

中国农业科学院农产品加工研究所

关于发布农产品加工企业新型冠状病毒肺炎 防控指南的通知

各有关单位：

在“新冠肺炎”疫情防控关键时期，为响应国家全力保障农产品有效供应的要求，中国农业科学院农产品加工研究所联合农产品加工科研机构及行业龙头企业，根据国家卫生健康委办公厅《关于印发新型冠状病毒感染的肺炎诊疗方案（试行第五版）的通知（国卫办医函〔2020〕117号）》《关于印发新型冠状病毒肺炎防控方案（第四版）的通知（国卫办疾控函〔2020〕109号）》精神，组织编制了粮食、油料、果品、蔬菜、肉类、乳品、蛋品、茶叶、特色农产品共9大行业加工企业新型冠状病毒肺炎防控指南，现予以发布，供复产复工企业参考和执行。指南编制过程中得到成都大学四川肉类产业技术研究院的支持。

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

联系人：田 帅 010-62813045 18911716083

邮 箱：yanfatixi@126.com

2020年2月18日

**肉类加工企业新型冠状病毒肺炎防控指南
(第一版)**

二零二零年二月

肉类加工企业新型冠状病毒肺炎防控指南

党中央、国务院高度重视疫情防控条件下的人民群众生活保障工作，在“新冠肺炎”疫情防控的关键时期，积极协调地方联防联控工作机制，加快相关企业复工复产，切实保障群众生活必需品供应。广大加工企业积极响应号召，自觉践行社会责任，克服种种困难，加快了开工复产节奏，积极保障人民群众的“米袋子”“菜篮子”“肉案子”供应充足。

为贯彻落实中央、省、市新型冠状病毒感染的肺炎疫情联防联控的要求，坚决做好疫情防控工作，提高应对能力，及时、有效地采取各项防控措施，做到早发现、早报告、早隔离、早治疗，切实维护企业员工的身体健康和生命安全，确保生产、经营场所环境卫生、安全，顺利开展生产、经营工作。根据国家卫生健康委办公厅《关于印发新型冠状病毒感染的肺炎诊疗方案（试行第五版）的通知（国卫办医函〔2020〕117号）》、《关于印发新型冠状病毒肺炎防控方案（第四版）的通知（国卫办疾控函〔2020〕109号）》精神，中国农业科学院农产品加工研究所联合农产品加工科研机构及行业龙头企业，组织编制了粮食、油料、果品、蔬菜、肉类、乳品、蛋品、茶叶、特色农产品加工共9大领域的加工企业新型冠状病毒肺炎防控指南。

《肉类加工企业新型冠状病毒肺炎防控指南》由中国肉类食品综合研究中心牵头制定，希望广大企业在严格执行《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的基础上参考使用。

本指南得到了中国农业科学院农产品加工研究所、肉类加工产业技术创新战略联盟、国家肉类加工工程技术研究中心、成都大学四川肉类产业技术研究院、肉类加工北京市重点实验室、河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司、江苏雨润肉类产业集团有限公司、临沂新程金锣肉制品集团有限公司、湖南唐人神肉制品有限公司、山东得利斯股份有限公司、北京二商肉类食品集团有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司等单位的大力支持。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。

目录

一、目的.....	1
二、适用范围.....	1
三、管理要求.....	1
四、关键控制点及防控指南.....	1
关键点 1：人员健康管理要求	1
关键点 2：厂区卫生管理要求	4
关键点 3：人员和车辆出入管理	4
关键点 4：生产加工车间卫生管理	4
关键点 5：空调管理	6
关键点 6：办公区管理	6
关键点 7：用餐管理	7
关键点 8：宿舍管理	7
关键点 9：废弃物收集及处理	7
关键点 10：疫情防控宣教	8

一、目的

为了有效防控新型冠状病毒的扩散和传播,切实做好肉类加工企业新型冠状病毒感染肺炎疫情应对工作,将疫情影响降到最低,保护企业员工身体健康和生命安全,维护企业正常生产经营秩序,保障产品质量和市场供应。

二、适用范围

适用于肉类加工企业开展新型冠状病毒肺炎疫情防控工作。

三、管理要求

1. 企业应成立专门的疫情防控工作组,负责根据疫情发展情况,研究启动、升级或解除内部应急防控工作;及时研究解决疫情防控中出现的重大问题;根据国家和地方关于疫情防控的政策和要求,带领企业做好疫情防控工作。

2. 工作组实行组长负责制,组长一般由法人或高层管理人员担任,工作组由食品安全管理部门、办公室、物业、安保、人力资源等部门负责人组成。

3. 明确疫情信息报告人。

4. 明确物资采购审批负责人、物资采购计划及协调管理负责人、物资采购执行人、物资安全管理及发放人等,责任到人。

5. 保障充足的消毒剂等物资;所有物资的出入库及发放需由相关责任人保留好档案记录。

6. 设置应急隔离室。

7. 有任何异常情况及时上报相关负责人。

四、关键控制点及防控指南

关键点 1: 人员健康管理要求

1. 向员工及时传达上级和单位内部各项防控工作要求。

2. 要求员工每日上报健康情况,体温低于 37.3℃属于正常,一旦高于及时

送医。要特别关注发热不明显，但偶尔干咳或乏力者，谨防出现无症状感染者。

3. 对员工的出行史和人员接触情况进行排查和登记。有疫情发生地区生活史、旅行史以及与确诊或疑似病例有密切接触史的员工暂不返岗。

4. 企业应安排员工分批复工，优先安排本地或非疫情地区、疫情轻微地区的员工复工。要求外地返工人员自行隔离 14 天，每日进行体温和症状监测，如有异常及时向上级主管部门报告，隔离期满身体健康方可酌情安排复工。

5. 复工后每日持续上报健康情况、监测体温、做记录。

6. 科学佩戴口罩

指导员工正确佩戴口罩，口罩正确佩戴方法：

第 1 步：分清楚外面和里面

从口罩褶皱来看，褶皱处往下就是外面，褶皱处往上的就是里面。



第 2 步：分清楚口罩的上下面

有金属软条的一侧永远都是在上方。

第 3 步：戴口罩的步骤

戴口罩之前先把手洗干净。



注意：预防新型冠状病毒感染肺炎，建议选择一次性医用外科口罩。摘口罩时，手不要接触口罩对外的一面，用手指捏住挂耳的带子丢到专用垃圾桶，之后立即洗手消毒。

7. 洗手和消毒

员工进入厂区后勤洗手消毒。洗手点配备消毒用品。



8. 避免聚集性活动

采取视频会议、邮件等交流形式，最大限度减少大型聚集性的室内活动，以降低交叉感染风险。所有人员都尽可能减少近距离接触，至少保持 1 米间距。

关键点 2：厂区卫生管理要求

1. 以强化卫生清洁工作为主，预防性消毒为辅。重点加强对蚊虫等病媒生物的消杀工作、日常清洁和通风。

2. 每日对人员接触频繁的门把手、电梯间、楼梯扶手以及各类按键、开关等进行重点多次消毒。

3. 根据实际情况科学适度消毒，避免消毒剂对人体黏膜和皮肤的刺激，避免残留消毒剂对环境造成污染，避免浪费人力、物力和财力。

关键点 3：人员和车辆出入管理

1. 原则上只允许内部员工和生产用车辆出入。

2. 所有员工必须佩戴口罩。

3. 所有员工和车辆从指定大门（原则上只留一门出入）进入厂区，进入厂区前，需配合工作人员测量体温并登记备查，体温低于 37.3℃方可进入。

4. 拒绝接受体温测量者不允许进入。

5. 有班车的企业，应在上班车前对员工进行体温测量。

6. 设定专用的外来人员接待区，拒绝无法确认健康信息的访客进入厂区。

7. 设定专门的快递接收区，禁止快递车辆和快递员进入厂区。

8. 对出入车辆进行消毒。

关键点 4：生产加工车间卫生管理

对进入车间人员进行严格管控和体温登记；适当加大岗位空间距离，建议

1米以上；各类物料在进入生产区域前应对外包装进行清洁消毒或拆除；在适当的地点增设洗手、消毒、干手设施。洗手设施应采用非手动式开关，排水应直接接入排水管道；员工个人衣物与工作服等应分开存放；员工应穿戴好帽子、口罩、手套、套袖、工作服和橡胶靴进入车间，如有掉落及时更换；工作结束后，应对穿戴过的用品和使用过的工具进行清洗和消毒；避免串岗；每次生产结束后及时对操作台面、地面、工具、设备、通风口、排水口等进行清洗消毒；生产垃圾及时清理。

1. 屠宰、分割车间卫生管理

(1) 宰杀放血、剥皮、取红白脏等工序所用刀具不得交叉使用，使用过的刀具应放入不低于 82℃ 的热水中消毒，一头一消毒。

(2) 屠宰过程中畜禽生殖器、头蹄、皮、红脏、白脏应放到指定的同步检验设备上，避免交叉污染，整理过程中不应落地，防止污染。

(3) 冲洗胴体使用不超过 55℃ 的热水由上而下进行，不宜使用高压水枪冲洗，防止污物飞溅，冲洗后胴体表面不应有明显的血迹以及粘附的污物和毛发。

(4) 冲洗后应尽快对胴体进行预冷，按屠宰顺序将胴体推入预冷库或预冷池，预冷后胴体中心温度应达到 7℃ 以下。预冷库在使用的过程中不得长时间敞开，及时关门。

(5) 生产后应及时对地面、案台和设备进行清洗，任何情况下，若车间内还有未加工好的胴（屠）体和分割肉，不得清洗，防止清洗过程污染产品。宜采用热水（>40℃）进行清洗，不宜采用高压水枪清洗，防止污物飞溅。

2. 熟食预处理车间卫生管理

(1) 进入熟食预处理车间人员，必须严格按照着装规定，依次穿戴好头套、口罩、工作帽、工作服、工作靴、塑料围裙及套袖。头发不外露。

(2) 人员进入车间时，必须严格按照洗手规定进行洗手、消毒，并按照规定对工作靴进行消毒。

(3) 对操作台、工器具进行清洗消毒之后方可进行生产。

(4) 工作过程中，如接触到推车、转运筐、库门开关装置等其它工器具，应再次洗手。

(5) 严禁在车间内擦洗工作服和工作靴。

(6) 生产人员进入卫生间之前，要脱下工作服、帽、靴、口罩，方可进入，出卫生间后要按照洗手流程进行彻底洗手、消毒方可返回。

(7) 车间打扫卫生：认真清洗所使用的设备、工器具、台面、地面，并进行消毒。设备内和地面不得有肉屑及油污残留，地面不得有积水。并对下水道进行清淤。

3. 配料车间卫生管理

- (1) 做好配料的分类和物理隔离。
- (2) 设置架空托架，辅料置于架空托架上，离地离墙有序摆放避免污染。
- (3) 保证各类配料密封，称量后及时加盖，不得无故敞开。

4. 热加工车间卫生管理

- (1) 保证每道工序间的相对隔离。
- (2) 完善通风设施，保证车间内无大量蒸汽，避免形成冷凝水。
- (3) 及时清理地面积水。

5. 包装车间卫生管理

(1) 包装人员除按正常流程洗手、消毒之外，在进行包装工作过程中，应严格佩戴一次性手套。

- (2) 作业过程中每次更换品种均应及时清洁台面和电子秤。

关键点 5：空调管理

1. 中央空调系统风机盘管及电梯通风系统正常使用时，定期对风口、回风口进行消毒。

2. 中央空调新风系统及电梯通风系统正常使用时，若出现疫情，不要停止风机运行，应在人员撤离后，对排风支管封闭，运行一段时间后关闭新风排风系统，同时进行消毒。

3. 带回风的全空气系统，应把回风完全关闭，保证系统全新风运行。

4. 空调过滤网应每日更换或清洗消毒。

关键点 6：办公区管理

1. 每日对桌面、柜面、地面、公用电话、复印机、打印机等日常办公设施

进行清洁消毒。

2. 每半日至少开窗通风 1 次，每次通风 30 分钟以上。

关键点 7：用餐管理

1. 就餐要求

- (1) 错峰就餐，避免人员聚集。
- (2) 禁止面对面落座，用餐间隔大于 1 米。

2. 消毒

(1) 餐具应按照《食（饮）具消毒卫生标准》进行消毒：热力消毒包括煮沸、蒸汽、红外线消毒。煮沸、蒸汽消毒保持 100℃ 作用 10 分钟；红外线消毒一般控制温度 120℃，作用 15—20 分钟；洗碗机消毒一般水温控制在 85℃，冲洗消毒 40 秒以上。

- (2) 食堂后厨和餐厅每次使用前后应进行清洁和消毒。

关键点 8：宿舍管理

加强卫生管理，早晨员工离开宿舍后，由宿舍管理人员统一对员工宿舍进行清洁消毒。做好消毒记录。

关键点 9：废弃物收集及处理

1. 合理增配带盖垃圾桶，各区域产生的垃圾不跨区，不交叉，转运时不可溢撒和渗漏。

2. 设置专门的防控垃圾回收桶，个人使用过的废弃物如口罩、纸巾、擦拭物等应丢弃在专门的垃圾桶内，严禁随意丢弃。防护用品垃圾应集中消毒后单独处理。

3. 厂区所有垃圾桶每日消毒不少于 1 次，在对桶内外消毒的同时，要注意对装有垃圾的垃圾袋内和外表面均进行喷洒消毒，再进行处理。

关键点 10：疫情防控宣教

利用电子显示屏、微信公众号、宣传横幅、工作群、电话通知等多种方式向员工宣传防控知识，提升疫情防控意识，切实做好疫情防控工作。