

船上防疫措施介绍

登船&离船

- 1、做好旅客来源筛查，保证旅客全部来自低风险地区；
- 2、按照规定科学控制游轮载客率；
- 3、建立查验岗亭，登船口严格核查客人健康码和实名制信息；
- 4、登船口设红外线无接触式测温仪，备免洗手部消毒液。体温高于37.3°禁止登船；
- 5、登船舷梯和登船通道进行高频次消毒；
- 6、分批次办理入住登记手续；
- 7、登离船错峰出入；离船时，多处集散点有效导引分流客群；
- 8、分派重点宾客独立集中区域入住，每日两次测量体温。如遇突发，启动隔离响应机制，严控不扩散、不蔓延；
- 9、全力配合并服从当地港口及疫控部门的安全检疫工作。

客房区域篇

- 1、每日对客房电器、家具和卫生洁具消毒，特别注意与人员密切接触部位；消毒液冲洗客房地漏；
- 2、每日消毒喷剂（75%酒精）喷洒所有房间空调出风口、回风口；
- 3、用消毒液或75%酒精擦拭消毒客房电话机，特别是卫生间的电话机；
- 4、退房后立即将窗户打开，使客房自然通风；空房每日自然通风时

间不少于 2 小时；

5、床品、毛巾、拖鞋、洗漱用品等一客一换一消毒；

6、进入客房的物品都经过严格的清洁或消毒。

公共区域篇

1、大厅显示屏、船长广播、海报、智能设备自助终端、客房电视屏展宣防护措施，公布在船应急联系方式与处置响应机制；

2、客用电梯厅、酒吧、电影院、餐厅摆放免洗消毒液；

3、电梯轿厢每 2 小时消毒一次；电梯按钮贴保鲜膜，按 08:00、22:00 节点更换膜贴；

4、公区所有区域和设施、空调回风口、出风口、新风口每日一次消毒；

5、公共卫生间座厕、便池、洗手台清洗后消毒水消毒，地漏每日消毒水清洗；马桶按钮、门把手每 2 小时消毒一次；

6、公共区域保持开窗透气，每次通风透气时间不少于 30 分钟；冬季通风时注意保暖。

食品安全篇

1、餐前，导引宾客体温测量和手部消毒；

2、餐厅、厨房、酒吧每日不少于两次消毒，餐具和取餐用具执行严格的消毒标准；

3、肉类、海鲜、禽类烹饪全熟，生食熟吃、冷食热吃；

- 4、入住率达到 50%以上时, 分时段用餐; 根据需要可提供一次性餐具;
- 5、严格实行分餐制, 加大餐厅内餐桌之间的距离, 优化就餐环境;
- 6、餐厅员工必须佩戴口罩;
- 7、禁用来自中高风险区的食材, 严格执行食品安全标准, 保证采购可靠性和来源可追溯性。

活动演出篇

- 1、娱乐区域和公共活动场所门口置免洗消毒液;
- 2、剧场及多功能演出厅启用前后进行专业级消杀清洁;
- 3、商场每日一次专业级消杀清洁;
- 4、水疗中心和健身房在客用前后进行专业级消杀清洁;
- 5、游泳池每日两次专业级消杀作业;
- 6、严格控制剧院和娱乐场所客流, 保持社交安全间距。

空调新风系

- 1、采取水冷式空调系统, 由冷水机组对水进行制冷后, 通过密闭的冷冻水管系送达各客房和公共区域, 再由各独立的盘管风机进行各处所进行空调冷风送达 (独立循环), 各区域的空气由独立抽风机排出船外, 不会造成交叉污染;
- 2、客房、中庭 (大厅)、客房过道、影剧院等区域设置足够的除湿新风换气量, 有效控制高湿, 确保各区域不产生异味、发生霉变, 使室内空气清新, 人体舒适;

- 3、开航前对空调内部管道、风机翅片进行系统全面的清洗消毒工作；航行期间，每两周对其进行一次集中消毒；
- 4、各区域的出风口、回风口、新风口进行每天一次的喷洒消毒。

医疗保障篇

- 1、在船宾客如出现发热、咳嗽等可疑症状，及时安排专用区域进行有效隔离；
- 2、隔离客人在船期间由着防护服、护目镜、医用口罩、一次性橡胶手套的船员特别照顾；
- 3、如遇可疑、高危，联系海事局及专业对口医院，在 2 小时之内转运至医院；
- 4、按照内河游轮运行标准配备具有执业资格的驻船医生，全天 24 小时在岗，守护宾客健康；
- 5、客人送医后，由专人对客人使用过的物品进行消毒；对客人的呕吐物、排泄物进行专业处理；

船员保护篇

- 1、所有船员接受专业健康和卫生危害分析关键控制点培训，并接受定期的健康检测；
- 2、实行全员每人每天两次动态体温检测；
- 3、减少不同地域、不同船只的员工工作轮换；
- 4、对客人员必戴口罩，客房和餐厅服务人员须戴一次性手套，特殊

情况下还须戴护目镜、着防护服；

5、上下班正确洗手消杀,使用抗菌洗手液在流水中洗手不少于 20 秒；

6、每日对船员工作区域、船员用餐区域、船员宿舍两次专业级全面消杀清洁。