附件3

新型冠状病毒肺炎流行期间

菜市场卫生防护指南

一、适用范围

本指南适用于新型冠状病毒肺炎流行期间，正常运营的菜市场的卫生改善与健康防护。主要内容包括菜市场运营管理、环境卫生要求、加强清洁消毒、个人健康防护等，为保护菜市场卫生安全提供技术支持。

二、菜市场运营管理

（一）提高防范意识。可通过电子显示屏滚动播放、拉横幅、贴宣传海报、喇叭广播等，加强菜市场管理人员、销售人员和顾客对新冠病毒感染的风险防范认知。

（二）加强健康管理。菜市场管理人员在岗期间注意自身健康状况监测，当出现发热、咳嗽等症状时，要及时汇报并按规定去定点医院就医。合理安排市场管理人员的轮流休息。对于同一摊位多名销售人员的情况下，可每日安排一人，周期性轮换。

（三）人员体温监测。应当在菜市场门口设置专人对每位菜市场管理人员、销售人员和顾客测量体温，体温正常方可进入。

（四）人员佩戴口罩。每位市场管理人员、销售人员上岗时要佩戴口罩，并提醒顾客在进入菜市场之前佩戴口罩，回家后注意洗手；不戴口罩严禁进入菜市场购物。

（五）控制顾客流量。菜市场按照通道面积计算，每3平方米最多容纳一名顾客。当菜市场内顾客总量达到限额人数时，停止顾客进入场内。对门口等待的顾客要维护好秩序，有序排队入场，前后顾客间保持1米以上距离，避免人员聚集。

（六）严格扫码入场。在菜市场出入口张贴“津门战疫”小程序二维码，人员扫码后方可入场，并安排专门人员引导、辅助不会操作人员进行登记。

三、环境卫生要求

（一）加强通风。菜市场应当保持空气流通、清新，保证室内空气卫生质量符合《公共场所卫生指标限值要求》（GB37488-2019）。有新风系统的菜市场集中空调应当保证供风安全，每周对运行的集中空调通风系统的开放式冷却塔、过滤网、过滤器、净化器、风口、空气处理机组、表冷器、加热（湿）器、冷凝水盘等设备部件进行清洗、消毒或更换；若菜市场的空调无消毒装置，需关闭回风系统。对没有新风空调系统的菜市场都应将门、窗打开，进行自然通风，不得悬挂门帘遮挡。

（二）垃圾处理。每天产生的垃圾应当在专门垃圾处理区域内分类管理、定点暂放、及时清理。存放垃圾时，应当在垃圾桶内套垃圾袋，并加盖密闭，防止招引飞虫和污染其他食品和器具。垃圾暂存地周围应当保持清洁，每天至少进行一次消毒。

（三）重点区域的卫生要求。确保菜市场地面无污水、干净整洁。水产区应当保持地面墙面整洁，下水道口应当每天清洁、除垢、消毒。确保公共卫生间及时清洁，做到无积污、无蝇蛆、无异味。

四、加强清洁消毒

（一）物体表面清洁消毒。应当保持环境整洁卫生，每天定期消毒，并做好清洁消毒记录。对高频接触的物体表面（如出入口栏杆扶手、门把手、公平秤、电梯间按钮、公共桌椅座椅、公共垃圾桶等），可用含有效氯250mg/L～500mg/L的含氯消毒剂进行喷洒或擦拭，也可采用消毒湿巾进行擦拭。建议每天至少在营业前消毒一次，可根据客流量增加情况适当增加消毒次数。

（二）垃圾桶消毒。可定期对垃圾桶等垃圾盛放容器进行消毒处理。可用含有效氯250mg/L～500mg/L的含氯消毒剂进行喷洒或擦拭，也可采用消毒湿巾进行擦拭。

（三）卫生洁具消毒。卫生洁具可用有效氯含量为500mg/L的含氯消毒剂浸泡或擦拭消毒，作用30分钟后，清水冲洗干净，晾干待用。

（四）消毒工作服。定期更换工作服；可用流通蒸汽或煮沸消毒30分钟，或先用500mg/L的含氯消毒液浸泡30分钟，然后常规清洗。

五、个人健康防护

（一）佩戴口罩、保持间距。每位市场管理人员、销售人员与顾客之间交流时不得摘下口罩，并保持人员间1米以上的距离。

（二）注意手卫生。每位市场管理人员、销售人员在上岗期间应当注意保持手的卫生，可用有效的含醇速干手消毒剂；特殊条件下，也可使用含氯或过氧化氢手消毒剂；有肉眼可见污染物时，应当使用洗手液在流动水下洗手。在工作中避免用手或手套碰自己的眼睛。交易时鼓励使用微信、支付宝等扫码交易，尽量避免肢体接触和货币接触。

（三）重点人群防护。菜市场管理人员、门前保安等与顾客接触较多的工作人员，需要注意在上岗时佩戴手套；有条件的菜市场工作人员可配护目镜。