

各相关食品生产经营企业：

为做好新冠肺炎疫情防控工作，落实食品生产经营企业主体责任，保障食品安全，根据国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组印发的《肉类加工企业新冠肺炎疫情防控工作指南》（联防联控机制综发〔2020〕216号）和上海市市场监管局《关于做好进口冷链食品疫情防控工作的提示》的要求，上海市食品安全工作联合会会同上海市食品安全工作联合会食用农产品专业委员会，结合本市进口冷链食品储运、加工、销售的实际情况，制定了《关于进口冷链食品加工经营疫情防控工作规范》，供本市从事进口冷链水产品、肉类等相关食品生产经营企业，在当前防控新冠肺炎疫情期间，落实企业主体责任，做好常态化疫情防控，保障食品安全工作指导意见，请遵照执行。

附件：关于进口冷链食品加工经营疫情防控工作规范

上海市食品安全工作联合会

上海市食品安全工作联合会食用农产品专业委员会

2020年8月5日

附件

关于进口冷链食品加工经营疫情防控工作规范

（20200805）

为做好新冠肺炎疫情防控工作，落实食品生产经营企业主体责任，保障食品安全，根据国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组印发的《肉类加工企业新冠肺炎疫情防控工作指南》（联防联控机制综发〔2020〕216号）和上海市市场监管局《关于做好进口冷链食品疫情防控工作的提示》的要求，结合本市进口冷链食品储运、加工、销售的实际情况，制定本工作规范。

一、加强领导，落实主体责任

1、从事进口冷链食品（含生鲜、冷藏、冷冻肉类和水产品）储运、加工、销售的生产经营企业（以下简称“冷链食品企业”）应当成立由主要负责人牵头的新冠肺炎疫情防控工作领导小组，全面负责本企业疫情防控工作，确保各项措施落实。

2、冷链食品企业应当围绕关键环节和重点岗位，制订专门的疫情防控工作方案、应急处置预案和工作制度，包括组织领导体系、责任分工、隐患排查、日常管控、后勤保障、应急处置等，并按要求严格落实。

3、冷链食品企业应当设立企业测温点和临时隔离点，结合应急方案储备足够数量的疫情防控物资，包括口罩、手套、消毒设备及用品、非接触式体温计等。

二、加强人员健康管理

4、冷链食品企业要做好员工（含新进人员和临时参加工作人员）14日内行程及健康状况登记，建立上岗员工健康卡，切实掌握企业员工流动及健康情况。

5、新进员工、临时参加工作人员和来自或者途径中高风险地区的人员必须接受核酸检测。

6、冷链食品企业应当加强人员出入管理和健康监测，建立全体员工健康状况台账和风险接触信息报告制度，设置测温点，落实登记、测温、消毒、查验健康码等防控措施，实行“绿码”上岗制。

7、尽可能减少不必要的外来人员进入，确需进入厂区的，需询问单位、健康状况、接触疫情发生地区人员等情况，通过登记、测温、消毒、查验健康码等措施并佩戴口罩后方可入厂。车辆进出时，门卫值班员、工作人员和司机应当避免不必要的接触。

8、冷链食品企业应当开展多种形式的健康宣教，引导员工掌握新冠肺炎和其他呼吸道传染病防治相关知识和技能，养成良好卫生习惯，加强自我防护意识。

三、严格落实食品进货查验

9、冷链食品企业应当做好供应商合规性检查和评估，认真做好每批食品进货查验货，依法如实记录并保存食品及原料进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。记录和凭证保存期限不少于产品保质期满后6个月，没有明确保质期限的，保存期限不少于2年。

10、肉类、水产品及其制品必须具有检验检疫合格证明。其中生猪产品必须具有“两证一报告”（动物产品检疫合格证、肉品品质检验合格证、非洲猪瘟病毒检测报告）；禽肉产品必须具有动物检验检疫合格证明；进口畜禽肉类食品还应当查验核酸检测阴性合格证明。

11、冷链食品企业应当将采购、销售的进口冷链食品等相关追溯信息，按要求上传至本市食品安全信息追溯平台。企业也可以从食品安全信息追溯平台打印追溯单，随货同行。

12、禁止生产经营超过保质期、腐败变质、未经检验检疫或检验检疫不合格、以及病死、毒死或者死因不明的畜禽肉及水产品等其他禁止生产经营的食品。

四、严格落实贮存运输环境清洁消毒

13、运输冷链食品的车辆在运输过程中不得擅自开箱，每批次食品运输完毕后，应当用消毒液对车辆和食品冷藏箱内外壁实施全面消毒。非食品专用运输车辆，在运输食品前应对车辆进行一次彻底清洗消毒。

14、冷链食品企业在进口冷链食品进入企业或者入库前应对食品外包装实施严格消毒处理，并定期对冷冻库进行清理和消毒。食品贮存和运输企业，应当确保食品的保温、冷藏或者冷冻等设备设施有效运行，并定期进行清理和消毒。

五、认真做好分割、分装加工过程洗消工作

15、冷链食品企业工作人员进入分割、分装区域前，应当更换工作衣、鞋，走过消毒池，清洗和消毒双手。工作结束后必须彻底清洗加工场地的地面、墙壁、排水沟，然后使用含氯（溴）消毒剂充分喷洒或擦拭消毒，再用清水冲洗干净。

16、接触冷链食品的设备、工具、容器、操作台等物体表面应当每班用消毒液进行充分喷洒、擦拭或者浸泡消毒，消毒作用30分钟。可移动的设备，如工作台、砧板，清洗时要将表面的肉屑用钢刷清除；不可移动的设备，如绞肉机、切片机、搅拌机、包装机、锯骨机等要将表面的肉屑清除干净；然后用消毒液喷洒消毒，再彻底洗净。

17、分割、分装场所要加强通风换气。普通厂区优先选择自然通风，如条件不具备可辅以机械通风。密闭厂区应当保持室内空气流通和空调系统供风安全，采用全新风模式，关闭回风系统，确保人均新风量 $\geq 30\text{m}^3/\text{h}$ 。空调通风系统应当定期进行检查、清洗、消毒，确保运行清洁安全。

六、加强公共区域防控

18、冷链食品企业应当控制会议频次、规模、时间，提倡采取网络视频、电话等线上方式召开会议和培训，确需开展现场活动的，需按规定向企业相关部门申请。参会人员需做好个人防护。会议过程中持续开窗通风或至少每小时进行一次开窗通风，确保人员之间的间隔在1米以上并按要求佩戴口罩。

19、设置员工食堂的冷链食品企业应当在食堂进出口设置洗手设施和配备消毒用品，采取错峰用餐、分散就餐等措施，减少人员聚集，用餐时避免面对面就坐，避免与人交谈。

20、冷链食品企业应当安排专人对办公区域、会议场所及其他人员活动场所和相关物品定时用消毒液进行喷洒或擦拭消毒，对不耐腐蚀的表面和用品用具用消毒液消毒作用到规定的时间后再用清水冲洗干净。对门把手、楼梯扶手、电梯按键等频繁接触部位应适当增加消毒次数。

七、做好个人防护

21、冷链食品从业人员在岗时应当根据岗位需要正确佩戴口罩、手套等，做好个人防护。

22、分割、分装人员进入分割、分装区域前应当穿戴工作衣帽、一次性使用医用口罩或一次性医用外科口罩、面屏、手套、工作服和胶靴，根据岗位需求穿戴相应的围裙和雨衣。生产结束后，人员应当采用有效浓度的消毒液对设备、工器具、场地等进行清洗、消毒。

23、低温环境工作人员进入车间前应当穿戴工作衣帽、一次性使用医用口罩或一次性医用外科口罩、面屏、手套、工作服和胶靴，根据岗位需求穿戴相应的围裙和雨衣。冷冻、冷藏车间的人员进入工作区时应当穿戴有防护耳朵的棉帽、棉服和棉鞋，并佩戴手套。

24、维修、制冷、配电、污水处理及无害化处理等岗位工作人员进入工作岗位前应当穿戴适宜的工作服、工帽、工鞋及其他要求佩戴的个体防护用品，并保持佩戴一次性使用医用口罩或一次性医用外科口罩。

八、做好冷链食品销售过程的防控