

农贸(集贸)市场疫情防控技术指南

(第二版 2020.12.31)

一、适用范围

本指南适用于新型冠状病毒肺炎流行期间，正常运营的农贸(集贸)市场的疫情防控。主要内容包括完善疫情防控制度、环境卫生要求、个人卫生防护、冷链食品要求、限流限距措施、应急处理措施等。

二、完善疫情防控制度

(一) 落实主体责任，农贸(集贸)市场负责人是疫情防控第一责任人，做好员工信息采集工作。完善疫情防控制度，要有适量口罩、手套、消毒剂、测温仪等防疫物资储备，设置应急区域，有属地医疗卫生力量指导支持。

(二) 加强培训和应急演练，保证员工熟悉责任分工、环境卫生、个人防护、异常情况处置、人员疏散等工作要求，做到有条不紊。

(三) 建立员工健康监测制度，每日对员工健康状况进行登记，身体不适时应及时报告并就医。对经营进口冷链食品等高危风险的从业人员要进行核酸筛查，实施新冠肺炎疫苗接种，加强重点防护。

(四) 建立日常卫生管理制度，主要包括环境卫生、人员健康监测、分类卫生、产品溯源、全日制保洁、卫生宣传等制度。

三、环境卫生要求

(五) 划设进出通道，做好人员分流。在市场主要入口显著位置张贴健康码图识。对于不使用或不会操作智能手机的老年人等群体，其健康码可采取凭有效身份证登记、亲友代办、出示“通信行程卡”等替代措施，做好人工服务引导。

(六) 在温度适宜时，尽量采用自然通风，或使用排气扇加强空气流通。如使用集中空调，应当以最大新风量运行，定期对送风口和回风口等设备和部件进行清洗、消毒或更换。

(七) 厕所卫生、垃圾收集、给排水设施、病媒生物防制、手卫生设施和用品等环境卫生，需满足国务院联防联控机制印发的《农贸(集贸)市场新冠肺炎疫情防控技术指南》有关要求。

(八) 各类公共设施和区域有明确、完整的名称标识。地面硬化、干燥、防滑、易于冲洗、排水通畅。市场的人流、物流、车流应当畅通有序，安全通道不应堆放杂物。

(九) 公共物体表面、货物运输环节等公共区域卫生，需满足国务院联防联控机制印发的《农贸(集贸)市场新冠肺炎疫情防控技术指南》有关要求。

(十) 禽畜肉区、水产区、熟食区应当有自来水龙头、洗槽、排水沟和下水道，地面平整，全面硬化。经销活禽的应当有固定金属笼架和水冲式设施。活鱼交易与宰杀分离，水产品交易区与分割加工区分离，均实施物理隔离。每批宰杀结束后，应当冲洗场地一次，保持卫生整洁，产生的垃圾应当及时处理。水池内无污物积存、残留，水龙头保持清洁。

(十一) 市场开办者对批发档口进行集中统一清洁消毒，维护好门前公共设施的完好整洁。摊位经营者应当履行“一日一清洁”等要求，在专业人士指导和保证食品安全的前提下，每天营业后进行全面清洁消毒，并做好记录，做到地面无污物、无污水，下水道畅通，定时冲洗，排水沟内清洁，无积存淤泥、污物。中高风险地区，应适当增加消毒频率。

(十二) 摊位内鲜、活、生、熟、干、湿商品相对集中，应分开陈列销售；直接入口食品要有防蝇、防尘橱(罩)和专用柜台，生熟分开，货款分开。各类加工工具在每次使用后应清洁消毒，必要时进行全面消毒。保持冰箱(柜)外表面清洁，定期清理冰箱(柜)

内部。

四、个人卫生防护

(十三)员工工作期间佩戴口罩、手套和着工作服上岗,禽畜肉类和熟食区的员工还应当佩戴工作帽。口罩或手套弄湿或弄脏后,及时更换。工作服保持干净整洁,定期清洗,必要时消毒。生鲜宰杀等特殊摊位的经营者除工作服外,按防护要求需穿戴防水围裙、橡胶手套等。

(十四)工作人员在物品交接传递时应当佩戴口罩和手套,与顾客服务交流时宜保持安全距离,避免直接接触。

(十五)顾客应当佩戴口罩,挑选商品时建议佩戴手套。顾客不戴口罩时,拒绝其进入市场购物。

五、冷链食品要求

(十六)严格落实国务院联防联控机制关于防范新型冠状病毒肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求,执行防控措施,不销售相关手续不完备的进口冷链食品。

(十七)鼓励将进口冷链食品的海关检疫证明、通关证明、消毒证明、核酸检测报告及追溯码,在销售区进行张贴公示,让顾客放心消费。

六、限流限距措施

(十八)提倡顾客优先采用扫码付费方式结账,尽量减少人员接触和排队时间。

(十九)倡导线上线下结合的方式进行采购,鼓励市场提供线上采购、上门配送、无接触交易等便利服务,防范疏解购物可能导致的人群聚集。

七、应急处理措施

(二十)当出现新冠肺炎疑似病例或确诊病例,市场开办者、场内经营者应当配合相

关部门做好密切接触者的追踪和流行病学调查，并在当地疾病预防控制机构的指导下对市场进行终末消毒，如有空调通风系统，则同时对其进行清洗和消毒处理，经评价合格后方可重新启用。

（二十一）如因疫情原因关闭市场的，应当在疾病预防控制机构等专业指导下，封存市场内被污染的食品、用品等物品，对市场环境进行消毒，对相关物品进行无害化处理。物品在未处理前，应当保持市场内冰箱、冰柜等冷冻冷藏设备正常运行，以防止物品腐败变质及可能的污染物扩散。