附件2

水产和肉类食品生产企业冷库新冠肺炎

疫情常态化防控期间清洁消毒指引

为切实做好新型冠状病毒肺炎疫情常态化防控工作，进一步加强水产和肉类食品生产企业冷库的清洁消毒，特制定本指引。

1. 冷库周边环境的清洁消毒

冷库四周不应有污水和垃圾，冷库周围的场地和走道应经常清扫，定期消毒。垃圾箱和厕所距离冷库有一定距离，并保持清洁。

1. 冷库设备、工具的清洁消毒

企业应加强对冷库通风系统的日常清洁与管理维护，定期对冷却器和过滤器进行清洁、消毒。运输货物用的车辆、运货用的手推车以及其他载货设备在装货前应该进行清洁、消毒。冷库内的食品应堆放在垫木上。垫木应该抛光，并保持清洁。垫木、小车以及其他设备，应定期在冷库外冲洗、消毒。建议可先用热水冲洗，再用2%浓度的碱水（50℃）除油污，然后用含有效氯0.3%～0.4%的漂白粉溶液进行消毒。加工用的一切设备，如铁盘、挂钩、工作台等，在使用前后都应该用清水冲洗干净，必要时还要用热碱水消毒。

1. 冷库内部的清洁消毒

冷库内部的走道和楼梯应经常清扫，特别在出入冷库的时候，对地上的碎肉等残留物要及时清扫，以免污染环境。应定期对冷库进行清洁、消毒。建议用漂白粉与碳酸钠混合消毒库房，在低温冷库内喷洒，然后将门关闭。

冷库在消毒前，应将冷库内的食品全部搬出，清除地坪、墙和顶板上的污秽、清除墙顶和排管上的冰霜，必要时将库温升到正温。在消毒前后均应测定、记录霉菌孢子值，消毒后，每平方厘米表面上不得多余一个霉菌孢子。