新型冠状病毒感染的肺炎流行期间农贸市场消毒指引

新型冠状病毒感染的肺炎是一种新发传染病，根据目前对该疾病的认知，制定本指引。

本指引适用于新型冠状病毒感染的肺炎流行期间农贸市场消毒。

1. 消毒原则

**（一）消毒范围及重点**

1.市场售卖水产品和肉类的区域及公共区域是消毒重点范围。

2.市场售卖其他产品的区域，也需要进行消毒。

3.消毒的重点对象为地面、台面、运输车辆及宰杀工具、称量工具等。

**（二）消毒方法的选择**

针对消毒对象和消毒现场的不同，选择高效、可靠的消毒方法，化学消毒时可使用含氯类消毒剂，选用其他种类消毒剂时，严格按说明书的作用浓度和作用时间操作，以确保消毒效果。

二、职责分工

1.摊主负责摊位范围内消毒，包括摊位环境物体表面和各种用品用具，并记录。

2.农贸市场安排专人负责公共区域的消毒，包括公共卫生间、公共区域的地面和物体表面等，并记录。

3.农贸市场管理人员负责每日对市场内所有区域消毒工作进行督导检查，并做好监督检查记录。

三、人员防护

消毒人员应穿戴工作服、一次性使用医用口罩、一次性手套等。

加强手卫生，以洗手为主，用洗手液或香皂在流动水下洗手，在接触可疑污染后使用含醇速干手消毒剂进行手消毒。

四、消毒方法

**（一）水产品销售区**

1.地面

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒至地面全覆盖，不留死角，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡的拖布擦拭消毒，消毒作用30分钟。

2.摊位表面

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒至摊位台面的所有表面，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

3.砧板

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒砧板正反面及侧面，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，用清水彻底冲洗干净。

4.刀、剪刀、刮鳞器等宰杀工具

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒工具所有表面，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗干净。消毒过程中注意避免刀具划伤。

5.称量工具

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒称量工具所有表面，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

6.冰箱

将冰箱内容物清空后，断电、恢复至室温，冰箱的内表面使用2000mg/L季铵盐类消毒剂擦拭消毒，外表面使用1000mg/L的含氯消毒液擦拭消毒。消毒作用30分钟后，清水擦净。

7.水池

水池排空后，使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒水池所有表面，消毒作用30分钟后，清水冲洗干净。

8.水龙头

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒水龙头所有表面，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

9.防水围裙

每日营业结束后，将防水围裙彻底清洗，清洗后使用1000mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗晾干。

10.胶靴

每日营业结束后，将胶靴外表面彻底清洗，清洗后使用1000mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗晾干。

11.防割手套

每日营业结束后，将防割手套外表面彻底清洗，清洗后使用1000mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗晾干。

12.盛放容器

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒盛放容器内、外所有表面，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗干净。

13.垃圾桶

垃圾彻底清理干净，及时转运，完成垃圾清理后，使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒垃圾桶内外所有表面进行消毒。

14.抹布、拖布

应专区专用，专物专用，避免交叉感染。使用1000mg/L的含氯消毒剂充分浸泡消毒，作用30分钟后，清水洗净，晾干存放。

**（二）肉类销售区**

1.地面

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒至地面全覆盖，不留死角，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡的拖布擦拭消毒，消毒作用30分钟。

2.摊位表面

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒摊位台面等所有表面，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

3.砧板

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒砧板正反面及侧面，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，用清水彻底冲洗干净。

4.刀、剪刀、磨刀棒、夹子、挂钩等工具

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒工具表面至全部覆盖，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗干净。消毒过程中注意避免刀具划伤。

5.称量工具

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒称量工具所有表面，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

6.冰箱

将冰箱内容物清空后，断电、至恢复室温，冰箱内表面使用2000mg/L季铵盐类消毒剂擦拭消毒，外表面使用1000mg/L的含氯消毒液擦拭消毒。消毒作用30分钟后，清水擦净。

7.水池

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒水池所有表面，消毒作用30分钟后，清水冲洗干净。

8.水龙头

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒至水龙头表面全覆盖，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

9.防水围裙

每日营业结束后，将防水围裙彻底清洗，清洗后使用1000mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗晾干。

10.胶靴

每日营业结束后，将胶靴外表面彻底清洗，清洗后使用1000mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗晾干。

11.防割手套

每日营业结束后，将防割手套外表面彻底清洗，清洗后使用1000mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗晾干。

12.盛放容器

使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒至盛放容器内外表面全覆盖，或使用1000mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗晾干。

13.绞肉机、锯（切）骨机

每日营业结束后，使用清水将肉类残渣清洗干净，残渣清理完成后使用1000mg/L的含氯消毒液擦拭机器外表面，消毒作用30分钟后，清水擦净。

14.垃圾桶

垃圾彻底清理干净，及时转运，完成垃圾清理后，使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒垃圾桶内外所有表面进行消毒。

15.抹布、拖布

应专区专用，专物专用，避免交叉感染。使用1000mg/L的含氯消毒剂充分浸泡消毒，作用30分钟后，清水洗净，晾干存放。

**（三）蔬菜销售区**

1.地面

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒至地面全覆盖，不留死角，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的拖布擦拭消毒，消毒作用30分钟。

2.摊位表面

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒台面等摊位所有表面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

3.砧板

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒砧板正反面及侧面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，用清水彻底冲洗干净。

4.刀、剪刀等工具

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒工具所有表面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗干净。消毒过程中注意避免刀具划伤。

5.称量工具

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒称量工具所有表面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

6.围裙、手套、工作服

每日营业结束后，使用250mg/L的含氯消毒液浸泡，消毒作用30分钟，按常规清洗晾干。

7.盆、小菜篮等称装容器

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒至称装容器内外表面全覆盖，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗晾干。

8.垃圾桶

垃圾彻底清理干净，及时转运，完成垃圾清理后，使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒垃圾桶内外所有表面进行消毒。

9.抹布、拖布

应专区专用，专物专用，避免交叉感染。使用1000mg/L的含氯消毒剂充分浸泡消毒，作用30分钟后，清水洗净，晾干存放。

**（四）水果销售区**

1.地面

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒至地面全覆盖，不留死角，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的拖布擦拭消毒，消毒作用30分钟。

2.摊位表面

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒台面等摊位所有表面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

3.砧板

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒砧板正反面及侧面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，用清水彻底冲洗干净。

4.刀、剪刀等工具

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒工具所有表面至全覆盖，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗干净。消毒过程中注意避免刀具划伤。

5.称量工具

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒称量工具所有表面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

6.围裙、手套、工作服

每日营业结束后，使用250mg/L的含氯消毒液浸泡，消毒作用30分钟，按常规清洗晾干。

7.盆、小果篮等称装容器

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒称装容器内外表面至全覆盖，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗晾干。

8.垃圾桶

垃圾彻底清理干净，及时转运，完成垃圾清理后，使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒垃圾桶内外所有表面进行消毒。

9.抹布、拖布

应专区专用，专物专用，避免交叉感染。使用1000mg/L的含氯消毒剂充分浸泡消毒，作用30分钟后，清水洗净，晾干存放。

**（五）干果销售区**

1.地面

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒至地面全覆盖，不留死角，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的拖布擦拭消毒，消毒作用30分钟。

2.摊位表面

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒台面等摊位所有表面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

3.盆、干果勺等工具

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒工具表面至全覆盖，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗干净。注意保持干燥。

4.称量工具

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒称量工具所有表面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。注意保持干燥。

5.围裙、手套、工作服

每日营业结束后，使用250mg/L的含氯消毒液浸泡，消毒作用30分钟，按常规清洗晾干。

6.垃圾桶

垃圾彻底清理干净，及时转运，完成垃圾清理后，使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒垃圾桶内外所有表面进行消毒。

7.抹布、拖布

应专区专用，专物专用，避免交叉感染。使用1000mg/L的含氯消毒剂充分浸泡消毒，作用30分钟后，清水洗净，晾干存放。

**（六）调料销售区**

1.地面

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒至地面全覆盖，不留死角，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的拖布擦拭消毒，消毒作用30分钟。

2.摊位表面

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒台面等摊位所有表面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

3.盆、调料勺等工具

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒工具表面至全覆盖，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗干净。注意保持干燥。

4.称量工具

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒称量工具所有表面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。注意保持干燥。

5.围裙、手套、工作服

每日营业结束后，使用250mg/L的含氯消毒液浸泡，消毒作用30分钟，按常规清洗晾干。

6.垃圾桶

垃圾彻底清理干净，及时转运，完成垃圾清理后，使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒垃圾桶内外所有表面进行消毒。

7.抹布、拖布

应专区专用，专物专用，避免交叉感染。使用1000mg/L的含氯消毒剂充分浸泡消毒，作用30分钟后，清水洗净，晾干存放。

**（七）熟食销售区**

1.地面

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒至地面全覆盖，不留死角，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的拖布擦拭消毒，消毒作用30分钟。

2.摊位表面

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒台面等摊位所有表面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

3.砧板

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒砧板正反面及侧面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，用清水彻底冲洗干净。

4.刀、剪刀、夹子等工具

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒工具所有表面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗干净。消毒过程中注意避免刀具划伤。

5.称量工具

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒称量工具所有表面，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。注意保持干燥。

6.锅、盆等盛放容器

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒称装容器内外表面至全覆盖，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗晾干。

7.围裙、手套、工作服

每日营业结束后，使用250mg/L的含氯消毒液浸泡，消毒作用30分钟，按常规清洗晾干。

8.称装容器

使用500mg/L的含氯消毒液充分喷洒至称装容器内外表面全覆盖，或使用500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水冲洗晾干。

9.垃圾桶

垃圾彻底清理干净，及时转运，完成垃圾清理后，使用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒垃圾桶内外所有表面进行消毒。

10.抹布、拖布

应专区专用，专物专用，避免交叉感染。使用1000mg/L的含氯消毒剂充分浸泡消毒，作用30分钟后，清水洗净，晾干存放。

**（八）公共区域**

1.地面和可能被污染的墙壁等表面

可用500～1000mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，消毒顺序由外向内，不留死角，消毒作用30分钟后，清水擦净。

2.门把手、电梯按键、扶梯把手、公平秤等物体表面

经常触碰的物体表面等可用500mg/L的含氯消毒液、75%酒精或其他可用于表面消毒的消毒剂擦拭消毒，作用30分钟后清水擦拭干净。

3.卫生间

卫生间的消毒应以手经常接触的表面为主，如卫生间门把手、水龙头等，可用500mg/L的含氯消毒液或其他可用于表面消毒的消毒剂，擦拭消毒，作用30分钟后清水擦拭干净。卫生间的地面、墙壁使用1000mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，消毒作用30分钟后，清水擦净。

4.运输工具

运输工具类在转运后用500mg/L的含氯消毒剂充分喷洒后，消毒作用时间30分钟后，用清水冲洗干净。

5.拖布、抹布等卫生用具

应专区专用，专物专用，避免交叉感染。使用后以1000mg/L的含氯消毒液浸泡消毒，作用30分钟后用清水冲洗干净，晾干存放。

6.工作服

可流通蒸汽或煮沸消毒15分钟，或用250mg/L的含氯消毒液进行浸泡消毒，作用15-30分钟后，按常规清洗。

7.呕吐物、排泄物及分泌物

污染物可用一次性吸水材料（如纱布、抹布等）沾取5000mg/L～10000mg/L含氯消毒液小心移除。地面用1000mg/L含氯消毒液擦拭被污染表面及其周围可能污染的表面。处理污染物应戴手套与一次性使用医用口罩，处理完毕后应洗手或手消毒。

8.下水道

卫生清理后，使用1000mg/L的含氯消毒液喷洒消毒。

五、注意事项

1.农贸市场管理人员负责根据市场人流相应增加消毒频次。

2.消毒剂具有一定的毒性刺激性，配制和使用时应注意个人防护，包括口罩、帽子、手套和工作服等，配制消毒剂时为防止溅到眼睛，建议佩戴防护镜。同时消毒剂具有一定的腐蚀性，注意达到消毒时间后用清水擦拭，防止对消毒物品造成损坏。

3.含氯消毒剂对织物具有漂白作用，对织物消毒时要慎重。

4.用其他消毒剂进行消毒时，使用前认真阅读消毒产品说明书，严格按照说明书规定的使用范围、使用方法、作用浓度、作用时间正确使用。

5.所使用消毒剂应在有效期内，消毒剂须现配现用。