

在“新冠肺炎”疫情防控的关键时期，为支持肉类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，2月9日，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编制《畜禽屠宰加工企业新型冠状病毒肺炎防控指南》（第一版）正式发布。

《指南》对全国畜禽屠宰加工企业有效防控新冠肺炎疫情发挥了重要的指导作用，随着疫情防控新进展与防疫经验的积累，编制组充分吸纳企业及业内专家意见对第一版进行了调整、完善，**将《指南》升级为第二版。同时，对关键技术点进行精简提炼，配图，形成易懂、易印制张贴的图解版。**





人/员/卫/生/篇

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，中国肉类食品综合研究中心四川肉类产业技术研究所共同制定疫情防控指南。

配合防控排查，主动登记备案，14天内有湖北等疫情核心区旅居接触史的人员应居家隔离。

1. 测体温，观症状

员工进出厂时要接受专业工作人员测温，超过37.2℃并伴有干咳、萎靡乏力等症状应及时就诊。



2. 戴口罩

员工上班及上下班途中必须全程佩戴口罩。



3. 勤洗手、勤消毒

保持手部卫生，洗手后用75%酒精或手部专用消毒液消毒。



4. 工作服

工作服穿戴应完全覆盖除去双手和脸的身体各个部位，工作服等需要每天清洗消毒并烘干。工作鞋进入生产区踩稳消毒垫（或消毒池）30秒以上，并定时清洗和消毒。



5. 保持通风环境

每日通风3次，
每次20~30分钟，
通风时注意保暖。

6. 减少外出

避免多人聚集。



疫情防控 责任到人
群防群控 点滴结合
排查细致 快速上报
扫码二维码，联系指南全文

人员卫生

中国肉类协会 宣

畜禽屠宰加工企业 新冠肺炎疫情防控指南

图解



厂/区/卫/生/篇

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，中国肉类协会联合成都大学四川肉类产业技术研究院共同制定疫情防控指南。

调整人员和车辆进入通道，来往登记，车辆全部实施消毒处理（可使用过氧乙酸喷洒消毒，1次/4小时），严禁外来车辆进入厂区。



1. 地面卫生

每日清扫、检查，及时封堵或加装隔离挡板，防止虫鼠害。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（25米以上），不应暴露在室外，污水处理站周边应保持干净卫生。



3. 厂外周边卫生

特别关注周边是否存在潜在污染源，及时上报。

4. 厂区消毒

至少每周对厂区及厂外周边进行消毒液喷洒消毒。可采用二氧化氯、苯扎溴铵+漂白粉，或者火碱+盐进行消毒液配制和使用。



联防联控 责任到人
界面清晰 点面结合
监测疑似 快速上报
扫描二维码，获取指南全文

厂 区 卫 生
中国肉类协会 宣

畜禽屠宰加工企业 新冠肺炎疫情防控指南

图解

保护自己
对他人负责



生活/及/办公/区/卫生/篇

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，中国肉类协会联合成都大学四川肉类产业技术研究院共同制定疫情防控指南。

1. 电梯

定期对电体内部及开关按钮进行消毒（可选用75%酒精擦拭，1次/2小时）。



2. 办公区域

每日清扫地面，每三天对桌面、柜面、地面进行消毒（84或酒精）。每半日开窗（或机械换气）通风30分钟以上。

洗手间地面、马桶或坐便每日应至少清洁和消毒三次（75%酒精或有效氯浓度500ppm消毒液）。



3. 公共区域设置口罩专用回收箱

定时消毒（1次/4小时），按照医疗垃圾实施处理。

4. 办公用具

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进行消毒，如有需用酒精消毒地方，应用抹布沾酒精后进行擦拭。



联防联控 责任到人
界面清晰 点面结合
监测疑似 快速上报
扫描二维码，获取指南全文

生活及办公区卫生
中国肉类协会 宣

畜禽屠宰加工企业 新冠肺炎疫情防控指南

图解

熟 生 分开
食物彻底煮熟



食/堂/卫/生/篇

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，保障企业职工身心健康，中国肉类协会联合成都大学四川肉类产业技术研究院共同制定疫情防控指南。

1. 食材

各类食材应从正规渠道购买，保证新鲜无腐烂变质发霉情况。食材的购买应稍提前，放置2小时以上后使用。

严禁生食和熟食品混放混用，避免肉类生食，尽可能不供应凉拌或生菜。每日应留有食谱记录，每餐餐食留样至少24小时。



2. 清洁消毒

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，保持通风。



3. 就餐

延长食堂供餐时间、错时分区用餐；加强循环用餐具清洁消毒，不具备消毒条件使用一次性餐具；不对面就坐，不聚集聊天。



联防联控 责任到人
界面清晰 点面结合
监测疑似 快速上报
扫描二维码，获取指南全文

食 堂 卫 生
中国肉类协会 宣

畜禽屠宰加工企业 新冠肺炎疫情防控指南

图解

重警醒 不轻视
保障源头安全

原/辅/料/及/相/关/物/料/卫/生/篇

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，中国肉类协会联合成都大学四川肉类产业技术研究院共同制定疫情防控指南。



1. 索证

食品原材料供应商必须提供三证并备案（生产许可证、经营许可证、进口食品许可证）。



2. 运输贮存

原料的贮运应符合产品标识要求。运输工具和盛放原料的容器材料应坚固、无毒、易清洗。运输、贮存过程中应采取有效的防护措施。

3. 验收贮藏

所有原辅料及相关物资进出必须在设置的专用通道和检疫区。由外部进入的物资，外包装需消毒后入库，并标识。



原辅料在验收时，遇有超期、包装破损、运输车辆不清洁等情况应拒绝验收。

各类原辅料进入加工区域时应
对包装进行清洁消毒，如酒精
擦拭、紫外灯照射等。



联防联控 责任到人
界面清晰 点面结合
监测疑似 快速上报
扫描二维码，获取指南全文

原 辅 料 及 相 关 物 料 卫 生
中 国 肉 类 协 会 宣

畜禽屠宰加工企业 新冠肺炎疫情防控指南

图解

常清洁 勤洗手
预防新型肺炎



屠/宰/分/割/卫/生/篇

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，中国肉类协会联合成都大学四川肉类产业技术研究院共同制定疫情防控指南。

1. 严把检疫关

待宰畜禽附有的动物检疫证明应齐全。严格按照国家相关法律法规、标准和规程进行宰前检查。发现病死畜禽，应及时按照国家相关要求进行处理，并做好死畜禽滞留场地的清洁消毒。



2. 待宰圈卫生

每日对待宰圈场地及使用工具、装具进行清洗、消毒，防止病毒传染。

3. 屠宰分割卫生管理

在保证作业安全的前提下，适当降低屠宰线与分割线运行速度，加大员工作业距离。

屠宰分割完毕后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。



4. 排酸间卫生

排酸间在使用的过程中不得长时间敞开。胴体在进出排酸间前后，应及时用高压水枪冲洗地面。

每间隔一段时间对地面进行喷水，宜保持库房的湿度不低于90%。排酸库中挂肉设备每次使用之前必须清洗消毒。



联防联控 责任到人
界面清晰 点面结合
监测疑似 快速上报
扫描二维码，获取指南全文

屠 宰 分 割 卫 生

中国肉类协会 宣

精/深/加/工/卫/生/篇

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，中国肉类协会联合成都大学四川肉类产业技术研究院共同制定疫情防疫指南。

1. 复产准备

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。



2. 清洁消毒

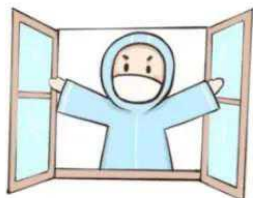
设立专门班组负责车间内部清洁消毒，制定作业规范。每班次生产结束后应对产品接触面/通风口进行清洗消毒。

各加工工序严格执行从原料到半成品，再到成品，即从非清洁到清洁的过程，严禁交叉和倒流。



3. 通风

车间应采用机械通风，空气流向应从清洁区流向非清洁区；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。



4. 设施设备与工器具

生产加工过程中应定时清洗消毒。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。所有生产设备按钮、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。

5. 车间卫生

适当加大生产线岗位空间设置密度。密集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。生产结束后应使用高压水枪对地面及设备上的污物进行冲洗，清洁。车间的卫生消毒可选用84消毒液、过氧乙酸、次氯酸钠或臭氧等。



6. 给排水

排水口应安装带水封的地漏，生产结束后向其中注入清水，防止微生物滋生。每日对排水口进行清洗消毒。



联防联控 责任到人
界面清晰 点面结合
监测疑似 快速上报
扫描二维码，获取指南全文

精深加工卫生
中国肉类协会 宣

畜禽屠宰加工企业 新冠肺炎疫情防控指南

图解

依法治疫 科学防疫
健康养殖促发展

库/房/及/产/品/售/前/卫/生/篇

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，保障企业职工身心健康，中国肉类协会联合成都大学四川肉类产业技术研究院共同制定疫情防控指南。



1. 清洁消毒

随时保持库房清洁卫生，定时按规定清洁消毒。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。



2. 储存

原料肉及其它库存物料应保证包装完整并按要求进行储存，发现有变质或检测微生物/理化指标不合格的物料应停止使用并隔离处理。

3. 运输

运输车辆装车前应确保车箱干净无污物并消毒，可使用过氧化氢喷洒。



4. 产品售前卫生

对成品需进行预包装销售，并在其附近放置一次性手套、餐巾纸等防护用品。陈列柜台、周围环境保持清洁，每天至少用过氧乙酸消毒三次以上。



联防联控 责任到人
界面清晰 点面结合
监测疑似 快速上报
扫描二维码，获取指南全文

库 房 及 产 品 售 前 卫 生
中 国 肉 类 协 会 宣

畜禽屠宰加工企业 新冠肺炎疫情防控指南

图解



废弃物收集及污水处理卫生篇

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，保障企业职工身心健康，中国肉类协会联合成都大学四川肉类产业技术研究院共同制定疫情防控指南。

1. 废弃物收集

设置专门区域集中分类存放垃圾，并保持清洁。

易腐败的废弃物如毛皮碎屑、残留血液，每日应用专用容器承装并密封（有条件企业可高温高压处理），再运送至指定接收地点。清运过程中不得有垃圾和渗水的遗撒。



2. 污水处理

车间和生物污水应快速集中处理，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。



联防联控
界面清晰
监测疑似
扫描二维码，获取指南全文

废弃物收集及污水处理卫生
中国肉类协会 宣

畜禽屠宰加工企业新型冠状病毒肺炎疫情防控指南（第二版）



**畜禽屠宰加工企业新型冠状病毒肺炎疫情
防控指南
(第二版)**

中国肉类协会

成都大学四川肉类产业技术研究院

肉类加工四川省重点实验室

二〇二〇年二月