

广东省卫生健康委员会

特急

粤卫疾控函〔2020〕239号

广东省卫生健康委关于印发广东省诺如病毒感染日常预防系列指引的通知

省教育厅、省民政厅、省司法厅、省人力资源社会保障厅、省住房城乡建设厅、省水利厅、省市场监管局，各地级以上市卫生健康局（委），省疾控中心，省卫生监督所：

为科学做好诺如病毒感染预防工作，我委组织专家分别编写了家庭、学校、集体食堂等单位场所日常预防指引，以及水源性感染预防指引和日常清洁消毒指引。现印发给你们，请各地各有关部门强化联防联控，督促和指导各类学校、托幼机构等重点场所落实传染病防控主体责任，推进群防群治，共同做好诺如病毒感染防控工作。

- 附件：1. 广东省家庭诺如病毒感染日常预防指引
2. 广东省学校等集体单位诺如病毒感染日常预防指引
3. 广东省集体食堂诺如病毒感染日常预防指引
4. 广东省水源性诺如病毒感染日常预防指引

5. 广东省诺如病毒感染日常清洁消毒指引



附件 1

广东省家庭诺如病毒感染日常预防指引

一、家庭成员要养成良好的个人卫生习惯，坚持勤洗手、勤剪指甲。进食前或如厕后，应用肥皂及清水洗净双手。

二、饮水要喝开水，不喝生水；彻底清洗水果和蔬菜；吃的东西一定要煮熟煮透，尤其是生蚝等贝壳类海产品；不吃变质、不洁食物。

三、住所开窗通风和/或机械通风（使用风扇），并保持室内空气流通。家具表面、门把、厕所等定期用含氯消毒液消毒、抹洗。

四、保持居室及环境的清洁卫生。

五、家庭成员要做好自我防护和健康监测。如有腹泻、呕吐、腹痛等胃肠症状，应尽早到医院的肠道门诊就诊，不得带病上班（课）。

六、患病人员尽量减少和家人的近距离接触。

广东省学校等集体单位诺如病毒感染 日常预防指引

一、制定本单位诺如病毒感染等肠道传染病防控预案，建立领导责任制，并将责任分解到部门、单位和个人。

二、开展多种形式的健康宣教，普及防治知识。按要求组织开展呕吐物和环境消毒方法的培训和传染病知识的培训。提高师生防护意识和能力，培训正确洗手和个人卫生行为；定期开展疫情报告处置演练。

三、严格按照规章制度做好食品及饮用水供应管理，确保其卫生安全。

四、配备充足的消毒物资及个人防护物资，学校/托幼机构应常规储备一次性呕吐袋、呕吐污染物应急处置包。设置充足的洗手设施和洗手液、肥皂。

五、单位员工/学校师生养成良好的个人卫生习惯，坚持勤洗手、勤剪指甲；进食或处理食物前、如厕后须用肥皂及清水彻底洗净双手。

六、搞好办公场所、教学场所及宿舍环境卫生。每周至少清洁地面、门窗和桌面一次；保持厕所清洁卫生；加强通风，保持空气流通；加强对重点部位（如门把手、楼梯扶手、水龙头、便

器按钮、电梯按钮、上下床扶手等)清洁及消毒;生活垃圾应集中存放并加盖,定期清理生活垃圾,保持卫生。

七、单位/学校要落实员工、师生的晨、午检制度、因病缺勤登记追踪制度,发现腹泻病例异常增多时(3天超过5例)立即报告当地疾控机构及相关行政部门。

八、若有员工(尤其是厨工及食品从业人员、保育员、供水人员)或学生出现呕吐、腹泻、腹痛等症状,应及时就医,不得带病上班(课)。患者隔离至症状消失后3天方可复课(工)。

九、呕吐腹泻物处置应严格按照《学校及托幼机构诺如病毒感染病例呕吐物处置指引》执行。

附件 3

广东省集体食堂诺如病毒感染日常预防指引

一、制定本单位集体食堂诺如病毒感染防控预案，建立领导责任制，并将责任分解到部门、单位和个人。开展多种形式的健康宣教，普及防治知识。

二、保持良好的环境卫生。搞好食堂内外环境清洁卫生，及时清运垃圾废弃物，清除苍蝇、蟑螂孳生地。

三、从业人员养成良好的个人卫生习惯和饮食习惯，坚持勤洗手、勤剪指甲；进食或处理食物前、如厕后用肥皂（或洗手液）及清水彻底洗净双手；避免裸手直接接触即食食品。

四、严格按照规章制度进行食品的运送、加工、处理和保存，工作结束后及时清洗和消毒工作用具、柜台、台面抹布等。

五、食堂餐用具数量与就餐人数相适应，餐用具使用后及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具贮存在专用封闭的保洁柜内备用，保洁柜有明显标记。做好餐具、食品加工器具和加工区域的清洁消毒，重复使用的餐具应做到“一人一用一消毒”。

六、加强对双壳贝类等水产品的烹调加工控制，保证食物彻底煮熟煮透，避免交叉污染。禁止中小学校及托幼机构加工制作沙拉、凉菜、冷加工糕点等高风险食品。

七、设置独立员工洗手间，完善卫生管理制度及食品加工流程。落实健康监测制度，严格开展从业人员健康状况监控，每日对从业人员上岗前进行检查，做到“日报告、零报告”。当从业人员出现腹泻、呕吐、恶心、腹痛、发热等症状时，应立即暂停其工作，并及时就医，病愈后方可重新上岗。做好因病缺勤、病因追踪、病愈返岗复工的登记。

八、食堂应为就餐人员提供足够的洗手设施和充足、合格的清洁、消毒用品，保证供水措施正常使用，引导人员餐前洗手。

九、要保证食品加工用水的卫生和安全。

十、合理安排就餐人员错时、错峰有序就餐，提倡公勺公筷、分餐等健康生活方式。

广东省水源性诺如病毒感染日常预防指引

一、供水单位供应的生活饮用水必须符合国家《生活饮用水卫生标准》的要求，应进行日常水质检测，确保供水安全。建立健全卫生管理规章制度，保证混凝、沉淀、过滤、消毒等制水工艺设施正常运转，制水人员应持证上岗。供水单位应申领卫生许可证，接受卫生部门的监督管理。

二、使用自建供水设施供水的集体单位/学校，应采用符合水源水质卫生要求的水源，并加强对水源的卫生防护，周边设置卫生安全防护设施，无生活性或工业性污染源。自建供水设施应配套有水质净化和消毒的设施，禁止将未经净化和消毒的井水、地表水直接供给饮用，供水设施出水水质应达到《生活饮用水卫生标准》要求，应申领卫生许可证。

三、使用二次供水设施的集体单位/学校，供水设施必须符合《二次供水设施卫生规范》的要求。设施周围应保持环境整洁，应有很好的排水条件，供水设施应运转正常，饮用水箱或蓄水池应专用，不得渗漏，水箱入口应有盖（或门），并有上锁装置，有条件的应设有消毒设置。管理单位负责制定和落实二次供水的卫生管理制度，负责二次供水设施的日常运转、维护，并委托有资质的专业公司定期进行清洗、消毒。专职或兼职管理人员每年进行一次健康体检和卫生知识培训，体检和培训合格方可上岗。

四、使用管道分质直饮水、直饮水机的集体单位/学校，水质处理设备、消毒设备、输配水管材管件、化学处理剂等应具备有效卫生许可批件。供水单位应配备经培训合格的供管水人员，负责饮水系统的管理、日常保养维护、供水和水质检验等工作。应根据水质和设计要求及时更换过滤、吸附等水处理材料，保证管道直饮水每天定时循环或全天循环。定期清洗、消毒管道。

五、选购桶装水供员工或学生饮用时，必须向供应商索取桶装水生产单位有效食品生产许可证、同批次的桶装水水质检验合格报告、饮水机有效涉水产品卫生许可批件，并留档备案。定期对饮水机进行清洗和消毒，并留存书面记录。假期停用较长时间后应更换新鲜水，开封后饮用周期一般为 3 天。

六、供水单位和使用单位按职责分工共同做好供水管网的维护和及时检修。防止因系统设计缺陷、管网渗漏等原因导致虹吸回流发生，避免生活饮用水受污染。

七、集体单位/学校内部供水点宜设在楼层相对独立的专间或公共区域（非露天），并设有相应的排水系统，供水环境整洁、干燥、通风良好，远离污染源（厕所、垃圾存放地等）。

八、集体单位/学校定期（如开学前和学期内）委托有资质的检测机构对校内饮用水水质进行检测，做好节日长假或寒暑假后相关饮用水设施设备的清洗消毒和维护工作，保证水质符合国家相关标准后方可供饮用。

九、饮用水受污染后，应立即停止使用。

附件 5

广东省诺如病毒感染日常清洁消毒指引

一、环境及物品以定期清洁为主，可能受到污染后随时进行清洁和预防性消毒。加强秋冬季肠道传染病流行季节的预防性消毒。

二、门把手、水龙头、玩具等经常接触的物品，应定期使用含氯消毒剂或其他适宜消毒剂进行预防性消毒。

三、配制和使用化学清洁消毒剂时，应做好个人防护，穿工作服、戴手套，必要时戴口罩，确保有足够的通风。摘除手套和脱卸个人防护用品后应及时彻底清洗双手。

四、学校等集体单位不同区域应使用不同的拖布和抹布。推荐针对不同区域（如教室、食堂、盥洗室等）使用不同颜色编码的清洁用具。重复使用的拖布、抹布等清洁用具使用后应及时清洁消毒，悬挂晾干。

五、毛巾应一人一巾一用，每天清洗消毒。被褥应至少每月清洗 1-2 次，定期暴晒。

六、出现人员呕吐、腹泻时，应及时消毒处置污染物，并对呕吐物和排泄物污染的物表进行消毒。肠道传染病流行期间应加强对卫生间的清洁消毒和开窗通风。

公开方式：主动公开

校对：疾控处 吴晓程

(共印 8 份)

