**哈尔滨华德学院防疫消杀方案**

为全面落实《哈尔滨华德学院新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作预案》的要求，切实做好我校新冠肺炎传染病防疫消杀工作，现结合我校实际，制定本方案。

一、指导思想

以习近平总书记对当前新冠肺炎防控工作的重要指示精神为指导，坚决贯彻落实中央、省、市和上级教育部门各项防疫工作部署，按照学校《哈尔滨华德学院新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作预案》的要求，认真做好学校清洁消杀工作，切实阻断病毒向校园蔓延的渠道，为广大师生营造健康安全的校园环境。

二、清洁消杀责任分工

（一）各教室、实训室、办公室、会议室、报告厅等场所，需在使用前30分钟开窗进行充分的通风换气，并在使用过程中定时开窗，确保室内空气流通。各场所由相关责任人、使用人采用喷洒84消毒液（见附件1）进行日常消毒，并做好消毒记录。教室消毒时间宜安排在中午和晚间室内无人时进行，消毒后关闭门窗，第二天早晨需提前20-30分钟开窗换气。

责任人：教室、实训室、办公室、会议室、报告厅等其它场所管理人为第一责任人

（二）行政楼、图书馆楼、教学楼、体育馆楼、商服楼等洗手间、楼梯间、电梯间及走廊等公共部位由后勤集团保洁人员进行日常消毒、通风，并做好记录。消毒时，公共区域采用84消毒液（见附件1）；水龙头、门把手等使用酒精进行消毒。每天消毒两次，时间为：7：00-7：30和12：30-13：00。

 责任人：欧荣滨

 体育馆楼责任人：魏洪峰

图书馆楼责任人：丛笑

（三）学生公寓

1.学生寝室：在学生进入寝室后，首先开窗通风20-30分钟，保证室内空气流通。每天进行一至两次消毒，每次消毒时使用84消毒液（见附件1），寝室长负责做好消毒记录。寝室消毒时间宜安排在上课期间室内无人时进行。

第一责任人：邸均

责任人：公寓楼长、寝室长

2.公共区域：公寓共用区域洗漱间、洗手间、晾衣间、楼梯间、电梯间及走廊等由公寓保洁人员进行日常消毒、通风，并做好记录。消毒时，公共区域采用84消毒液（见附件1），水龙头、门把手等使用酒精进行消毒。每天消毒两次，时间为：7：00-7：30和12：30-13：00。酒精由楼长妥善存放，随用随领。

公寓淋浴间、换衣间、洗衣间由合作方负责，按照公寓管理中心整体要求进行，严格执行学校、公寓的各项保洁、消杀制度，达到卫生保洁和防疫标准，保证学生安全使用。

第一责任人：邸均

责任人：公寓楼长

（四）学生食堂

学生食堂应加强室内及外围环境消毒，另外还需严格按要求对餐饮具及炊具、用具进行消毒，并把消毒好的餐饮具妥善放置，避免二次污染。（具体要求见附件2）

 责任人：冯德臣

（五）室外场所及垃圾桶

全校垃圾桶及室外场所由后勤集团每天组织室外保洁员使用84消毒液（见附件1）进行全面消毒。疫情特殊期间，按上级卫生健康部门要求加强消毒，增加消毒频率。

责任人：张锐

（五）保持下水道畅通，防止污水外溢，预防下水道污染造成病毒传播。

责任人：王立新

哈尔滨华德学院

 2021年5月21日

附件1：《常见消毒剂及配制使用》

一、日常清洁及预防性消毒以清洁为主，预防性消毒为辅，应避免过度消毒，受污染时随时清洁消毒。考虑到疫情的防范，一般消毒方法如下：

1.物体表面：可使用含氯消毒剂（有效氯含量 250-500mg/L）

擦拭，作用 30 分钟，再用清水擦净。

2.地面：可使用含氯消毒剂(有效氯含量 250-500mg/L)用拖布湿式拖拭，作用 30 分钟，再用清水洗净。

二、含氯消毒剂的配置和使用

以有效氯浓度 500mg/L 的含氯消毒剂配制方法为例：

1.84 消毒液(有效氯含量 5%)：按消毒液：水为 1:99 比例稀释。

2.消毒粉（有效氯含量 12-13%,20 克/包）：1包消毒粉加 4.8升水。

3.含氯泡腾片（有效氯含量 480mg/片-580mg/片）：1 片溶于1 升水（具体配置应按使用说明操作）。

三、75%乙醇消毒液可直接使用。其他消毒剂（如：威露士、滴露、蓝月亮等品牌日常家居类消毒剂）按产品标签标识以杀灭肠道致病菌的浓度进行配制和使用。

附件2：《学生食堂清洗消毒制度》

一、严格规范清洗消毒制度

严格按照食堂清洗消毒制度执行，明确应消毒的物品和相应消毒项目、方法、消毒设施、消毒剂、消毒时长、消毒温度和频次等具体内容，制定相应的消毒表格，对每次消毒进行记录。

二、公用餐具洗消

公用餐具进行规范化全覆盖每餐次清洗消毒，按标准要求进行保洁。

三、餐具用具高温清洗消毒

1.每餐次对后厨餐具用具进行清洗消毒，坚持高温消毒方式对病毒灭活。

2.消毒后的餐用具要自然滤干或烘干，不应使用抹布、餐巾擦干，避免受到再次污染。

3.消毒后的餐用具应及时放入密闭的餐用具保洁设施内。

四、食材洗消和保管

对食品原料和加工后的半成品进行严格的洗消和卫生保管，对蔬菜、瓜果等食材进行消毒应使用浓度为有效氯 250mg/L（又称 250ppm）的消毒液。

五、环境管理

对食堂内外环境和餐桌椅每天进行不少于两次的全面清洁消毒，做到全覆盖，突出重点，不留死角。

六、必须掌握的洗消知识

1.酒精：酒精能使细菌的蛋白质变性凝固。可使用 75%酒精对手部、刀具、砧板、工具、操作台、设备和手机消毒。

2.沸水、蒸汽：从沸腾开始保持 100 摄氏度，10 分钟以上即可达到消毒目的，适用于消毒餐具。

3.空气清洁：保持室内空气清洁，常通风换气可带走病毒，降低其在室内的含量，降低感染几率。

4.消毒液：使用浓度应含有效氯 250mg/L（又称 250ppm）以上，餐用具全部浸泡液体中 5 分钟以上，消毒后的餐用具应使用净水冲去表面残留的消毒剂。使用消毒液对环境和餐桌椅等消毒时，有效氯含量应为 500mg/L（又称 500ppm）以上。

5.红外线：红外线消毒一般控制温度 120 摄氏度以上，保持 10分钟以上。

6.热力洗碗机：一般控制水温 85 摄氏度，冲洗消毒 40 秒以上。

7.紫外线灯：使用 30 分钟即达到消毒杀菌效果，适用于对空气、水和工作服消毒杀菌，主要用于备餐间、食品加工间和更衣间，使用时应避开直接照射人体。

8.热风高温消毒库：采用高温热风循环消毒方式对餐用具（特别适用于中大型和大批量餐用具的集中高效消毒）消毒，控制温度 120摄氏度以上，消毒时间 1 小时，达到消毒效果。

重点提示：

A、餐用具的标准化洗消必须做到全覆盖、防遗漏。

B、餐用具洗消后保洁不到位，容易产生二次污染。

C、受隔离区条件的限制，防止交叉感染较困难。