

## 前言

2020年春节后的返工潮将至，在当前疫情下，水产企业何时能正常营业？员工返厂后如何制定举措控制疫情的发生？如何管控疫情期间的食品安全和公共卫生？

天祥中国食品部为了广大水产企业特制定此《返工防疫指南》。旨在为水产行业在经历2020年新型冠状病毒防控工作时期，在食品安全和公共卫生防御工作聚力，协力为员工做好保障，和客户稳定提供产品，共度寒冬。

天祥食品部负责起草了本指南。感谢天祥食品部总经理程军，大连瑞驰企业集团有限公司刘波、李滨，大连新中海产食品有限公司葛学梅对本防疫指南的指导。



# 《水产企业疫情期间的食品安全和公共卫生防御工作指南》

- 返工防疫指南

起草单位：天祥食品部

2020年2月5日



## 工作思路

1. 疫情防控工作组
2. 场所卫生
3. 个人防护

### 第一部分：疫情防控工作组

## 总指挥（法人/总部代表）

各区区域  
负责人

疾控中心/  
预防医学  
专业人员

第三方服  
务机构专  
业人员

人力资源、  
后勤负责  
人

其他核心  
部门负责人

## 主要职责

组织架构搭建、员工食宿与防疫、紧急上报机制、物资供应分配、资金调度管理、应急区域设立、健康宣教、疫情防控演练、例会制度、生产过程防疫要求执行等方面分工负责。



## 工作思路

1. 疫情防控工作组
2. 场所卫生
3. 个人防护

## 第二部分：场所卫生

### 物体表面清洁消毒

1. 对高频接触、表面光滑的物体表面（如车间门及把手、彩钢板表面、更衣柜、风淋室、顶棚、下水道表面覆盖物、电梯、卫生间等）
2. 员工餐厅桌椅、传菜区、地面等
3. 员工寝室门窗、卫生间、洗漱间等
4. 其他相关区域

### 食品接触面清洁消毒

1. 加工工具去残渣、清洗、煮沸或次氯酸钠消毒
2. 加工案台、刀具、员工手每两小时消毒、检查
3. 确保化学消毒的浓度、有效接触时间

### 其他环节管理

1. 通风换气：
  - 首选自然通风；
  - 保证充足的新风输入，所有排风直接排到室外
2. 加工案台摆放：每个案台使用单侧，员工增加间隔；
3. 洗手设施：运行正常、配给充足
4. 垃圾处理：及时收集并清运；口罩专用垃圾箱和处理



# 工作思路

1. 疫情防控工作组
2. 场所卫生
3. 个人防护

## 第三部分：个人防护指南

总原则：最少接触、最少交叉

因为爱你 离你一米



### 食品从业人员 “三注意”

1. 注意个人卫生防护
2. 注意手部卫生
3. 注意身体状况

含人员工作场所和居住场所

### 就餐区域

1. 分批、安静就餐
2. 手部、餐具消毒充分
3. 避免活禽采购、食物充分加热

### 宿舍

1. 宿舍门口专人检查、询问、登记
2. 宿舍定期消毒

### 外来人员

1. 健康监测和登记等工作：
2. 送货人员
3. 环卫工人、保洁人员
4. 其他外来人员

# 权威发布操作指南列表

序号	发布方名称	法规名称	生效日期
1	中国疾病预防控制中心	关于进一步做好农村地区新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的通知——肺炎机制发【2020】14号	2020/1/30
2	中华人民共和国国家卫生健康委员会	关于印发新型冠状病毒感染不同风险人群防护指南和预防新型冠状病毒感染的肺炎口罩使用指南的通知	2020/1/30
3	中国疾病预防控制中心	关于印发公共场所新型冠状病毒感染的肺炎卫生防护指南的通知——肺炎机制发【2020】15号	2020/1/31
4	中华人民共和国国家卫生健康委员会	消毒管理办法	2002/7/1
5	国家卫生健康委员会疾病预防控制中心组织编写	新型冠状病毒感染的肺炎公众防护指南（人民卫生出版社出版发行，中国疾病预防控制中心编著）	2020年1月第1版
6	上海市市场监督管理局	食品安全消费提示	2020/1/27
7	山东省市场监督管理局	山东省市场监督管理局关于食品销售单位（者）做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的通告——鲁市监通告【2020】9号	2020/1/30
8	中国连锁经营协会CCFA	超市连锁门店预防新型冠状病毒建议方案 购物中心预防新型冠状病毒建议方案	/
9	河北省饭店烹饪水产加工行业协会	河北省水产加工服务行业应对防控新型冠状病毒感染的肺炎倡议书——冀饭烹【2020】5号	2020/1/26



防控疫情  
我们在一起



## 疫情期间操作规范

车间消毒

人员卫生

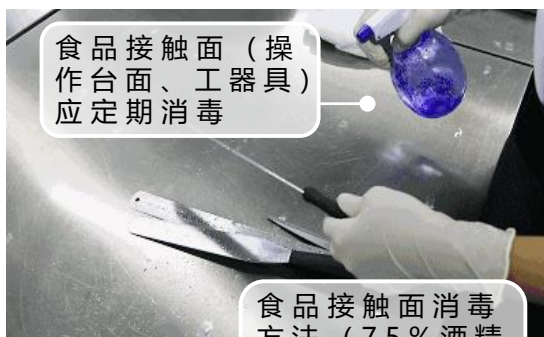
人员状态

加工

外来人员

应急防控

### 消毒记录表



# 1

## 车间消毒：

- 加工区域应保证每日消毒。
- 食品接触面定期消毒。
- 中央空调系统缝隙盘管正常使用时，定期对送回风口进行消毒。
- 及时填写消毒记录。

### 冠状病毒疫情期间口罩选择



塑料口罩



纸口罩



活性炭口罩



棉布口罩



海绵口罩



医用外科口罩



N95口罩



持续佩戴时间：  
6小时

持续佩戴时间：  
3天

为了达到最佳的防护效率，请一定要按如下示意图佩戴



1 覆盖口鼻，将口罩两侧耳带挂在耳朵上

2 将鼻梁条按鼻形固定，以防止脏空气进入

3 请将口罩拉至下颌处，立即呈现立体呼吸空间



# 2

## 人员卫生：

- 加工区所有人员、卫生检查人员在操作过程中应按照规定严格佩戴发网及口罩。
- 普通医用口罩，外科口罩使用时限6小时、N95口罩使用时限3天
- 定期使用75%浓度酒精对口罩内外侧喷洒消毒
- 废弃口罩使用专用带盖脚踏垃圾桶盛装。禁止长期使用同一口罩。
- 加工区相关人员、打包人员及送餐人员工作中及时洗手（7部洗手法）消毒（干手使用75%浓度酒精喷洒或涂抹消毒凝胶均可）





每日两次员工体检必须责任到人对所有员工身体状态逐一确认。



体温超过 37.3°C, 咳嗽、咳痰、呼吸困难等症应主动就医。不得上岗。

## 3

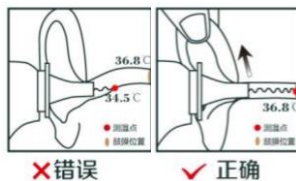
### 人员状态:

- 每日两次员工体检必须责任到人对所有员工身体状态逐一确认，并做好体温记录。
- 体温超过37.3°C，出现咳嗽、咳痰、呼吸困难等症，立即停止上班主动就医。不得上岗。
- 对员工做体温检查，应使用医疗器械级别的测温计。
- 全体员工上班后有任何员工发现身体异常（发生、乏力、干咳或呼吸困难等症）必须立刻上报各管理层、并立刻进行现场消毒、安排员工及时去医院就医并将确诊结果通知公司)

及时填写水产加工人员身体状况检查表

姓名 Name	体温 (°C)			
	Temperature (°C)		Cough or Sore throat	
	下午 Morning	上午 Afternoon	有 Yes	无 No

发现相关情况及时就医，通知管理层



红外耳蜗温度计使用前应确认耳道方向，测量时尽可能深的插入耳道，轻轻把耳朵向上提，测量时正对耳膜

× 错误

✓ 正确



生产后，开启对工作环境进行消毒



进入车间前按规定进行洗手消毒

## 4

### 加工:

- 进入车间前严格按照规定更衣、洗手消毒，人员分批进入
- 定期检查工人防护用品佩戴情况、工器具消毒情况
- 按工艺实施加工，工人之间距离最好大于1米；
- 班后卫生清洁应彻底，并做好相关部位消毒

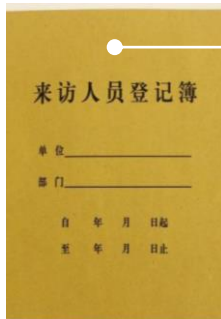


按要求着装、加工，尽量保持1米以上间隔





## 总原则：最少接触、最少交叉



尽量减少外来人员接待

## 5

### 外来人员：

- 尽量减少外来人员接待。
- 如果业务必要，需佩戴口罩，测量体温，并介绍有无疫区接触史和不良症状。

## 水产加工企业应急防控预案

### 出现疑似或确诊病例

### 总指挥（法人/总部代表）

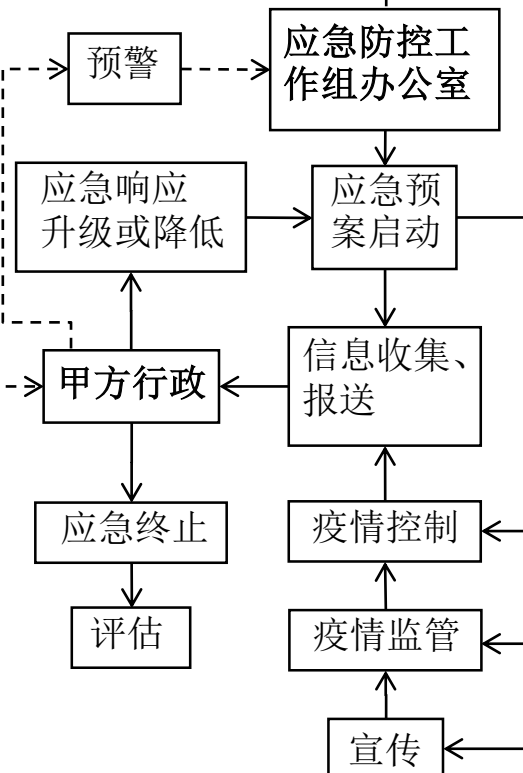
- 各区区域营运负责人
- 疾控中心/预防医学专业人员
- 第三方服务机构专业人员
- 采购部负责人
- 其他核心部门负责人



## 6

### 应急防控：

- 在公共场所设立应急区域，出现疑似或确诊病例时，及时到该区域进行暂时隔离，再按照其他相关规范要求进行处理。
- 成立疫情防控小组，建立疫情防控制度，明确小组成员职责，落实主体责任。
- 建立疫情防控应急预案，定期进行应急演练，出现疫情迹象时及时执行
- 各车间负责人主动与地方疾控部门沟通取得支持，及时了解有关应急防控政策措施。



## 疫情期间的食品安全和公共卫生防御自查表

编号	条款要求	检查发现
<b>1 疫情防控组织管理</b>		
1.1	水产加工企业应成立疫情防控小组，建立疫情防控制度，明确小组成员职责，落实主体责任。	
1.2	水产加工企业对口负责人主动收集最新疫情防控手册及制度要求，并同地方疾控部门保持沟通，及时了解有关应急防控政策措施。	
1.3	水产加工企业每日收集员工身体健康情况（包括但不限于员工体温、呼吸道正常与否等），建立健康检查记录，出现异常及时做出针对性处理。	
1.4	制定统一沟通渠道，及时通报官方疫情，如采用微信群或语音会议等及时向组织内成员通报。	
<b>2 人员管理</b>		
2.1	每日了解进入水产加工企业的人员是否来自疫区，来自疫区的访客等人员应拒绝进入。由疫区返回上岗工作的员工需自行隔离14天，无异常状况方可上岗工作。	
2.2	针对原材料送货人员及外部访客也需进行体温监控及健康检查，如有发热、咽痛、干咳等症状，应及时劝离就医。	
2.3	在水产加工企业入口处有专人查看员工是否在入场前正确佩戴口罩。在工作过程中每天至少2次（上午、下午各一次）监测员工体温，出现发热（37.3℃以上）、感冒、咳嗽症状、呼吸道感染的在岗员工，需停止工作并就医，在医院确诊为非新型冠状病毒感染前不得上岗。	
2.4	水产加工企业在员工通道入口处配备洗手消毒设施，如没有相应条件，可配备免洗消毒液或75%酒精，在顾客通道入口处也应设置免洗消毒液。	
2.5	员工在进入水产加工企业前规范佩戴口罩，佩戴口罩的种类包括一次性医用口罩及N95医用防护口罩。	
2.6	员工需勤洗手，包括在咳嗽及打喷嚏后、接触脏器具、接触其他人或生食品等，接触即食食品（如制作、售卖、出餐、打包等）需要进行二次洗手消毒，且需严格遵循7步法。	
2.7	日常工作过程中每4小时更换一次口罩，更换口罩方法规范，更换时裸手不得碰触暴露在大气中的一侧，更换后的口罩和手套丢弃在专用垃圾桶内，由专人监控，并记录口罩更换情况。	
2.8	对所有员工开展新型冠状病毒防控知识基本培训、岗位操作培训，保留培训记录。	

## 疫情期间的食品安全和公共卫生防御自查表

编号	条款要求	检查发现
<b>3 消毒及防护物资配置</b>		
3.1	配备75%酒精、含有效氯250mg/L-500mg/L的含氯消毒剂、过氧乙酸等消毒物资，物资足量，满足各区域消毒需求。	
3.2	配备足量的一次性医用口罩/N95医用防护口罩、一次性手套、红外式体温枪、消杀喷雾器、手提式喷壶等。	
3.3	由专人统计及发放消毒及防护物资，需明确填写发放记录，发放记录至少包括发放人、发放量、发放时间、发放对象（或区域）、领用人签名等信息。	
<b>4 车间及设施设备清洁消毒</b>		
4.1	配备专用垃圾桶，废弃口罩应放置在指定的专用垃圾桶内，垃圾桶需有明确标识，由专人每4小时处理一次，处理废弃口罩的人员需规范操作，垃圾桶不定期使用消毒液喷洒消毒。	
4.2	针对车间及生产设备设施清洁消毒工作，应严格执行SSOP，组织培训，明确消毒频率、消毒方式、人员防护要求等。	
4.3	每日至少1次消毒水产加工企业各区域（包括员工更衣室、加工车间、员工餐厅、洗手间、垃圾房等）。	
4.4	每日至少3次消毒水产加工企业使用的工器具（包括刀具、砧板、周转筐等）。	
4.5	在频繁多人使用或接触的接触面（即存在交叉使用的位置）如电梯间按钮、门把手、椅子把手、门帘等位需配备75%酒精喷壶，人员碰触前需进行喷洒消毒。	
4.6	食堂应确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐用具的清洗消毒参照《推荐餐用具清洗消毒方法》。	
4.7	保持加工场所和就餐场所的空气流通，通风及空调设施的送风口及回风口及其他空气过滤装置至少每天消毒1次。	
4.8	针对员工集体宿舍，加强管理，每日一次使用75%酒精或含氯消毒剂进行集中消毒、包括地面及空间等，建立集体宿舍消毒记录。	

## 疫情期间的食品安全和公共卫生防御自查表

编号	条款要求	检查发现
<b>5 员工就餐区管控</b>		
5.1	食堂门口设置体温监测站，进入食堂的人员由专人进行体温测试（可采用额温式红外温度计），体温超过37.3℃的拒绝进入就餐。	
5.2	就餐区应当配备洗手消毒设施，配备可简易取用的75%酒精或含氯消毒剂（如壁挂式喷壶等），在明显位置设置疫情提示标识及消毒提示牌。	
5.3	员工就餐位应至少间隔1米以上，如空间不足应尽可能保持足够距离，可分工段、时间段就餐；	
5.4	食堂、宿舍条件可以请专业的清洁消毒服务商配合做好环境的卫生及消毒工作，并向消费者公示每日消毒情况。	
5.5	设置专用的工作人员用口罩收集用垃圾桶，并做明确标识，引导顾客等就餐人员将脱下的口罩放置在指定的垃圾桶内，并由专人不定期进行75%酒精喷洒消毒。	
<b>6 生产加工</b>		
6.1	员工严格按照规定程序洗手消毒后进入车间。	
6.2	加工中人员距离1m以上，重新摆放案台，必要时，重新摆放设备。	
6.3	食品加工、储存过程注意生熟分开。	
6.4	人流物流通道严格分开，减少人员交叉接触。	
6.5	地面不得积水，排水通畅。	

## 天祥公司介绍

### INTERTEK全球网络和业务能力



覆盖全球的全面质量保障服务网络  
超过44,000名员工

全球  
质量保障  
服务  
领导者

全球  
TIC市场  
领导者

3,000+  
审核员

1,000+  
实验室  
和分支机构

100,000+  
次审核

100+  
国家

### INTERTEK食品事业部中国服务网络



Intertek中国

30多个城市

100多家实验室及办公室



Intertek食品中国

200多名员工

- 实验室 4
- 办公室 9
- 审核员驻地 30+

## 天祥公司服务内容

- Intertek为客户提供测试、审核、认证、培训，以及整合服务，帮助他们进行风险管理，满足合规要求，促进业务提升

我们做什么？  
风险管理  
实现合规  
促进业务提升

怎么做？  
测试  
审核  
检验  
认证  
咨询  
培训

什么方面？  
门店、供应商、厨房、物流、  
服务

为什么？  
独立的审核及检验能减少风险，提升服务和产品的品质。

### 供应商管理

二方和三方供应链审核

产品测试管理  
产品声明验证  
可追溯解决方案  
企业社会责任

### 厨房及物流

厨房卫生审核  
三方认证  
环境测试  
产品采样测试  
移动检测  
物流审核  
虫鼠害控制

### 门店管理

门店卫生及食品安全审核  
门店环境及职业健康安全审核  
三方审核  
门店产品抽检  
移动检测  
培训

### 服务及消费者保护

标签检查  
菜单审查  
神秘顾客  
投诉管理  
加盟店管理审核

## 天祥合作客户

品牌商 三只松鼠、伊利、旺旺、联合利华、中粮、达能、大成、可口可乐、通用磨坊、玛氏.....

电商客户 京东、美团、饿了么、1号店、唯品会、云集、每日优鲜、盒马生鲜....

零食商客户 沃尔玛、麦德龙、华润、奥乐齐、乐购、宜家、三江、永旺.....

餐饮/酒店/水产行业  
连锁餐饮：麦当劳、肯德基、星巴克、德克士、海底捞、西贝、宜家.....  
酒店：香格里拉、凯悦、万达、万豪、皇冠、洲际、港中旅、半岛.....  
水产行业：瑞驰集团、亚洲渔港、辽渔集团、海清食品、东方海洋、海南翔泰、青岛康大集团、海洋兄弟水产.....

政府客户 上海市、北京市、山东省、西藏、武汉、成都、四川、澳门、香港.....

非政府组织 中国连锁协会、中国饭店协会、中国水产加工协会、中国食品工业协会.....

天祥公司联系方式：[food.cn@Intertek.com](mailto:food.cn@Intertek.com) 电话：021 53396658

服务热线：4008869926