

省新冠肺炎防控指挥办文件呈批表

紧急程度:		密级:		收文编号: 20203614	
来文单位	国务院联防联控机制综合组	收文日期	2020-7-22	办文编号	20203614
来文标题	关于印发肉类加工企业新冠肺炎疫情防控指南的通知				
领导批示:					

审核意见:

分呈克庆、良贤、张能同志批示。

分送林松、小铁同志阅。

（即按办理）

李如明 7.22

办理意见:

国务院联防联控机制综合组印发《肉类加工企业新冠肺炎疫情防控指南》（联防联控机制综发〔2020〕216号），主要内容为：1. 组织保障和制度要求。包括加强组织领导、落实企业主体责任、做好物资保障工作。2. 人员管控要求，包括建立上岗员工健康卡制度、加强日常健康检测、加强外来人员登记与管理、加强防控知识宣传。3. 重点环节和重点场所防控要求，包括源头管控、通风换气、生产过程防护、公共区域防控、环境定期监测。4. 个体防护，包括检验检疫人员、待宰区工作人员、屠宰工作人员等防护。5. 异常情况处置与报告，包括核酸检测阳性样品的处置措施、员工出现异常状况的应急处置。

省新冠肺炎防控指挥办综合组 经办人: 王彬 电话: 83132416

省新冠肺炎疫情防控指挥办文件呈批表（附页）

拟办意见：此件建议即转省农贸市场工作专班（省市场监管局）牵头会各地级以上市以及省有关部门抓好贯彻落实工作。

呈朝明同志批示。

综合四处(王彬、张李)22/7 王胜利 22/7 黄宁 22/7

国务院应对新型冠状病毒肺炎 疫情联防联控机制综合组

联防联控机制综发〔2020〕216号

关于印发肉类加工企业 新冠肺炎疫情防控指南的通知

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团应对新型冠状病毒肺炎
疫情联防联控机制(领导小组、指挥部):

为进一步加强肉类加工企业新冠肺炎疫情防控工作,我们组
织制定了《肉类加工企业新冠肺炎疫情防控指南》。现印发给你
们,请参照执行。

国务院应对新型冠状病毒肺炎
疫情联防联控机制综合组

(代章)

2020年7月21日

(信息公开形式:不予公开)

肉类加工企业新冠肺炎疫情防控指南

为科学指导肉类加工企业落实好新冠肺炎疫情防控工作要求,特制定本指南。本指南重点对存在生鲜、低温的肉类屠宰、分割、存储等工艺过程作出疫情防控要求,肉类加工企业的其他工艺过程可参照《关于依法科学精准做好新冠肺炎疫情防控工作的通知》(联防联控机制发〔2020〕28号)中《工业企业和建筑施工企业新冠肺炎防控技术方案》相关要求开展防疫工作。

一、组织保障和制度要求

(一)加强组织领导。肉类加工企业应当成立由主要负责人牵头的新冠肺炎疫情防控工作领导小组,全面领导疫情防控工作,确保各项措施落实。

(二)落实企业主体责任。肉类加工企业应当围绕关键环节和重点岗位,制订专门的疫情防控工作方案、应急处置预案和工作制度,包括组织领导体系、责任分工、排查制度、日常管控、后勤保障、应急处置等,并按要求严格落实。

(三)做好物资保障工作。肉类加工企业应当设立企业测温点和临时隔离点,结合应急方案储备足够数量的疫情防控物资,包括口罩、手套、消毒设备及用品、非接触式体温计等。

二、人员管控要求

(一)建立上岗员工健康卡制度。企业要做好新进员工近期行程及健康状况登记,建立上岗员工健康卡,切实掌握企业员工流动及健康情况。鼓励新进员工上岗前自愿接受核酸检测。

(二)加强日常健康监测。肉类加工企业应当加强人员出入管理和健康监测,建立全体员工健康状况台账和风险接触信息报告制度,设置测温点,落实登记、测温、消毒、查验健康码等防控措施,实行“绿码”上岗制。

(三)加强外来人员登记与管理。尽可能减少不必要的外来人员进入,确需进入厂区的,需询问单位、健康状况、接触疫情发生地区人员等情况,通过登记、测温、消毒、查验健康码等措施并佩戴口罩后方可入厂。车辆进出时,门卫值班员、工作人员和司机应当避免不必要的接触。

(四)加强防控知识宣传。开展多种形式的健康宣教,引导员工掌握新冠肺炎和其他呼吸道传染病防治相关知识和技能,养成良好卫生习惯,加强自我防护意识。

三、重点环节和重点场所防控要求

(一)源头管控。肉类加工企业应当把好禽畜肉类来源的“追溯关”“自查关”“检测关”“贮存关”,建立健全全程追溯机制,严禁加工不符合动物检疫规定或不符合食品安全标准的畜禽肉。除了索票索证和进货查验记录外,进口畜禽肉类食品应当具备《核酸检测阴性合格证明》方可入厂生产。做好畜禽肉类食品转运存放区域、运

输工具、货物外包装及其他相关用品用具的清洁和消毒。

(二)通风换气。普通厂房优先选择自然通风,如条件不具备可辅以机械通风。密闭厂房应当保持室内空气流通和空调系统供风安全,采用全新风模式,关闭回风系统,确保人均新风量 $\geq 30\text{m}^3/\text{h}$ 。空调通风系统应当定期进行检查、清洗、消毒,确保运行清洁安全。

(三)生产过程防护。

1.饲养车间。

(1)作业人员进入饲养车间需更换工作衣、鞋,走过消毒池,用消毒液洗手后入场。

(2)动物运输车辆进厂应当使用 $500\sim 1000\text{mg/L}$ 的含氯消毒液进行充分喷洒消毒,消毒作用 30 分钟。动物卸车台应当进行清洗消毒;卸车完毕,车辆经冲洗、喷雾消毒后方可离场。

(3)圈舍的通道、地面、墙面应当定期用 1000mg/L 的含氯消毒剂充分喷洒或擦拭消毒,消毒作用 30 分钟,后用清水冲洗干净。圈舍附近应有粪便集中储存设施,并及时清除。

(4)生病畜禽的运送应当备有不渗水密闭的专用运输工具,车间进出口处应有消毒池,排出的污水应当加入消毒药物处理。

2.屠宰车间。

(1)供宰动物应来自非疫区,并具有动物检疫合格证明和运载工具消毒证明,按国家有关规定、程序和标准进行宰前检验。

(2)作业人员进入屠宰车间需更换工作衣、鞋,走过消毒池,用

消毒液洗手后入场。

(3)动物宰杀后放血处应当装有冷、热水刀具消毒器和洗手池,进行刀具消毒并洗手。

(4)屠宰车间每天屠宰完毕清洗后,用无腐蚀性的消毒剂对作业环境和设备进行消毒。

(5)兽医卫检员专用刀(钩)具,生产前后必须用 500~1000mg/L 的含氯消毒剂充分喷洒或擦拭消毒。

3.分割肉车间。

(1)作业人员进入分割肉车间需更换工作衣、鞋,走过消毒池,用消毒液洗手后入场。

(2)每班工作结束后必须彻底清洗加工场地的地面、墙壁、排水沟,然后使用 1000mg/L 的含氯消毒剂充分喷洒或擦拭消毒,再用清水冲洗干净。

(3)分割肉车间内的设备、工器具、操作台等物体表面应当每班用 1000mg/L 的含氯消毒剂充分喷洒或擦拭消毒,消毒作用 30 分钟。可移动的设备,如工作台、砧板,清洗时要把表面的肉屑用钢刷清除;不可移动的设备,如绞肉机、切片机、搅拌机、包装机、锯骨机等要把表面的肉屑清除干净;然后用消毒液喷洒消毒,再彻底洗净。

4.包装车间。

(1)作业人员进入包装车间需更换工作衣、鞋,走过消毒池,用消毒液洗手后入场。

(2)包装车间每天工作完毕后,用无腐蚀性的消毒剂对作业环境进行消毒。

5.冷库。

冷冻产品必须堆放在清洁平滑的垫板上,垫板应当经常清洗消毒。冷冻分割肉应当采用托盘式货架堆垛,人工进入冷库堆放时要穿库房用鞋,穿防寒服。

6.化验室。

(1)化验室应当有防潮、防蝇、防尘的设备。墙面、地面应当定期清扫消毒。

(2)化验室的空调应当定期进行检查、清洗、消毒,确保运行清洁安全。

(四)公共区域防控。

1.会议管理。应当控制会议频次、规模、时间,提倡采取网络视频、电话等线上方式召开会议和培训,确需开展现场活动的,需按规定向企业相关部门申请。参会人员需做好个人防护。会议过程中至少每小时进行一次开窗通风,确保人员之间的间隔在1米以上并按要求佩戴口罩。

2.就餐管理。员工食堂应当设置洗手设施和配备消毒用品,采取错峰用餐、分散就餐等措施,减少人员聚集,用餐时避免面对面就坐,避免与人交谈。

3.宿舍管理。员工集体宿舍应当严控入住人数,原则上每间不超过6人。宿舍应当设置可开启窗户,定时通风,每日至少开窗

通风2次,每次不少于30分钟。对通风不畅的宿舍应当安装排风扇等机械通风设备。盥洗室配设洗手池和消毒用品,定时清洁。

4.公共区域消毒。安排专人对办公区域、会议场所、宿舍及其他人员活动场所和相关物品定时清洁消毒,如门把手、楼梯扶手、电梯按键等频繁接触部位应适当增加消毒次数。用500mg/L含氯消毒液进行喷洒或擦拭消毒,对不耐腐蚀的表面和用品用具用清水冲洗干净。

(五)环境定期监测。加强重点场所风险排查,开展环境中核酸的定期监测工作,建立环境定期核酸监测档案。中风险和高风险地区肉类加工企业应当每天在屠宰车间、分割肉车间、包装车间采集各5份环境标本进行核酸监测。低风险地区肉类加工企业应当每周至少进行一次采样监测。

四、个体防护

从业人员在岗时应当根据岗位需要正确佩戴口罩、手套等,做好个人防护。

(一)检验检疫人员。检验检疫人员上岗前应当穿戴好工作服、手套、一次性使用医用口罩或一次性医用外科口罩、防护镜、胶靴等。

(二)待宰区工作人员。待宰区工作人员上岗前应当穿戴好工作服、手套、一次性使用医用口罩或一次性医用外科口罩、面屏或护目镜、胶靴等。工作过程中应当避免直接接触动物的血液和体液。参与急宰的工作人员完成急宰工作后应当彻底洗手、消毒。

工作结束后,应当做好衣服和器械的清洗、消毒。

(三)屠宰工作人员。屠宰工作人员进入屠宰车间前应当穿戴好工作帽、一次性使用医用口罩或一次性医用外科口罩、面屏、手套、工作服、胶靴等防护用品。放血工人和与水接触较多的工人应当穿防水的衣裤。屠宰技术人员不得徒手操作。工作结束后,人员应当采用有效浓度的消毒液对设备、工器具、场地等进行消毒。工衣统一收集、清洗、消毒。

(四)分割加工人员。分割加工人员进入车间前应当穿戴工作帽、一次性使用医用口罩或一次性医用外科口罩、面屏、手套、工作服和胶靴,根据岗位需求穿戴相应的围裙和雨衣。生产结束后,人员应当采用有效浓度的消毒液对设备、工器具、场地等进行清洗、消毒;人员应当洗澡后离开车间。分割车间员工工衣应当和其他区域员工工衣分开清洗、消毒。

(五)包装和副产品处理人员。包装和副产品处理人员进入车间应当穿戴工作帽、一次性使用医用口罩或一次性医用外科口罩、面屏、手套、工作服、防水围裙、防水套袖和防潮防滑的胶靴。进入车间和生产结束均需按照流程进行洗手消毒和鞋靴的清洗、消毒,生产结束后洗澡离开车间。

(六)低温环境工作人员的防护。低温环境工作人员进入车间前应当穿戴工作帽、一次性使用医用口罩或一次性医用外科口罩、面屏、手套、工作服和胶靴,根据岗位需求穿戴相应的围裙和雨衣。冷冻、冷藏车间的人员进入工作区时应当穿戴有防护耳朵的棉帽、

棉服和棉鞋,并佩戴手套。

(七)外围工作人员的防护。维修、制冷、配电、污水处理及无害化处理等岗位工作人员进入工作岗位前应当穿戴适宜的工作服、工帽、工鞋及其他要求佩戴的个体防护用品,并保持佩戴一次性使用医用口罩或一次性医用外科口罩。

(八)减少员工的密切接触。合理安排员工的作业班次,降低加工车间分割、切片、挑拣、清洗、包装等作业工序的员工密度,2名员工之间应当保持至少1米的安全距离。

五、异常情况处置与报告

(一)核酸检测阳性样品的处置措施。一旦接到当地疾病预防控制机构通知有新冠病毒核酸检测阳性的样品,企业应当根据当地要求对相关物品和环境采取及时应急处置,迅速启动本单位应急预案,在专业人员指导下采取对相关物品临时封存、工作场所进行消毒处理和对可能接触人员及时开展核酸检测和健康筛查等措施。相关物品按照医疗废弃物集中转运处理,应当使用双层黄色垃圾袋盛装,封口严密,避免运输过程溢洒或泄露。参与相关物品清运工作的人员应当做好个人防护,建议穿戴工作服、一次性工作帽、一次性手套、防护服、医用防护口罩、护目镜或防护面屏、工作鞋或胶靴、防水靴套等。

(二)员工出现异常状况的应急处置。

1.企业应当设立隔离观察区域,员工出现可疑症状或排查发现为密切接触者时,企业应当及时报告当地疾病预防控制机构,配

合实施集中隔离医学观察或居家医学观察,并按要求封闭其所在工作场所以及员工宿舍等生活场所,严禁无关人员进入,同时在专业人员指导下对其活动场所及使用物品进行消毒。

2.企业一旦发现病例,必须实施内防扩散、外防输出的防控措施,配合有关部门开展流行病学调查、密切接触者追踪管理、疫点消毒等工作,并对该员工作业的工作场所及其加工的禽肉类进行采样和核酸检测。根据疫情严重程度,暂时关闭工作场所,待疫情得到控制后再恢复生产。

