、套袖等需要每天清洗消毒并烘干,具体规范操作详见《工作服的清洗方法》(附件 4);一次性手套使用前应消毒。进入生产区必须换上工作鞋并踩稳消毒垫(或消毒池) 30 秒以上,工作鞋按规定定时清洗和消毒。保持工作环境清洁卫生,建议每日通风 3 次,每次 20~30 分钟,通风时注意保暖;员工着装禁止穿着毛领、毛袖外露的服饰,以防异物混入或病菌藏匿。

不同车间包括且不限于原料接收与解冻分割车间、加工车间、速冻车间、蒸煮调味车间、包装车间、副产品车间、冷藏库等的员工不应进入非本生产车间外的其他车间，不应近距离与其他车间人员交谈与接触。各车间生产管理信息沟通应由专人专岗负责。

作业过程需要频繁触碰动物组织原料与废弃物的岗位员工，包括且不限于检疫检验人员、原料解冻人员、分割加工人员、分拣包装人员、班后清洗消毒人员、废弃物处置人员以及熟制产品车间操作人员等须全程佩戴口罩与手套。

保持距离对于遏制新冠病毒的传播非常重要，依据世卫组织的建议，员工间至少保持 1 米的距离。在食品生产环境实现上述目标存在困难时，可采取的其它可行措施包括：（1）只在加工线一侧方向设置工作台，从而使员工不存在面对面的情况；（2）为员工提供个人防护用品，如面罩、发网、一次性手套、干净的工作服和防滑工作鞋等。在生产即食和熟食食品车间等高风险区域，常态化使用个人防护用品。在员工穿戴防护用品的情况下，可缩小员工间隔距离；（3）拉大工作台的间隔，这可能会降低生产线的速度；（4）限制食品制备区的员工数量；（5）将员工分成工作组或团队，以减少组间相互影响。

企业的现场会议应尽可能减少，代之以视频会议等，各种指令、通知的下达等也最好通过电脑、手机等非接触方式进行，减少病毒通过人--人传播的可能。

员工休息区内有员工饮水用具放置区的应一律取消，员工需将个人饮水用具放置到更衣箱内，饮水后需立即离开更衣室。

结束岗位工作后需要洗手消毒。回到宿舍或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。住家居室保持通风和卫生清洁，避免多人聚会。

当工厂周边出现集中爆发疫情而工厂仍需生产时，进行封闭式管理，工作人员不得随意出入工厂，特殊情况必须出入工厂时应得到工厂负责人及当地疫情防控部门的批准。企业住宿员工尽量避免外出，如有特殊情况需外出时，须到宿舍服务室进行登记报备，填写外出事由、地点、接触人员、往返路线等详细信息。

员工集体宿舍原则上每间不超过 6 人，人均不少于 2.5 平方米。所有外来人员进厂前应在门卫登记并体温测量，体温超过 37.2℃ 的人员不得进入，14 天内来自或接触过疫情高发地区的人员不得进入。批准的外来人员进入厂区后应全程佩戴口罩，进厂时手部应清洗消毒，有条件企业可建雾化消毒通道。

外来人员需在指定区域完成来访任务，未得到企业批准不得进入车间、库房及其相关区域。特殊情况（设备维修、卫生保洁）应得到企业负责人批准，且进入前须着“参观服”并经过双手与鞋底消毒。

关键点 2：厂区卫生

防控指南：

企业应根据防疫要求调整人员和车辆进入通道，步行、自驾或乘坐通勤班车的通勤员工全部由统一的门岗进入，有与宿舍相通的门岗应关闭停用。乘车员工由工作人员上车实施测温后方可下车，步行、自驾通勤人员进入后统一到中心门岗进行体温检测后进入。

住宿员工回到宿舍时，需要由宿舍门岗测温登记后方可进入。住宿员工上班前，应在宿舍内实施测温并记录后，直通进入生产区域。企业内公共区域、会议室、宿舍、车辆应全部实施消毒处理（1 次/4 小时），严禁外来车辆进入厂区。

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。发现厂区积水应立即清除，保证下水管路畅通。

生产区至废弃物暂存区域至生活区至卫生间，所有进出口均需设置鞋底消毒设施，并由专人管理，每 4 小时更换一次消毒液。垃圾/下角料存放处等应远离生产生活区，通常距离 25 米以上，不得暴露在室外，不得对其他区域造成污染。污水处理站周边应保持干净卫生，防止气味、淤泥等对其他区域造成污染。厂区内不应存留任何裸露的动物组织。要特别关注周边是否存在潜在污染源，如随意（或无意）外排的污染物等。

至少每周对厂区及厂外周边进行消毒液喷洒消毒，有条件的可定期用无人机携带消毒杀菌药液，对厂房屋面、地面、污水（废弃物）处置区域、厂区树木、草地以及厂区周边 500 米防护距离进行航化作业。人员进行室外消毒时，宜采用二氧化氯、苯扎溴铵+漂白粉，或者火碱进行消毒液配制和使用，具体操作详见《常用消毒液及其配置和使用》（附件 3）。

厂区内应设置口罩专用回收箱，定期对其实施消毒。每日回收口罩并按医疗废弃物处理，保留处理记录。

关键点 3：生活及办公区卫生

防控指南：

每日对生活及办公区的进出员工车辆进行登记，尽量减少车辆流动。

对进入车辆使用过氧乙酸消毒，外来车辆严禁进入。

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

消毒液或 75%酒精擦拭)。

内部电梯操作及使用人员，需全部戴手套进行电梯开关操作（电梯开关按钮定期使用 75%酒精擦拭消毒，1 次/2 小时）。公用电话、复印打印机、鼠标文具、手机等每天用 75%酒精擦拭。

企业内禁止用酒精喷洒方式进行消毒，如需用酒精消毒，应用抹布粘酒精后擦拭。

办公区洗手间地面、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，清洁消毒人员应做好卫生防护（口罩、手套、帽子等）。

企业内公共区域设置口罩专用回收箱，对口罩回收箱实施定时消毒（1 次/4 小时），每天回收全部按照医疗垃圾实施处理，员工需将佩戴过口罩弃至专用回收箱内。

在防疫非常时期，为防止交叉感染应停用考勤指纹机等需要接触的设施；停止使用企业内的商品自动贩卖机；关闭所有的室内吸烟点。办公室至少每半日开窗（或开排气扇换气）通风 30 分钟以上，若使用中央空调或新风系统换气，应保证空调系统或排气扇运转正常，并对其过滤网应每月至少更换或清洗消毒一次。

每日对每个办公室进行地面清洁（建议使用带消毒功能的清洁剂）。

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。

员工宿舍每天需至少两次集中消毒。

关键点 4：食堂卫生

防控指南：

食堂各类食材应正规渠道采购，保证无腐烂变质发霉情况。应专人专岗负责购买食材，肉类、水产、蔬菜、水果分别独立盛装、严格分开，并记录日期、采购场所、联系人等相关追溯信息。食材的购买需提前，至少放置 2 小时后使用。

严禁生食和熟食混放混用；避免肉类、水产生食；尽可能不供应凉拌或生菜。

每日应留有食谱记录，每餐餐食至少留样 24 小时。

企业食堂后厨和就餐场所每次使用前应清洁和消毒；操作间保持清洁、干燥，通风；操作间和就餐区要早、中、晚用过氧乙酸三次消毒；

地面每天进行全面清洁与消毒。就餐期间不得扎堆，不要大声喧哗，人员之间相隔 1 米以上距离，就餐过程中，严禁对面就座用餐。

同一时间就餐人员太多时，应采取限流或其他措施，例如对食堂供餐时间进行调控，延长供餐时间，错时分区。

食堂供餐时，建议取消设置有公共区域使用物品（如自助主食添加区、调味区等）改由食堂专人提供。

食堂供餐时，加强循环用餐具清洁消毒，不具备消毒条件时使用一次性餐具；建议员工自备餐具，使用后的餐具应立即清洁并高温或使用消毒液消毒。

禁止员工将食品携带到公司内，禁止在公共休息区用餐和聚集。

关键点 5：发现感染（疑似）者的应急预案

完备的疫情防控方案可以大幅度降低员工在工作场所出现症状的概率，但仍无法完全避免这种可能性，还是有必要制定应急预案。

当员工在工作场所感到身体不适并出现典型的新冠肺炎症状，首先应将其转移到事先指定的远离他人的隔离地点，由企业疫情防控工作组登记备案并根据当地的疫情防控指南向医疗机构报告，在等待医疗建议或疾控中心人员时不得离开隔离室，离开企业时须确保不与其他人员接触。

受感染员工接触的所有物品和工作面均须严格清洁消毒。包括可能受污染的高接触区域（如厕所、门把和电话）。清洁时应使用酒精类消毒剂/表面消毒剂。所有员工在接触到有冠状病毒感染症状的不适者后，均应使用 75% 的酒精对手消毒，并用香皂和水彻底洗手 20 秒。

在员工确诊后，所有密切接触者须自接触确诊者之日起隔离 14 天，将进一步传播的风险降至最低。密切接触者包括任何面对面接触或身体接触（即触碰）的员工、任何与确诊病例在 1 米范围内的员工，任何在没有适当个人防护装备（如手套、工作服、防护服）的情况下清理过体液的人员，与确诊病例在同一工作团队或工作组的员工以及与确诊病例共同居住的所有员工。若他们在 14 天隔离期内出现不适，且检测呈阳性，则也按确诊病例进行管理。

未与初始确诊病例密切接触的员工应继续采取常规的预防措施并照常上班。针对感染后康复的情况，应制定返岗政策。世卫组织建议，一旦确诊病例的症状消退，并且间隔至少 24 小时进行两次 PCR 检测均呈阴性，方可解除隔离。

下篇：原料预处理、精深加工与贮运销售篇

关键点 6：原辅料及相关物料卫生

防控指南：

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）。捕捞水产品须采用新鲜度高且捕捞水域无有害物质污染的产品；养殖水产品须查验产地证明和检验检疫证明；进口水产品除查验口岸检验证明外，根据海关总署最新要求还需提交食品安全承诺书，对于来自疫情高风险国家和地区的原辅料建议抽样做新冠病毒核酸检测。

肉、禽类辅助原料应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》和《肉品品质检验合格证》。蔬果等植物类辅料采购需满足新鲜、成熟适度、无病虫害、无腐烂、无农药残留。干制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。采购原料应干燥、无霉变、无虫蛀，且食品添加剂必须符合相关标准的要求。

所有原辅料及相关物资进出必须在设置的特定的专用通道和检疫区，购入的非生产性消耗品及快递物品全部进行消毒处理（1次/每件），是否接受快递投放需根据疫情防控要求按当地及公司相关规定执行。由外部进入公司的物资，集中专区放置；使用时，外包装仔细拆除，收集，专人处置。

司机和其他人员进入厂区需测温并验看健康码。验收过程中，司机和其他人员不得离开作业场所，向企业员工递交配送文件前应按照规定洗手，纸质配送文件应密封。采购原辅料尽量使用一次性容器和密封包装，尽量避免使用塑料材质

的中转箱或水箱。对于重复使用的容器，应执行相应的卫生清洁措施。

原辅料使用时，外包装仔细拆除，收集，由专人处置。通过验收的原辅料应尽快入库，尽量与原有货物分离存储，禁止与成品同库储藏。各类辅料及物料在进入加工区域前应对外包装进行拆除或消毒。若有条件可采用紫外灯照射。

原料的贮运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，不同种类原料宜分库或分类分区储存，确保原料不被交叉污染，不发生腐败变质，不影响后续加工。运输冷冻和冰鲜原料应使用冷藏或保温车，厢体温度需满足相应标准。保鲜用冰的水质应符合饮用水卫生标准。

关键点 7：原料预处理加工卫生

防控指南：

水产品原料中，捕捞产品须采用新鲜度高且捕捞水域无有害物质污染的产品；养殖产品须查验产地证明和检验检疫证明；进口产品除查验口岸检验证明外，根据海关总署最新要求还需提交食品安全承诺书，对于来自疫情高风险国家和地区的原辅料建议抽样做新冠病毒核酸检测。

原料预处理前对水产品进行体表清洗，必要时用 6ppm 以上臭氧或 50ppm 二氧化氯进行消毒处理 10~60 分钟，或用 75%食用酒精或 3%过氧化氢（食品级双氧水）喷淋等方式进行消毒，以减少在加工原料预处理过程中的肌肉组织污染。原料预处理所用的设备，在使用前应当进行清洗消毒，在使用后也应当及时进行喷水清洗和消毒。对于原料预处理后的水产品，应当及时用清水清洗，尽量减少微生物进入下一工序。

加工各生产线岗位空间适当加大。在保证作业安全的前提下，加大员工之间距离，确保员工之间距离达到 1 米以上。

原料预处理加工车间内全部结束生产活动，生产人员全部离开车间后，方可开始进行清洗消毒作业。使用高压水枪对地面及设备上的污物进行冲洗，并使用泡沫清洗剂冲洗设备及地面。车间及其地面的卫生消毒，按照《常用消毒液及其配制和使用》（附件 3）要求进行。

关键点 8：精深加工卫生

防控指南：

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，检测项目根据国家相关卫生规范要求执行。

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，应至少每 24 小时进行一次清洗消毒，避免可疑病害原料污染设备和场地，已经污染的应进行清洗消毒后，方可重新使用。

各加工工序严格执行从原料、半成品到成品，即从非清洁到清洁的过程，不允许在加工流程中出现交叉和倒流。清洁区与非清洁区之间采取相应的分隔措施，控制彼此间的人流和物流，避免产生交叉污染，加工品传递通过传递窗进行。

精深加工各生产线岗位空间适当加大。在保证作业安全的前提下，各工序要相互有效衔接并适当降低从一个工序到下一个工序的速度，加大员工之间距离，确保员工之间距离达到 1 米以上。在员工密集性作业环节，如装罐、包装作业区应适当降低工作量（若可以采用机械操作尽量采用机械操作），减少同一空间同时作业的员工数量。

须设立清洁消毒班组，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，防止清洁水雾弥漫空间，污染产品。

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高清洁区流向低清洁区，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等高污染风险区，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。

精深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。

加工完毕应使用高压水枪对地面及设备上的污物进行冲洗，并使用泡沫清洗剂冲洗设备及地面（翻转箱需人工刷洗）。应按照《常用消毒液及其配制和使用》（附件3）定时对车间进行卫生消毒，可选用84消毒液、过氧乙酸、次氯酸钠，或者臭氧等。

每班次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；所有的生产设备按钮、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，如产品输送带的按钮，车间使用的维修的器具，

供水水源应保证清洁，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；每日对排水口进行清洗和消毒。对排水口进行清洗和消毒，疫情严重或有条件时，消毒后的排水口要将浸泡过药液的消毒垫覆盖在排水口上，进行持续消毒处理。

关键点 9：贮运及销售卫生

防控指南：

每日应对产品贮藏库房进行清扫和消毒，常温库房应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。原料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。

原材料仓库必须保持干燥清洁。冷冻原料应贮藏在符合原料保藏温度的冷藏库内。原料在仓库中分类存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品一起，避免交叉污染。有温度要求的物料储存时应按照各种原料安全质量要求温度储存。原材料堆放应符合离地离墙规则，防止污染。

冷库地面是防控重点之一，进出冷库人员的鞋与车辆的轮子，都可污染冷库地面，进出冷库的车轮需经过消毒垫或消毒池，停留最少 30 秒以上。

库房管理人员应随时保持库房清洁卫生，定时按规定清洁消毒，严格执行戴口罩、洗手、清洁消毒等措施，按照防疫卫生要求进行产品及物资的库房进出操作。

产品贮藏和运输应满足冷链要求，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，不得与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品混装运输。运输车辆应确保装车前车箱保持干净无污物并消毒，可使用过氧乙酸喷洒。

司机在配送产品过程中，需注意保持距离，保持良好的个人卫生，采取适宜的防护措施。避免接触门把手、手推车或触摸设备等容易受到污染的物品表面，接触后要及时洗手。配送单据尽可能使用非接触式确认如线上签收等，减少纸质文件的往来。

对成品需进行预包装销售，包装容器与材料应符合相应的卫生标准和规定。

生鲜水产品应在 0~4℃ 的冷藏柜中销售，冻品应在 -18℃ 及以下的冷冻柜中销售，尽量避免销售散装熟制产品。避免消费者直接接触裸露产品，销售未经密封包装的产品时销售人员应佩戴符合相关标准的口罩和一次性手套，自助式卖场可采用纸袋或玻璃纸对产品预包装。

对陈列柜台、周围环境保持清洁，每天至少用过氧乙酸消毒两次以上。对于购物车和购物篮的把手、食物夹、勺子等使用后需由专人及时清洁后再放回原处。卖场的门尽可能保持敞开，既保持了卖场的通风，也能有效减少人员接触门把手的几率。

关键点 10：废弃物收集及污水处理卫生

防控指南：

企业内集中存放垃圾及其他废弃物的区域应分类存放且保持清洁，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。

设置专门的口罩回收桶，指定专人负责对口罩等一次性防护用品进行集中销毁，并保留相应记录。

指定专人负责对废弃物、血水进行消毒。水产品暂养废水按照有关规定进行排放。

易腐败的废弃物，如含水的下角料等，每日应清除厂外，外包清运车需经设置的专用消毒通道进入清除地点，进入前应进行卫生消毒，清运过程中不得有垃圾和渗水的遗撒。

车间和生物污水应快速集中处理, 按照国家相关标准达到排放要求方可排放。

对于有疑似新冠肺炎患者或确诊者生活过的宿舍或工作过的场地污水, 应同时对污水管道口采用高浓度次氯酸进行每天三次的消毒。

相关附件

附件 1：口罩的选择与正确佩戴

(1) 口罩的分类与选择

根据适用范围的不同, 纳入标准范围且可用于新型冠状病毒预防的口罩主要包括一次性使用医用口罩 (YY/T0969-2013)、医用外科口罩 (YY0469-2011)、日常防护型口罩 (GB/T32610-2016) 和医用防护口罩 (GB19083-2010)。(图 1)

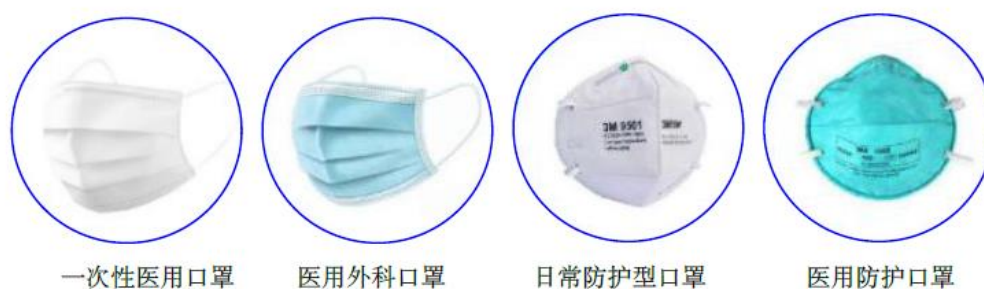


图 1 常见的口罩类型

建议优先选用一次性使用医用口罩和医用外科口罩, 该种口罩有三层, 从外到内分别是防水层、过滤层、舒适层。如企业无法采购到医用口罩, 可以选择类似材质的一次性口罩临时替代。

(2) 口罩的正确佩戴

先将手洗净, 然后轻轻捏住口罩两边将其展开, 分清内外面和上下面 (图 2),

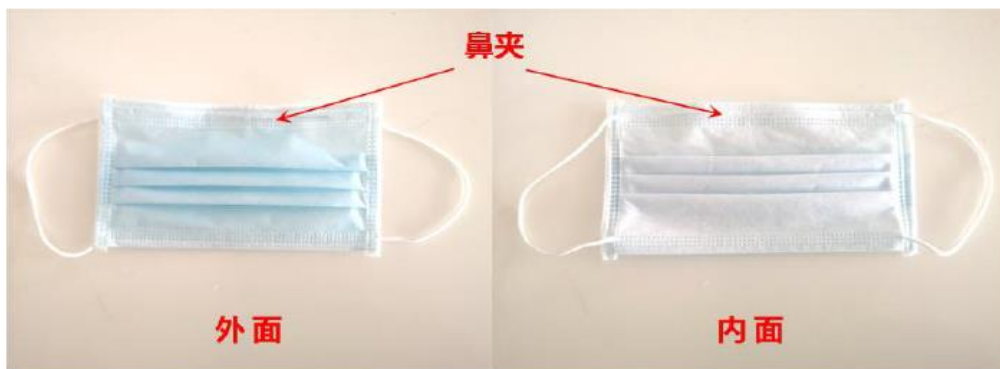


图 2 口罩的外面和内面

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。轻轻按压鼻部软骨条，以贴合鼻部形状。然后向下拉伸口罩，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。具体操作步骤见图 3。



图 3 口罩正确佩戴方法图示

(3) 佩戴口罩的注意事项

佩戴的口罩尽量不用替代型号，不可重复使用并及时更换。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或专用回收桶，且立即洗手或进行消毒。

附件 2：正确的洗手方法

员工进入厂区后必须洗手消毒，消毒液体可采用 75%酒精或者专业手部消毒液。使用酒精消毒应防止明火，严禁喷洒到衣服上，防止静电火花。各生产车间、控制室、办公室、食堂、卫生间等工作场所和生活场所应设置洗手设施和消毒用品，如无洗手设备，应配备 70~75%的酒精搓手液或专用手部消毒液。

正确洗手的方法，先是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，再按标准“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。



图 4 标准“七步洗手法”

附件 3：常用消毒液及其配制和使用方法

(1) 消毒液的配置

食品生产车间常用消毒剂包括 75%乙醇、84 消毒液、0.1%新洁尔灭（备注：新洁尔灭即为十二烷基二甲基溴化胺，国家规定不可用作食品添加剂，因此，要

防止其污染产品)、二氧化氯消毒剂、厂区雾化消毒液等，具体配制方法如下；

75%酒精：将 95%乙醇 (V/V)、蒸馏水（室温）按 4:1 的比例倒入不锈钢容器内，搅拌使上述溶液充分混匀，分装使用，存放时注意远离热源与火源。

84 消毒液：在塑料或玻璃容器内，量取 84 消毒液和水，配制为溶液有效氯浓度 10000ppm 的母液，临用前稀释，存放时注意远离热源，避光。稀释溶液有效氯浓度 200ppm 用于一般物体表面消毒；400ppm 用于有血迹的污染擦拭；500ppm 用于高污染物品的消毒。因存放时间长短影响有效氯成分，建议配置后使用有效氯试纸测试浓度。不宜使用高浓度的含氯消毒剂（有效氯浓度大于 1000mg/L）做预防性消毒。

0.1%的新洁尔灭：在塑料或玻璃容器内量吸取 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。

二氧化氯消毒剂：二氧化氯消毒剂按比例加水进行配置，有效氯含量 500mg/L，用于环境表面，中低危险性物品及少量血液污染表面的消毒。有效氯含量 2000mg/L，用于被病原体污染物及器具的消毒。

雾化消毒液：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 $20\text{mL/m}^3 \sim 30\text{mL/m}^3$ 的用量，在使用前加入到喷雾器中。

次氯酸钠消毒液：根据配制要求，准确称取蒸馏水或去离子水，按配比准确量取 5%或 10%的次氯酸钠消毒原液，加入水中后混匀，再用余氯试纸比对标准色块，验证消毒液浓度。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，配置的稀释液常温下保存不宜超过两天。

(2) 消毒方法及消毒液的使用与贮藏

畜禽屠宰加工企业在不同地点，根据不同目的采用相应的消毒方式，进行不同的消毒方法，包括对加工和生活区域的空气、地面，设施设备，厂区及车间入

口、室外等的消毒。空气消毒：一是用 40%甲醛 ($30\text{ml}/\text{m}^3$) 熏蒸 12~24 小时，再用氨水 ($8\sim 10\text{ml}/\text{m}^3$) 中和 15 分钟，开启排风系统；二是用乳酸 ($2\text{ml}/\text{m}^3$) 丙二醇 ($1\text{ml}/\text{m}^3$) 和过醋酸重蒸；三是气体消毒剂应交替使用，使用后详细的进行记录。

车间常用消毒：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；过氧乙酸消毒：0.2~0.5%过氧乙酸溶液喷雾或浸泡 10 分钟；臭氧消毒：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。

厂区及车间入口消毒：厂区及车间入口需设有消毒池，消毒池每日必须确保有消毒液，常用次氯酸钠消毒液、84 消毒液（有效氯含量为 200~300ppm），消毒池内消毒液不得超过 15cm 深度。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，测试有效氯浓度，发现不良需及时处理。雾化喷雾消毒：将配置好的消毒液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；消毒时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；作用时间为 30~60min。消毒完毕，打开门窗或打开空调系统彻底通风。室外消毒：应采用二氧化氯、苯扎溴铵+漂白粉、火碱+盐、3%火碱溶进行消毒液配制和使用。二氧化氯喷洒消毒为 $20\text{g}/\text{m}^3$ ，100~200ppm；苯扎溴铵+漂白粉消毒是 0.1%苯扎溴铵和 3%漂白粉；火碱+盐消毒是 2%的火碱溶液加 5%的盐水。消毒人员在进行喷洒消毒液时要做好人身防护。

液体消毒液各品种每月交换使用，并详细地进行记录；其存放应在洁具室内，

其中 75%乙醇只允许贮存两天用量。疫情防控特殊期间，消毒液的安全存放切不可忽视。例如易燃品酒精，允许使用 75%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或者使用移动电器产生电火花，不得使用产生火星的维修设备及开启取暖设备等；84 消毒液与酒精不可混用，混用可能产生有毒氯气。

附件 4：车间工作服清洗与消毒

(1) 工作服的清洗

洗衣前须确认兜内无物品，避免有坚硬物品损坏洗衣机；洗衣过程不能随意打开洗衣机上盖，或将手伸进洗衣桶内。脱水时也切不可打开洗衣机上盖，否则洗衣机会自动停机，影响洗衣程序。

用于工作服清洗的洗涤剂应采用具有强去污力的洗衣粉，如汰渍、立白等，清洗设备宜采用有甩干功能的洗衣机。防疫期间建议工作服用水温 60℃以上热水清洗。如有可疑污染物存在，棉质衣物等可在洗净后煮沸 15 分钟，对于不耐热的工作服，可用有效氯 250~500mg/L 的含氯消毒剂浸泡 30 分钟，再清洗干净。

各工段员工每天下班后将脏工作服放在各自工段指定地点或已作好标识的容器内，由专职人员送到清洗间；洗衣操作员按其所属的洁净级别或车间作好记号区分清洗；工作服须分类分批进行清洗，每次洗衣量以不超过洗衣容量的 2/3 为宜；个别较脏的工作服，洗衣操作员须手工搓净后方可用洗衣机进行清洗。

工作服清洗时，将脏工作服投入洗衣机中，加入适量的洗衣粉，盖好洗衣机上盖，接通电源，打开水龙头开关，开机，设定洗衣程序，开始洗衣，待温度达到后进行约 30 分钟的洗涤后排水。工衣、袖套、口罩、围裙需每天换洗一次，

每天下班后员工需将换下的脏工作服放在指定地点。特殊情况下污秽严重的工作服应随时清洗；手套由岗位人员更换后放置于指定容器，清洁工收集后每天集中清洗；发网可每周换洗一次，特殊情况下污秽严重的发帽应提高清洗频率。

经常将进水管由洗衣机上取下，并将进水阀中过滤网上的杂物用刷子清洗干净。排水管内壁也会沾上许多污迹和水垢，要定期检查其清洁程度，及时用毛刷清洗干净。严禁在洗衣机上堆置物品，洗衣间、晾衣间必须保持干净、干燥，水龙头无漏水，地漏清洁、畅通。

清洁工在每次收集和清洗工作服时要及时、认真、如实地填写工作服清洗及发放记录表。工作服卫生情况依据生产环境卫生监控管理相关规范进行涂抹抽查。

(2) 工作服的消毒

可采用两种方案对工作服进行消毒。

消毒方案一：在第一次脱水完再注水后，掀起洗衣机上盖，加入有效氯 250~500mg/L 的消毒剂浸 30 分钟，排完水后继续加入清水漂洗两次（进水、漂洗、排水），最后脱水、甩干；使用完后拔下电源插头，关闭自来水龙头，并将排水管挂在洗衣机侧面的挂钩上；衣服洗净甩干后，须送到晾衣间晾干，然后折叠整齐，按其所属的洁净级别或车间分装在不同的洁净塑料袋或塑料筐中，及时送回各相应区域存放。

消毒方案二：在第一次脱水排完水后继续加入清水漂洗两次（进水、漂洗、排水），最后脱水、甩干；将洗好的工作服，拿至晾衣间在对应的标示区进行区分晾挂好后开启紫外线灯进行杀菌消毒。紫外灯消毒时，操作人员在开启前需确认室内无人，以避免紫外线直接照射对人体皮肤、眼睛造成灼伤。消毒区门窗必须密封并悬挂警示牌“紫外灯消毒时段，严禁入内”；消毒时间为 60 分钟，前 30

分钟为紫外灯照射时间段，后 30 分钟为臭氧分解时间段。臭氧分解完毕，方可允许员工进入消毒区内活动。紫外灯消毒完毕由操作人员填写紫外灯消毒操作记录。

在使用过程中，应定期清洁紫外灯管，保持表面清洁，因表面有灰尘、油污等会影响灭菌效果，紫外灯的清洁保养、维修情况和时间应在相应表单中作好记录，紫外灯管累计使用超过 2000 小时（或依据厂家说明书时间为准）后应该更换。紫外灯有异常情况应及时反映给车间主管，必要时进行更换。

工作服消毒后，有清洗消毒人员将各工段的一起整齐放入对应工段标示的塑料筐内并盖好（或指定区域）。各工程专职发放人员在接班前 1h 内，将各自工段筐内(或指定区域内)装好的工作服取回挂至对应更衣室内的挂衣柜内待用，并做好登记。接班的员工到更衣室挂衣架上按自己的编号找出自己的工服进行更衣。