

冷链食品生产经营新冠病毒防 控技术指南

国家食品安全风险评估中心

2021-01

1. 依据和适用范围

依据

《肉类加工企业新冠肺炎疫情防控指南》（联防联控机制综发〔2020〕216号）

《国务院应对新冠肺炎疫情联防联控机制印发的农贸（集贸）市场新冠肺炎疫情防控技术指南》（联防联控机制综发〔2020〕223号）；

《新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）》（联防联控机制综发〔2020〕229号）

相关的食品安全国家标准；

FAO/WHO发布的《新冠肺炎与食品安全：对食品企业指导》（2020.4）

针对

冷链食品生产经营者
生产经营重点环节

目前低温天气下所有物品

目的：规范指导新冠肺炎疫情防控常态化期间正常运营的冷链食品相关单位和从业人员落实好生产经营防控主体责任

适用范围

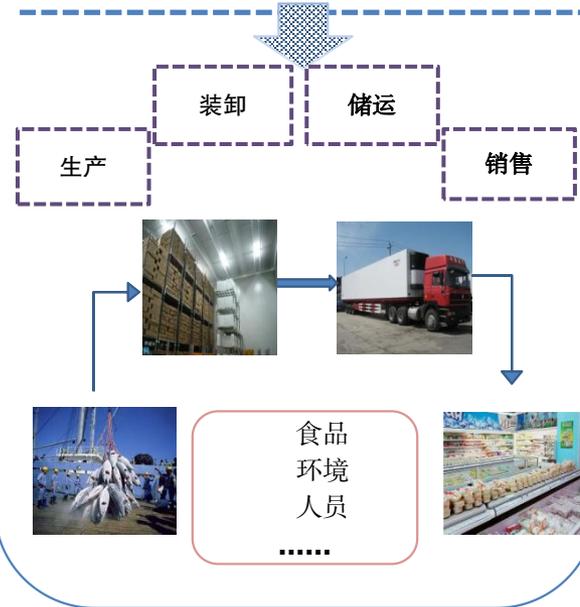
采用冷冻、冷藏等方式加工，产品从出厂到销售始终处于低温状态的冷链食品在生产、装卸、运输、贮存及销售等各环节中新冠病毒污染的防控。

以预防冷链食品从业和相关人员受到新冠病毒感染为主线

突出装卸储运等重点环节防控

注重加强冷链食品包装的清洁消毒

冷冻、冷藏加工产品



前提： 生产经营者严格遵守法律法规及相关食品安全国家标准要求，
执行当地主管部门对新冠肺炎疫情防控规定

2.从业人员新冠病毒防控 健康管理

冷链食品生产经营者应当根据新冠肺炎疫情防控要求，调整和更新**从业人员健康管理**制度，增加**新冠病毒防控**的管理措施。

生产
装卸
运输
贮存
销售
餐饮服务



1. 上岗员工健康登记制度

- 14日内行程及健康状况登记，建立上岗员工健康卡
- 鼓励新员工上岗前自愿接受核酸检测

2. 员工日常健康监测

- 建立全体员工健康状况台账和风险接触信息报告制度，设置食品生产经营区域入口测温点
- 登记、测温、消毒、查验健康码等防控措施，“绿码”上岗

3. 外来人员登记与管理

- 询问所在单位、健康状况、接触疫情发生地区人员等情况
- 登记、测温等措施并按照要求做好个人防护，方可进入
- 车辆进出时，避免不必要的接触

4. 从业人员卫生要求

- 健康上岗，
- 做好个人防护（口罩、手套和工作服）；佩戴手套但须常更换主意个人卫生、**加强手的卫生**

5. 建立健康异常报告程序

- 员工疑似症状逐级上报或直报
- 生产经营者发现发现员工出现异常症状，立即报告及隔离
- 高风险地区的健康员工进行“零”报告

6. 从业人员返岗程序

- 确诊病例：症状消退，间隔24小时两次PCR核酸检测均呈阴性；症状消退14天后；
- 密接人员：同上

7. 加强防控知识宣传

- 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

3.装卸储运过程防控要求

装卸工人卫生要求

工作衣帽

一次性医用口罩/一次性医用外科口罩

手套

护目镜和面屏



码头搬运工人：避免货物紧贴面部、脏的手触摸口鼻

运输司机卫生要求

不得擅自开箱

不随意打开包装直接接触冷链食品

车辆进出时避免与门卫值班员、工作人员有不必要的接触

货物源头卫生管理

进口冷链食品：食品及其包装采样检测；

外埠食品：食品安全和防疫检测信息；

本地企业：冷链食品相关质量管理和操作规范；

第三方物流、仓储

车辆的卫生管理

内部清洁、无毒、无害、无异味、无污染；

定期消毒（《低温冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》）

贮存设施的卫生管理

仓库装卸货区宜配备封闭式月台，并配有与冷藏运输车辆对接的密封装置。

入库检验：冷链食品的外观、数量及中心温度。

库内存放管理：分库或分库位码放，对温湿度要求差异大、容易交叉污染的冷链食品不应混放；

库内温度、湿度：满足冷链食品的贮存要求并保持稳定；

库内消毒：定期对仓库内部环境、货架、作业工具等进行清洁消毒（《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》）。



4.生产加工过程防控要求

人员卫生要求（参照从业人员卫生要求）

保持安全距离

员工间至少保持1米的距离；

在食品加工环境：

- 防止员工面对面，错开；
- 严格限制食品制备区的员工数量，排除一切非必要人员；
- 将员工分成工作组或团队，同时减少工作组之间的交流和相互影响；



进货防护和查验

装卸防护

- 工作衣帽，一次性使用医用口罩/一次性医用外科口罩，手套
- 护目镜、面屏（必要时）

源头管控

- 每批食品进货查证验货，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

检验证明

- 对于进口冷链食品，进口商或货主应当配合相关部门对食品及其包装进行采样检测
- 对于外埠食品，经销商应当主动向供应商索取相关食品安全和防疫检测信息。

清洁和消毒

- 参见《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》

其他防护措施

通风要求

- 普通厂区优先选择自然通风，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

给排水设施

- 应当有完善的下水道，并保持畅通
- 应当配备地面冲洗水龙头和消毒设施，用于污水的冲洗消毒
- 污水排放应当符合相关规定

5.销售经营过程防控要求

冷链食品集中交易市场（农产品批发市场、农贸市场、社区菜市场）、超市、便利店、餐饮、自营电商等食品经营者，应当具备相应的冷藏冷冻设施。

人员卫生要求

参照从业人员卫生要求

生鲜宰杀等特殊摊位的食品经营者除工作服外，还需穿戴防水围裙、橡胶手套等



保持安全距离

合理控制进入冷链食品销售区域的顾客数量，避免聚集和拥挤，人与人之间之间的距离至少保持**1米**以上，密闭空间还应当适度增加可使用**地面标记引导**和管理顾客**有序排队**等措施，便于顾客保持距离，特别是在拥挤的区域，例如服务台和收银台

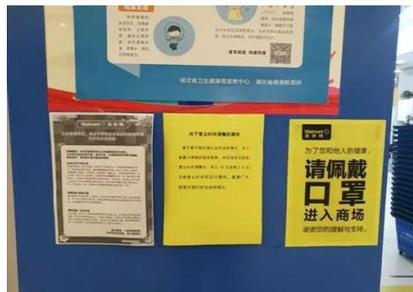
清洁和消毒

- 参见《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》

警示告知

在入口处设置标志

冷链食品零售区域广播或张贴告示



其他防护措施

在收银台和柜台设置玻璃屏障，鼓励使用非接触式支付，以减少接触

不在自助柜台公开展示或出售未包装的冷链食品

6. 餐饮加工过程防控要求

人员卫生要求

参照从业人员卫生要求

保持安全距离

食品从业人员之间至少保持1米的距离

堂食座位安排应当达到安全的社交距离

在店内使用地面标记便于顾客保持距离，

特别是在拥挤的区域，例如服务台和收银台



清洁和消毒

- 参见《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》

其他防护措施

提供清洁消毒液

防止交叉污染（生熟分开）

避免非必要的身体接触（非接触支付派送等）

保持空气流通

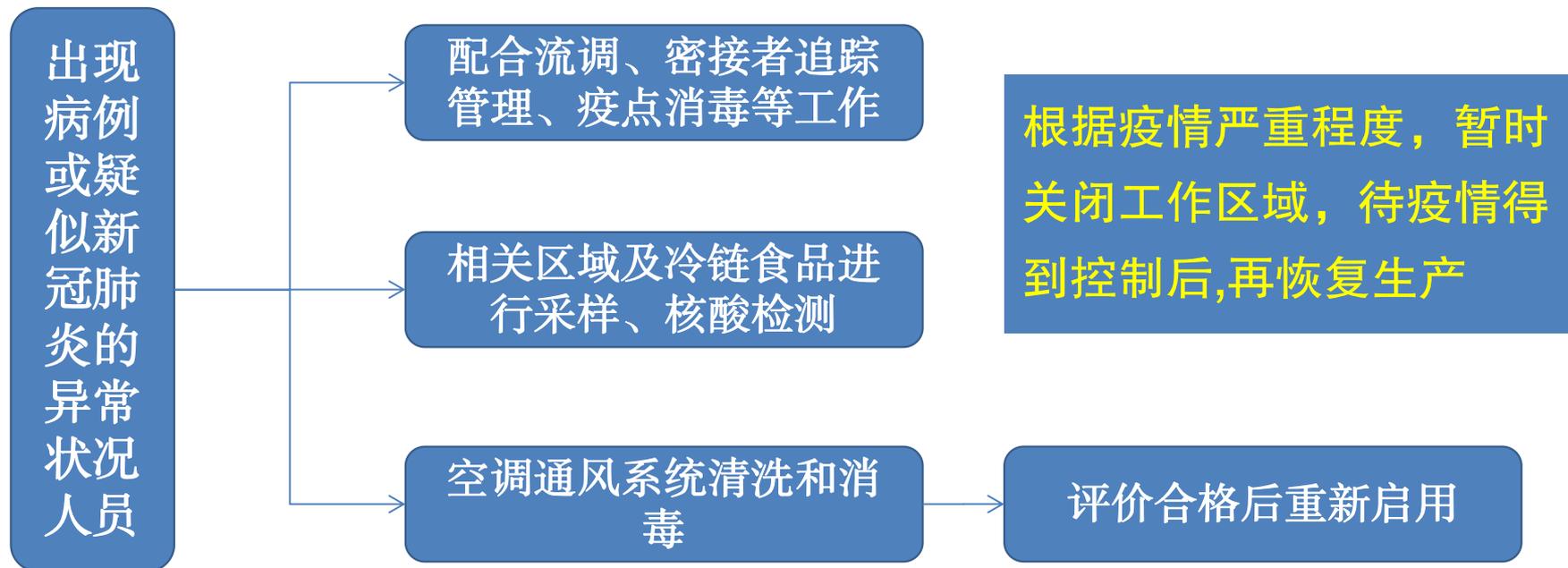
尽量提供熟食

分餐，提供公勺公筷

7.相关区域的应急处置措施

冷链食品生产经营者应当**制定新冠肺炎疫情应急处置方案**，
用**及时处置和报告疫情情况**，有效预防新冠病毒的传播。

出现健康状况异常人员的应急处置



按照新冠肺炎疫情防控要求，做好切断传播途径、隔离密切接触者等措施，同时按规定处置污染物

发现样品核酸检测阳性的应急处置

核酸检测阳性通知

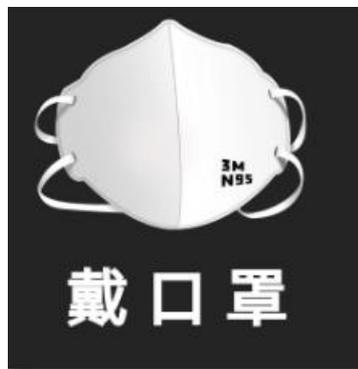
物品在**未处理前**，应当保持冰箱、冰柜、冷库等冷冻冷藏**设备正常运行**，以防止物品腐败变质及可能的污染物扩散。

相关物品
临时封存、无害化处理

相关**物品处理时**避免运输过程溢洒或泄露。

参与相关**物品清运**工作的人员应当做好个人防护。

核酸阳性产品，应当按照当地主管部门要求进行处置



谢谢