附件1

肉联厂新冠肺炎疫情常态化防控期间

卫生清洁消毒指引

为切实做好新型冠状病毒肺炎疫情常态化防控工作，进一步加强肉联厂的卫生清洁消毒，特制定本指引。本指引所指肉联厂是指设有肉类深加工且具有低温车间或冷库的生猪定点屠宰厂。

1. 厂区的清洁消毒

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。至少每周对厂区及厂外周边进行消毒液喷洒消毒，有条件的可定期用洗消设备。

二、低温屠宰分割车间的卫生管理

各生产线岗位空间设置适当加大。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，加大员工之间物理距离，确保员工之间距离达到1米以上。屠宰、分割、副产品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的污物进行冲洗。

三、恒温精深加工车间的卫生管理

精深加工各生产线岗位空间设置适当加大。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。须设立清洁消毒班组，制定消毒作业规范，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，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。

四、低温库房的清洁消毒

每日对产品贮藏低温库房进行清扫和消毒，确保库房通风系统正常运转，每月过滤网更换或清洗消毒至少一次。冷库地面是防控重点之一，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。