

农贸（集贸）市场新冠肺炎疫情防控技术指南

20200812

一、日常卫生管理制度

1. 健全环境卫生管理制度。市场开办者要建立市场环境卫生和保洁工作制度，配备充足保洁人员，落实环境清洁、消毒、通风等常态化疫情防控措施，做好口罩、洗手液、消毒剂等防疫防护物资储备。

2. 坚持人员健康监测制度。市场开办者和场内经营者每日对从业人员健康状况进行登记，发现从业人员出现发热、咳嗽等可疑症状，应当督促及时就医。

3. 实施分类卫生管理制度。市场内实行分区经营，生熟分开、干湿分开。对存在活禽宰杀的乡村露天集市，加强环境卫生整治。中高风险地区暂停活禽交易。

4. 建立产品溯源制度。市场开办者要督促场内经营者落实进货查验和溯源管理制度。完善肉类产品质量全链条追溯体系，采购、销售肉类产品，务必查验动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明。禁止采购、销售来源不明、无合格证明材料的食品，确保食品安全。

5. 落实全日制保洁制度。市场开办者和场内经营者作为环境卫生和秩序维护责任人，共同维护环境整洁，市场统一

组织各门面、铺面、摊位经营者每日做好环境卫生清洁和消毒工作。每个摊位每日进行彻底卫生清理，及时清除卫生死角，并做好清洁消毒记录。

6. 建立卫生宣传制度。充分利用市场内广播、电子屏和宣传栏等，宣传传染病疫情防控和健康防护知识，确保每个市场环境卫生制度上墙。倡导咳嗽、打喷嚏时遮掩口鼻，不随地吐痰、不乱扔垃圾、勤洗手、戴口罩等卫生行为和习惯，共同营造文明、健康的购物环境。

二、环境卫生设施要求

7. 室内空气流通。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。

8. 厕所卫生管理。加强厕所通风换气，保持空气流通，有条件的安装机械排风装置（排风扇）。蹲位设置应当满足人员流量需要，避免排队等候聚集。设置专人保洁，增加地面及卫生洁具的清洁消毒频次，对外溢污物及时清理，保证排污管道畅通。保持卫生间地漏有效水封，防止有害气体或气溶胶溢出。厕所内严禁吸烟。配备足够的洗手设施，有条件时可配备洗手液。对于非水冲式厕所，及时清运粪便，并做好无害化处理。

9. 垃圾收集清理。市场内应当配备果壳箱、垃圾桶等卫

生设施，保持清洁，定期消毒。配备专用加盖的废弃口罩收集筒（箱）。市场应当设立集中、规范的密闭垃圾站（房），垃圾全部实行袋装化、桶装化，做到“日产日清”。清运过程中应当采用密闭化运输，不污染道路和周围环境。

10. 给排水设施。应当有完善的下水道，并保持畅通。具备条件的，应当接入城市污水管网，进行污水集中统一排放，不具备条件的，应当集中设置污水处理设施，污水排放标准应当符合相关环境评价报告要求。地面和下水明沟无污水积水、无淤积物。应当配备地面冲洗水龙头和消毒设施，用于污水的冲洗消毒，污水排放应当符合相关规定。

11. 病媒生物防制。安装防蚊防蝇装置，堵洞抹缝、处理管井防鼠，及时清理积水、垃圾、杂物，对垃圾堆放地、污染物处理场所进行灭蟑灭鼠。

12. 手卫生设施和用品。市场出入口处应当配备速干手消毒剂，张贴明显洗手提示，有条件时可配备感应式手消毒设备，或配备洗手设施，确保设施正常运行。

三、公共区域卫生要求

13. 公共区域环境。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。

14. 公共物体表面。门把手、电梯按键、扶梯把手、称

量工具等高频接触物体表面，每天定期清洁消毒。地面和可能被污染的墙壁等表面可用含氯消毒剂喷洒或擦拭消毒。中高风险地区应当增加清洁消毒频次。拖布和抹布等保洁用品应当专区专用，避免交叉感染，使用后及时清洗干净，定期消毒处理。

15. 货物运输环节。掌握货物运输流程，从业人员做好手卫生，运输工具保持清洁。运输工具在转运后及时清洁消毒，可用有效氯 500mg/L 的含氯消毒剂喷洒或擦拭消毒，作用时间 30 分钟后，用清水冲洗干净。

16. 重点区域卫生。禽畜肉区、水产区、熟食区应当有自来水龙头，有洗槽、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。

四、销售区卫生要求

17. 摊位、档口保洁。摊位经营者应当履行“一日一清洁”等要求。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。场内经营者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、无污水等，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，应当适当增加消毒频率。

18. 物品分类管理。摊位内鲜、活、生、熟、干、湿商品相对集中，分开陈列销售；直接入口食品有防蝇、防尘橱（罩）和专用柜台，生熟分开，货款分开。

19. 加工工具清洁消毒。砧板、刀、剪刀、刮鳞器、绞肉机、锯（切）骨机等、称量工具及盛装容器等，保持清洁卫生。每次使用后用清水冲洗干净，晾干备用。必要时进行全面消毒。

20. 冰箱（柜）卫生。保持冰箱（柜）外表面清洁，定期清理冰箱（柜）内部。清理时将冰箱（柜）内物品清空，断电、恢复至室温，冰箱内表面可用医用酒精或 2000mg/L 季铵盐类消毒剂擦拭消毒，作用 30 分钟后，用清水擦净。

五、个人健康防护要求

（一）从业人员。

21. 每日进行自我健康监测。上岗前确保身体状况良好，并向市场开办者报告健康状况信息，主动接受市场的体温检测，若出现发热、咳嗽等症状，立即报告，并及时就医。

22. 做好个人防护。从业人员工作期间佩戴口罩、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。

23. 注意个人卫生。打喷嚏、咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘臂遮挡等。不随地吐痰，擤鼻涕时注意卫生。尽量避免用手触摸口、眼、鼻。与顾客保持1米以上间距，减少与顾客的交谈时间。

24. 加强手卫生。在处理和摆放水产品、肉类、熟食品、果蔬等货品时，或双手触碰过货架、扶手等公用物体等情况下，要及时用洗手液或肥皂在流动水下洗手，或用速干手消毒剂揉搓双手。

（二）顾客。

25. 做好健康监测。在市场入口处主动接受体温检测，体温正常者方可进入。若出现发热等可疑症状，应当及时就医。

26. 做好个人防护。在低风险地区农集贸市场内应当随身携带口罩，在人多的摊位和难以保持1米以上间距的摊位购物时，应当佩戴口罩。中高风险地区顾客进入市场应当全程佩戴口罩，挑选商品时建议佩戴手套。优先采用扫码付费方式结账。

27. 加强个人卫生。避免用手触摸口、眼、鼻，打喷嚏、咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘臂遮挡等。尽量减少触碰门把手、货架、摊位等公共物品表面，触摸后需及时进行手卫生。离开市场后应当及时进行手卫生。有条件时，可随身携

带速干手消毒剂。

六、应急处置

28. 污染物处置。市场内有呕吐物、排泄物及分泌物等污染物时，可用一次性吸水材料（如纱布、抹布等）沾取5000mg/L～10000mg/L含氯消毒剂小心移除。地面用1000mg/L含氯消毒剂擦拭被污染表面及其周围可能污染的表面。处理污染物时应当佩戴手套和口罩，处理完毕后及时进行手卫生。

29. 出现病例后的处置。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。

30. 关闭市场后的处置。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。