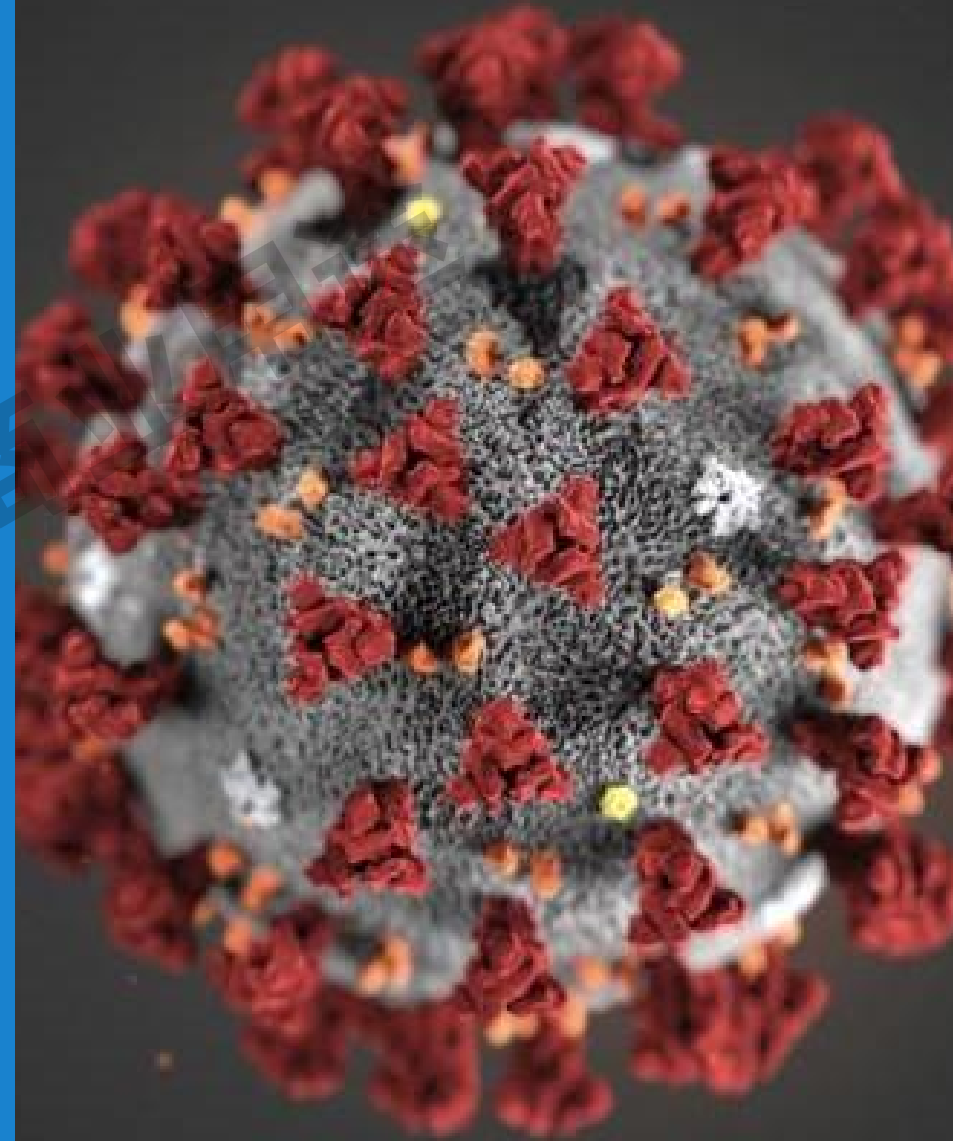


后疫情时代 食品安全之路 企业复产前后的 有害生物防治工作

蒋文宁

艺康集团有害生物防治部



图片来源：WHO 网站

人 病毒 共存



图片来源：人民网

风险还在身边



中国疾病预防控制中心
CHINESE CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION

首页 机构信息 健康主题 科学研究 教育培训

首页 > 健康主题 > 传染病 > 乙类 > 新型冠状病毒肺炎 > 疫情动态

截至11月15日24时新型冠状病毒肺炎疫情最新情况

2020-11-16

11月15日0—24时，31个省（自治区、直辖市）和新疆生产建设兵团报告新增确诊病例8例，均为境外输入病例（四川3例，广东2例，山西1例，江苏1例，陕西1例）；无新增死亡病例；新增疑似病例1例，为境外输入病例（在上海）。

当日新增治愈出院病例19例，解除医学观察的密切接触者1365人，重症病例与前一日持平。

境外输入现有确诊病例353例（其中重症病例4例），现有疑似病例3例。累计确诊病例3701例，累计治愈出院病例3348例，无死亡病例。



德州发布

22分钟前 来自 HUAWEI P30

+关注

#常态化防控新冠肺炎疫情# 【德城区发现1份进口冷冻猪肉制品外包装标本核酸检测呈阳性】11月7日，德州市德城区在进口冷链食品常规抽检中，发现1份外地于11月6日销往我区的进口冷冻猪肉制品外包装标本新冠病毒核酸检测呈阳性。立即启动冷链食品疫情防控应急预案，对涉及的冷冻猪肉制品和运输车辆已全部封存，对产品及环境进行消杀，对密切接触者等全部进行集中隔离，同步开展核酸检测，所有隔离人员检测结果均为阴性。

在此提醒广大市民朋友：增强个人防护意识，养成戴口罩、勤洗手、常通风，保持安全社交距离的良好习惯。

德城区委统筹疫情防控和经济运行工作领导小组（指挥部）

2020年11月7日 [收起全文](#)

全产业链食品安全管理

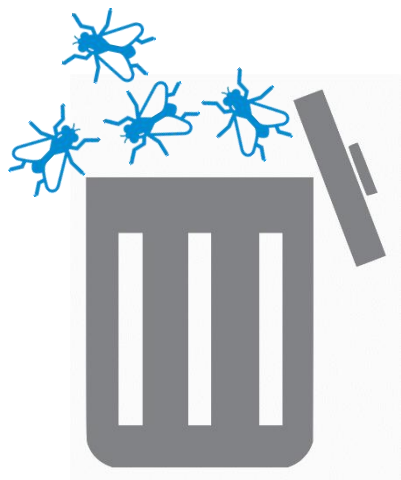
从农场到餐桌，贯穿整个食品供应链的风险预防



帮助客户建立食品安全管理体系，从清洁消毒到有害生物防治的全方位解决方案



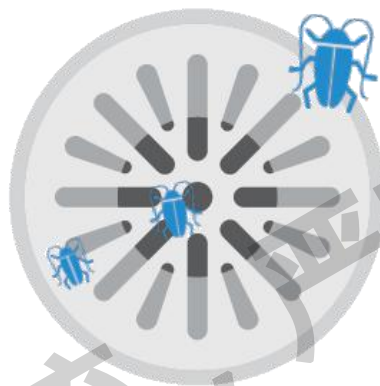
在无人管理的时候，有害生物会迅速侵扰您的生产场所



苍蝇影响食品安全，是人人喊打的病原体携带者。



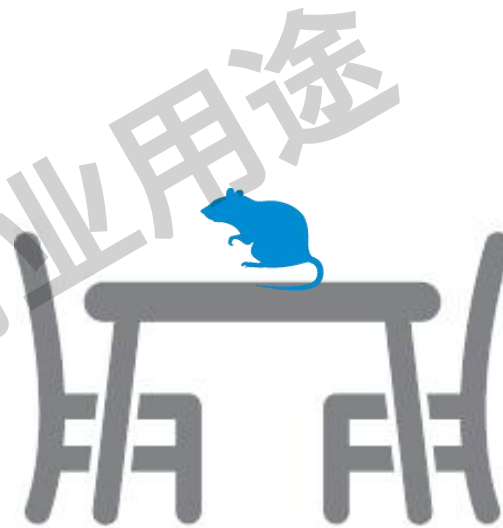
威胁食品安全



蟑螂能够传播细菌，同时还是肮脏、不卫生环境的“代言人”。



它们的出现意味着周围环境极为糟糕



老鼠是众所周知的疾病传播者。

复产前后需要做什么？



复产要素：
清洁消毒
是首要

硬表面

- 1、先清洁、后消毒
- 2、使用专用化学品，按照行业要求和企业标准严格执行

手部

- 1、按照七步洗手手法执行
- 2、使用专业手消毒剂

空间

根据现场情况
实施空间处理

复产要素： 外围环境 不能忘

1 区域性

了解所处区域有害生物分布规律及密度变化

2

小环境

根据监控大数据考量所处小环境的有害生物发展趋势

复产要素：
建筑结构
隐患藏

“高”

01

天花板或夹层
孔洞排查

“中”

02

墙体及门窗密
闭性检查

“低”

03

排水系统、卫
生死角评估

复产要素： 防御设施 运行忙

评估

01

对有害生物监察设施、主动防御系统（风幕机、胶帘等）进行有效性评估

调整

02

根据评估情况及有害生物监察结果进行适当整改

验证

03

考量调整后的有害生物监察数据，验证防御设施的效果

复产要素： 日常管理 要跟上

提升效率
寻找性能优异的
清洁卫生、工程
维修设备及物料

高效管理
优化管理方式，
积极学习借鉴高
效经验

工具

人员

方法

提高意识

提升员工主观能动性，设立有害生物观察及报告机制

复产要素： 内部培训 有保障



Part
1

清洁消毒

- 1、清洁消毒的标准和步骤
- 2、清洁工具、化学品的使用方法及注意事项



Part
2

风险管理

- 1、有害生物风险管理原则
- 2、有害生物的识别、习性、防治方法

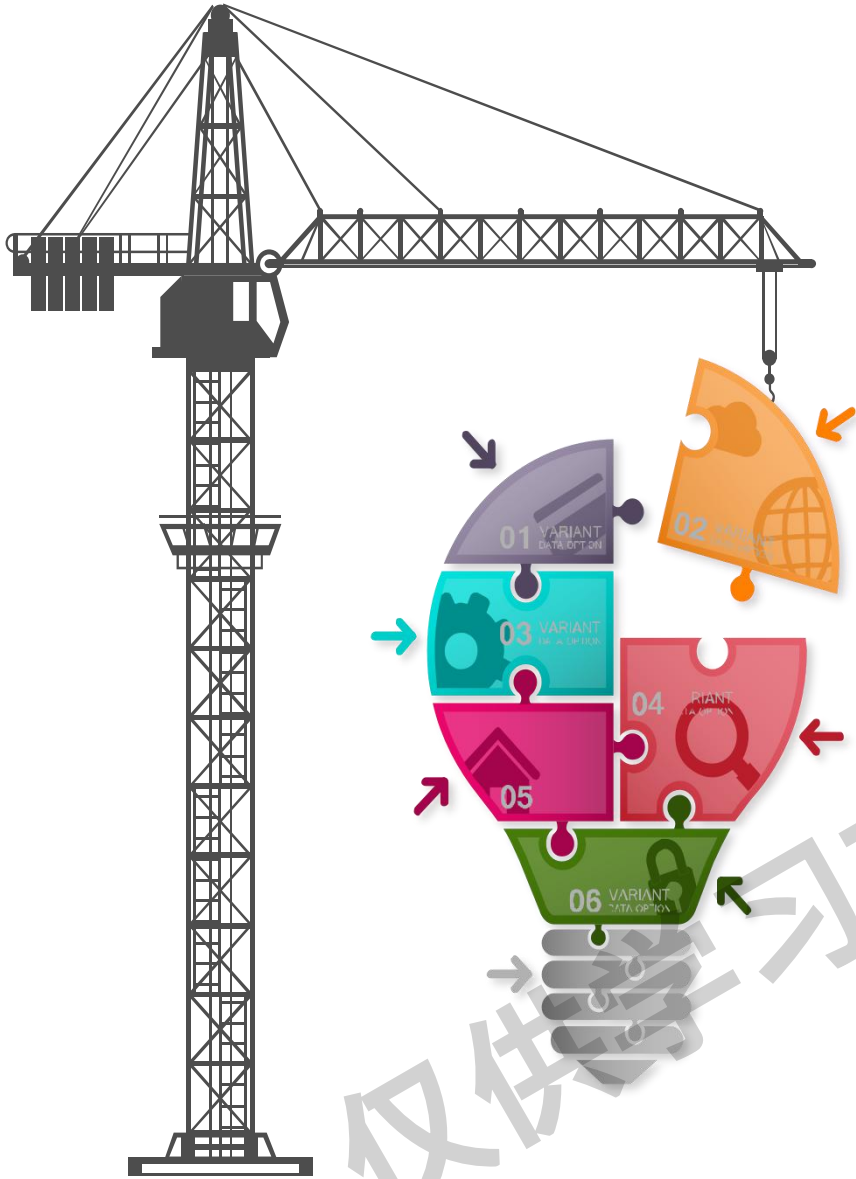


Part
3

案例分享

- 1、行业及企业标准学习
- 2、经典案例学习及讨论，提升综合管理水平

复产要素需牢记



- 01 清洁消毒：深度清洁、全面消毒
- 02 外围环境：积极沟通、环境整理
- 03 建筑结构：全面排查、不留死角
- 04 防御设施：重新评估、及时调整
- 05 日常管理：外防入侵、内防孳生
- 06 内部培训：建立体系、重视效果

通过专业知识和资源 为企业复工保驾护航

导致重大的公共卫生风险

大肠杆菌 E. COLI 李斯特菌 LISTERIA 沙门氏菌 SALMONELLA 志贺氏菌 SHIGELLA

小小的改变 会产生大大的影响

保持您的 设施清洁干净

清理地板上和设备下方的陈旧食物碎屑

用温的肥皂水冲洗排水道

丢弃所有陈旧或过期的存货

清空已经一周以上
未曾处置的垃圾箱



艺康为您的场所
提供专业服务



其他有害生物防治
解决方案

INFECTION PREVENTION: Cleaning, Disinfection and Hygiene



SPECIFIC GUIDELINES FOR PROCEDURAL IMPLEMENTATION (CONT)

EMPLOYEES

- Closeley monitor employee health. Reinforce personal hygiene and cough etiquette. Encourage symptomatic employees to stay home.
- Identify critical staff members and functions - develop a business continuity plan. Consider the ability for employees to work from home.

- Provide hand sanitizer stations, Ready to Use (RTU) disinfectant spray or wipes, and tissues for employees from list provided by your Ecilab representative.
- Have employees disinfect all personal hard surfaces referenced on the product label.
- Educate and inform all employees of infection status and proper infection control procedures.

FULL SERVICE RESTAURANTS

SPECIFIC TOUCH POINTS



DINING ROOM AND LOBBY AREAS

- Door handles, push plates, thresholds and hand railings
- Dining tables
- Chairs and booths
- Menus and bill folders
- Trash receptacle touch points
- High chairs



RESTROOMS

- Door handles
- Sink faucets and toilet handles
- Towel dispenser handle
- Soap dispenser push plates
- Baby changing station
- Trash receptacle touch points



BACK OF HOUSE

- Door handles and push plates
- Handles of all the equipment doors and operation push pads
- Handles of the dispensers (beverage, etc.)
- Ice scoops
- Walk-in and other refrigerator handles
- Walk-in refrigerator and plastic freezer curtains
- Freezer handles



仅供学术科研和行业用途

ECOLAB[®]

仅供学习交流，严禁商业用途