

ICS 13.200

CCS C 50

# 团 体 标 准

T/GZBC XX—2021

## 防控新冠肺炎疫情 进口冷冻食品集中监管仓管理规范

Imported frozen food centralized supervision cold store management  
specifications for the prevention and control of COVID-19

(征求意见稿)

2021.02.24

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

广州市标准化促进会  
广州市市场监督管理局

发布



## 目 次

前言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	2
4.1 设计要求.....	2
4.2 设施设备配置.....	2
4.3 功能分区.....	2
4.4 运营管理.....	2
5 人员管理.....	2
5.1 人员健康管理.....	2
5.2 人员防护和卫生要求.....	2
5.3 核酸采样与检测.....	3
5.4 外来人员登记与管理.....	3
5.5 健康宣教.....	3
6 食品管理.....	3
6.1 食品入库前初筛.....	3
6.2 食品入库管理.....	3
6.3 食品贮存管理.....	3
6.4 食品出库管理.....	4
6.5 核酸采样与检测.....	4
7 设施设备及环境管理.....	4
7.1 设施设备管理.....	4
7.2 环境管理.....	4
7.3 核酸采样与检测.....	5
8 车辆管理.....	5
8.1 备案管理.....	5
8.2 运输管理.....	5
8.3 检测与消毒.....	6
9 应急处置.....	6
9.1 应急处置总体要求.....	6
9.2 应急处置情况.....	6
9.3 应急处置要求.....	6

10 防疫台账及记录管理.....	7
附录 A（资料性） 进口冷冻食品集中监管仓工作人员个人防护及卫生指引.....	8
附录 B（资料性） 进口冷冻食品集中监管仓核酸采样检测工作指引.....	10
附录 C（资料性） 进口冷冻食品集中监管仓预防性消毒工作指引.....	11
附录 D（规范性） 涉新冠病毒核酸阳性食品无害化处理工作指引.....	13
参考文献.....	15

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广州市市场监督管理局提出。

本文件由广州市标准化促进会和广州市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：广州市标准化研究院、广州市市场监督管理局、广州市标准化促进会。

本文件主要起草人：



# 防控新冠肺炎疫情 进口冷冻食品集中监管仓管理规范

**重要提示：**本文件的使用单位和个人，应同时严格执行国家、省、市各行政管理部门关于防控新冠肺炎疫情的法律法规和技术规范。

## 1 范围

本文件规定了新冠肺炎疫情期间进口冷冻食品集中监管仓的基本要求、人员管理、食品管理、设施设备及环境管理、车辆管理、应急处置、防疫台账及记录管理要求。

本文件适用于新冠肺炎疫情期间进口冷冻食品集中监管仓（以下简称集中监管仓）的管理，其它疫情可参考使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2893 安全色
- GB 19193 疫源地消毒总则
- GB/T 21071 仓储服务质量要求
- GB/T 28009 冷库安全规程
- GB/T 30134 冷库管理规范
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 50072 冷库设计规范
- SB/T 10797 室内装配式冷库
- SBJ 17 室外装配冷库设计规范
- DB44/T 1696 冷链物流配送中心作业规范
- DB44/T 2161 冷库安全管理规范

## 3 术语和定义

GB/T 30134界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 进口冷冻食品 **imported frozen food**

已取得国家有关部门出具的海关进口货物报关单、入境货物检验检疫证明，在加工、运输、贮存、销售等从生产到消费全过程中，采用冷冻的方式，将温度控制在0℃以下的食品及其半成品。

### 3.2

#### 集中监管仓 **centralized supervision cold store**

经本市新冠肺炎防控指挥部同意设立，对进口冷冻食品进行集中消毒、集中检测、集中监管，并实行动态调整的特别中转冷库。

## 4 基本要求

### 4.1 设计要求

集中监管仓设计应符合GB 50072、SB/T 10797、SBJ 17的相关规定。

### 4.2 设施设备配置

4.2.1 集中监管仓设施设备应按GB 31605、GB/T 28009和GB/T 30134的要求选用及配置。

4.2.2 集中监管仓应配备满足日常运营和疫情防控需求的制冷系统、换气系统和消杀设备等设施设备，并定期检查、维护，发现问题及时排除。

### 4.3 功能分区

4.3.1 集中监管仓应设置清洁区、半污染区、污染区，“三区”应相对独立管理，并设置分区标识。

4.3.2 应设置独立的货物装卸空间、样品采样空间、作业消毒空间。

4.3.3 应设置进口冷冻食品专用存放空间，出、入库专用通道和上、下独立电梯。

4.3.4 应在半污染区设置工作人员穿卸防护装备，更换工作服、工作鞋的地方及消毒区。

4.3.5 应合理设置手部清洁区、淋浴区、饮食区。

4.3.6 应设置核酸检测阳性人员及密切接触人员暂时隔离区，并与其它区域相对独立分隔。

### 4.4 运营管理

4.4.1 集中监管仓应建立疫情防控制度、安全生产制度、岗位责任制度、各项操作规程等。

4.4.2 集中监管仓应建立事故应急处置预案，并定期演练。

4.4.3 集中监管仓在采用节能运行模式时，应保证食品质量和安全运营。

4.4.4 集中监管仓管理应符合GB 31605、GB/T 30134、DB44/T 2161、DB44/T 1696的相关规定。

4.4.5 集中监管仓的仓储服务质量应符合GB/T 21071的相关规定。

## 5 人员管理

### 5.1 人员健康管理

5.1.1 集中监管仓应建立人员健康监测台账，登记所有接触进口冷冻食品的从业人员体温、扫码等情况。

5.1.2 集中监管仓应加强人员出入管理，每天开展健康监测，应设置区域入口测温点，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。

5.1.3 对驻场的核酸采样、消毒作业人员和监管人员、直接接触冷冻食品的从业人员应设置个人健康档案，落实接种疫苗、每日进场扫码、每周核酸检测全覆盖并做好记录。

5.1.4 所有进口冷冻食品从业人员一经发现有咳嗽、发热等症状的，应及时上报，并于当日进行核酸检测，确定阴性且症状消失后方可上岗。

### 5.2 人员防护和卫生要求

5.2.1 集中监管仓应为进口冷冻食品从业人员配发充足的、符合防护要求的个人防护装备。



5.2.2 所有进口冷冻食品从业人员应佩戴口罩、手套，穿着经消毒的工作服，做好口手卫生。

5.2.3 人员个人防护及卫生指引见附录 A。

### 5.3 核酸采样与检测

5.3.1 采样范围按通过接触受污染的冷冻食品而造成感染的风险从高到低的人群分为：

- a) 第一类：冷库直接接触进口冷冻食品的从业人员；
- b) 第二类：冷库其他（非直接接触进口冷冻食品）从业人员及驻场团队人员。

5.3.2 采样数量及频次：

- a) 对第一类从业人员每周进行一次全覆盖核酸检测；
- b) 对第二类人员每半个月进行一次全覆盖核酸检测。

5.3.3 核酸采样与检测方法见附录 B。

5.3.4 核酸检测情况应在人员健康监测台帐如实登记。

### 5.4 外来人员登记与管理

5.4.1 应尽可能减少外来人员进入集中监管仓。

5.4.2 如确需进入，应询问其所在单位、健康状况、接触疫情发生地区人员等情况，经过登记、测温等措施并做好个人防护（如佩戴口罩等）后，方可进入。

5.4.3 对有境外和国内中高风险地区旅居史的外来人员应按属地要求进行管理。

5.4.4 车辆进出时，门卫值班员、工作人员应避免和司机有不必要的接触。

### 5.5 健康宣教

5.5.1 集中监管仓应开展多种形式的健康教育，引导从业人员掌握新冠肺炎和其它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。

5.5.2 加强疫情期间的宣传工作，通过网络平台、宣传栏、宣传册等形式进行宣传。

## 6 食品管理

### 6.1 食品入库前初筛

6.1.1 进入集中监管仓的进口冷冻食品，应进行入库前初筛，按不少于 1%的比例随机抽样对每件（箱）进口冷冻食品外包装以及每批次进口冷冻食品的内包装及产品进行抽检。

6.1.2 确认初筛检验结果符合要求后，方能进入集中监管仓。

### 6.2 食品入库管理

6.2.1 进入集中监管仓的进口冷冻食品，应按照“预约入库、采样消毒、入库贮存、核酸检测、凭证出库”的规范流程，进行每件必检和外包装件件消毒，并落实进口冷冻食品电子溯源信息录入。

6.2.2 入库前对每件（箱）进口冷冻食品外包装必检，按不少于 1%的比例随机抽样对每批次进口冷冻食品的内包装及产品进行抽检；并对进口集装箱货柜内壁和每件货物外包装所有表面进行预防性全面消毒。消毒工作指引见附录 C。

6.2.3 对入库食品做好入库时间、品种、数量、等级、质量、温度、包装、生产日期和保质期等信息记录，办理入库手续。

### 6.3 食品贮存管理

6.3.1 集中监管仓中的食品应根据其贮存工艺的要求，分区（间）贮存。

6.3.2 需冷冻的食品贮存环境温度应不高于-18℃，需冷藏的食品贮存环境温度应为0℃~10℃。对于有湿度要求的食品，还应满足相应的湿度贮存要求。

6.3.3 集中监管仓的温度显示、区域划分标识应清晰规范，并做好温度记录，确保准确真实，记录间隔时间不超过30min。温度记录和显示设备宜放置在冷库外便于查看和控制的地方，温度传感器或温度记录仪应放置在最能反映食品温度或者平均温度的位置。建筑面积大于100m<sup>2</sup>的冷库，温度传感器或温度记录仪数量不少于2个。当库内温湿度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超过的范围和时间。

6.3.4 在集中监管仓中贮存的食物，应满足贮存食物整体有效保质期的要求，贮存时间不应超过该食物的协议保存期，并定期进行质量检查，发现问题及时处理。

6.3.5 食品堆码应按规定置于托盘或货架上，不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛，防止串味和交叉污染。具有强烈挥发气味和相互影响（如乙烯）的食品应设专库贮存，不得混放。贮存的食物应与库房墙壁间距不少于10cm，与地面间距不少于10cm。

#### 6.4 食品出库管理

6.4.1 进入集中监管仓的进口冷冻食品经核酸检测阴性和外包装消毒后，加附溯源二维码，凭中华人民共和国海关进口货物报关单、入境货物检验检疫证明、核酸检测阴性报告、消毒凭证、广州市进口冷冻食品集中监管仓出库证明（以下简称“五证”）方能出库。

6.4.2 对出库食物做好出库时间、品种、数量、等级、质量、温度、包装、生产日期和保质期等信息记录，办理出库手续。

6.4.3 集中监管仓工作人员通知货主提货后，货主应在通知的时限内提货。

#### 6.5 核酸采样与检测

6.5.1 核酸采样与检测方法见附录B。

6.5.2 检测报告或检测凭证应有反映货主、采样地点、采样时间、产品名称、原产国、批号、件数、外包装“件件检”、内包装及产品“批批检”等信息；各环节应如实完整登记产品核酸检测记录台账。

### 7 设施设备及环境管理

#### 7.1 设施设备管理

7.1.1 集中监管仓设施设备应按GB 31605、GB/T 28009和GB/T 30134的要求管理。

7.1.2 集中监管仓应在特定的位置设立安全标识，其安全色应符合GB 2893的规定。

7.1.3 集中监管仓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。

7.1.4 集中监管仓库门应配有电动空气幕或塑料门帘，低温库应设置门斗。

7.1.5 集中监管仓应配备库温监控记录装置。

7.1.6 集中监管仓内应配备货架、托盘、叉车等必要搬运设备。

7.1.7 搬运设备应无毒、无害、无异味、无污染，符合相关食品卫生要求，并定期消毒。

7.1.8 设施设备应完好、附件齐全，运行状况良好，统一标识或编号，并由指定人员管理。

7.1.9 冷库机房应24h不间断运行并有应急措施，按规定做好各种设备运行记录。

#### 7.2 环境管理

7.2.1 集中监管仓应保持区域内清洁卫生，清洁消毒所使用的消毒剂应无毒、无害、无污染。

### 7.2.2 集中监管仓清洁消毒应满足以下要求：

- 每周对仓库内部环境、货架等进行清洁消毒；
- 每班次作业完成后，对作业工具实施消毒；
- 每日定期对冷库污染区、半污染区、场内垃圾场、公共厕所等重点场所区域、重点工具设备进行清洁消毒；
- 做好清洁消毒台账和登记核实；
- 清洁消毒工作指引见附录C。

7.2.3 集中监管仓内应严格控制有毒有害物质，不存放与贮存食品无关的物品，防止造成食品污染。

7.2.4 应及时清除穿堂和库房的墙、地坪、门、顶棚等部位的冰、霜、水。

7.2.5 库房地下自然通风道应保持畅通，不应有积水、雪、污物。

7.2.6 无进出货时，库房门应处于常闭状态。

## 7.3 核酸采样与检测

7.3.1 环境采样范围应覆盖集中监管仓各种物表可能接触进口冷冻食品的接触面，应选择人员或货物接触频次较多的部位。重点采样部位可参考以下部位：

- 冷库、冷链物流车厢内表面；
- 进口冷冻食品月台卸货区地面、货架；
- 卸货工具、叉车等运输工具接触货品的部位、作业工具；
- 冷库门把手、按钮、库内地面、空调出风口、排水口；
- 工作人员脱卸防护装备区域的地面、垃圾桶等。

7.3.2 采样数量和频次：环境采样检测每周一次，其中对冷库、冷链物流车厢内表面全部覆盖。

7.3.3 核酸采样与检测方法见附录B。

## 8 车辆管理

### 8.1 备案管理

8.1.1 应建立备案企业和车辆、人员数据清单，对外进行公示后，发放《进口冷冻食品专用车》标识，持《进口冷冻食品专用车》标识的车辆方可参与集中监管仓进口冷冻食品运输。

8.1.2 备案车辆应专车专用，不得承运除进口冷冻食品以外的货物。除备案车辆外，其它车辆不得承运从集中监管仓到本市区域内的进口冷冻食品。承运进口冷冻食品进入集中监管仓或从集中监管仓承运进口冷冻食品到本市区域外的车辆不需要备案，但应在集中监管仓如实填报货主、报关单、车辆、司机、货物流向等信息。按监管要求落实进口冷冻食品溯源，将相关信息录入“冷库通”。

### 8.2 运输管理

8.2.1 进入集中监管仓的进口冷冻食品，货主应提前向各集中监管仓预约，报备货主、报关单、车辆、司机及随车人员、货物流向等信息，约定运输车辆进入集中监管仓的具体时间。集中监管仓只存储经预约进入的进口冷冻食品，未经预约的进口冷冻食品不得进入。

8.2.2 进入集中监管仓的进口冷冻食品实行专人专车专运模式，车辆应安装卫星定位系统，并将定位信息接入交通运输部门监管平台。

8.2.3 承运集中监管仓进口冷冻食品的企业，应查验该批次货物是否有“五证”，不得承运无“五证”货物。

8.2.4 承运的每批次货物应如实填报货主、报关单、车辆、司机、货物流向等信息。

8.2.5 承运全程应点对点运输，中途不得擅自更改线路、停放车辆、开启货箱，不得参与装卸作业。

### 8.3 检测与消毒

8.3.1 从事进口冷冻食品运输的驾驶员，应按要求接种新冠疫苗并每周开展1次核酸检测。

8.3.2 做好承运进口冷冻食品车辆和驾驶员消毒处理，并建立管理台账。

8.3.3 核酸检测方法见附录B，消毒工作指引见附录C。

## 9 应急处置

### 9.1 应急处置总体要求

若监测发现进口冷冻食品或相关环境新冠病毒核酸检测呈阳性，参照《广东省常态化防控阶段进口冷链货物新冠病毒核酸阳性处置指引》（粤卫疾控函〔2020〕246号）进行，若监测发现从业人员新冠病毒核酸检测呈阳性，参照《广东省新冠肺炎本地疫情应急处置方案(试行)》（粤卫应急函〔2020〕136号）进行。

### 9.2 应急处置情况

发生以下情况应启动应急处置：

- a) 入库前车辆核酸检测结果为阳性；
- b) 从业人员有疑似病症或核酸检测结果为阳性；
- c) 食品核酸检测结果为阳性；
- d) 环境核酸检测结果为阳性；
- e) 其它启动应急处置的突发情况。

### 9.3 应急处置要求

9.3.1 发生应急处置情况时，应立即向当地疾控中心、街道、集中监管仓驻场团队、疫情防控工作专班等相关部门和机构报告。

9.3.2 集中监管仓应积极配合疫情防控部门开展食品溯源等工作，按照防疫人员要求开展应急处置工作，承担相应的防控责任，并做好相应记录。

9.3.3 入库前车辆核酸检测结果为阳性时，应按照以下要求开展应急处置：

- a) 对直接接触车辆的从业人员进行暂时隔离和核酸检测；
- b) 对车辆实施全面消杀，对周边环境进行核酸检测和消杀。

9.3.4 从业人员有疑似病症或核酸检测结果为阳性，应按照以下要求开展应急处置：

- a) 从业人员有疑似病症时，应立即核实患病情况，确诊前应对疑似病人进行暂时隔离；确诊为阴性后，才能允许返岗；
- b) 从业人员核酸检测结果为阳性时，立即对患者和相关密切接触人员隔离，集中监管仓封闭，人员停止流动，车辆封存；等待医务人员到后，按医务人员要求进行处置；
- c) 对集中监管仓环境进行核酸检测和全面消杀；
- d) 对确诊人员接触的食品进行核酸检测。

9.3.5 环境核酸检测结果为阳性，应按照以下要求开展应急处置：

- a) 对相关从业人员进行暂时隔离和核酸检测；
- b) 对环境进行核酸检测和全面消杀；
- c) 对存放的食品进行核酸检测。

9.3.6 食品核酸检测结果为阳性，应按照以下要求开展应急处置：

- a) 对直接接触进口冷冻食品的从业人员进行暂时隔离和核酸检测，对周边环境进行核酸检测和消杀；
- b) 对应批次的进口冷冻食品按照附录 D 作无害化处理；
- c) 出库在售食品检测为阳性或其它省市通报同批号产品检测为阳性时，应立即对相关货物、密切接触者人员和冷库环境进行核酸检测，确诊为阳性的，按照以上应急处置要求进行处理。

9.3.7 应急处置过程中对人员、车辆、环境、食品核酸检测复检的结果为阳性时，应按照以上相应的应急处置要求进行处理。

## 10 防疫台账及记录管理

10.1 集中监管仓应建立疫情防控相关工作台账，做好记录管理。

10.2 相关台账记录应至少保存 2 年，包括但不限于以下资料：

- a) 货主及货物相关信息、报关单、检验检疫证明；
- b) 核酸检测结果证明；
- c) 货物消杀证明；
- d) 货物溯源记录；
- e) 出入库登记记录；
- f) 人员健康监测记录；
- g) 货物检测消毒记录；
- h) 环境检测消毒记录；
- i) 应急处置记录；
- j) 其它必要的防疫工作记录。

## 附录 A

### (资料性)

#### 进口冷冻食品集中监管仓工作人员个人防护及卫生指引

##### A.1 常规工作人员个人防护装备及使用

###### A.1.1 一次性医用橡胶或丁腈手套

进入集中监管仓工作，需先佩戴一次性医用橡胶或丁腈手套，并根据工作岗位，佩戴不同的工作（劳保）手套。一次性医用手套破损或有明显污染时，需及时更换并进行手卫生清洁。外层工作手套需保持清洁，及时清洗、消毒或更换。工作完毕离开集中监管仓，需脱去手套并进行手卫生清洁。

###### A.1.2 医用防护口罩

进入集中监管仓工作，需全程规范佩戴口罩。每次佩戴前应做气密性检查，穿戴多个防护用品时，务必确保医用防护口罩最后摘除。医用防护口罩破损或明显污染时，需及时更换。工作完毕离开集中监管仓，需脱去口罩，进行手卫生清洁后更换新的口罩。

###### A.1.3 工作服、工作鞋和工作帽

进入集中监管仓工作，需更换个人衣物并穿工作服、工作鞋和工作帽。衣帽鞋应保持干净整洁，每天进行清洗或消毒。有被液体喷溅可能（喷淋冲洗等）的岗位工作人员除穿工作服外，还需按防护要求穿戴防水围裙、防水袖套、橡胶手套、防水胶靴等。工作完毕离开集中监管仓，需脱去工作服、工作帽和工作鞋；不穿着工作时的衣帽鞋搭乘公共交通工具，进入公共场所、食肆、回家等。

###### A.1.4 防护面屏或护目镜

进入集中监管仓，当眼睛及面部有被液体及气溶胶等污染的风险时，需佩戴防护面屏或护目镜。重复使用的护目镜每次使用后，需及时进行消毒干燥，备用。

##### A.2 监测采样人员个人防护

A.2.1 采集食品、内外包装或环境物体表面标本时，采样人员需穿着一级防护装备，依次为：一次性隔离衣、一次性医用外科口罩、一次性帽子、一次性鞋套、眼罩或防护面屏、双层一次性手套。

A.2.2 采集工作人员鼻咽拭子标本时，采样人员需穿着一级防护装备加医用防护口罩，依次为：一次性隔离衣、KN95/N95及以上防护口罩、一次性帽子、一次性鞋套、眼罩或防护面屏、双层一次性手套。

A.2.3 采样期间不能脱除口罩，不能用手或戴手套挤揉眼睛、口鼻。每次更换手套或摘下手套时需洗手或进行手部消毒，不穿着采样时的防护装备进入工作人员生活区等清洁区域。

A.2.4 采样结束后，在半污染区依次脱去外层手套、防护面屏（如佩戴）、一次性隔离衣、一次性鞋套、眼罩（如佩戴）、里层手套、一次性帽子、口罩。每脱去一件防护装备需使用75%酒精或免洗手消毒液进行一次手部消毒。脱卸时尽量少接触污染面。脱下的非一次使用防护装备直接放入盛有消毒液的容器内浸泡，一次性防护装备放入黄色医疗废弃物收集袋并扎紧封口作为医疗废弃物集中处置。

A.2.5 脱完防护装备离开半污染区需及时洗手清洁，可用消毒液（或肥皂）和清水流水20s七步洗手法充分洗手。

### A.3 消毒人员个人防护

A.3.1 消毒人员宜穿戴一次性工作帽、KN95/N95及以上防护口罩或医用防护口罩、防护面屏或护目镜、一次性手套和长袖加厚橡胶手套、工作服、一次性隔离衣、工作鞋或胶靴、防水靴套、防水围裙或防水隔离衣。

A.3.2 消毒结束后，在半污染区脱去防护装备（脱卸顺序参照监测采样人员防护）。每脱去一件防护装备需使用75%酒精或免洗手消毒液进行一次手部消毒。脱卸时尽量少接触污染面。脱下的非一次使用防护装备直接放入盛有消毒液的容器内浸泡，一次性防护装备放入黄色医疗废弃物收集袋并扎紧封口作为医疗废弃物集中处置。

A.3.3 脱完防护装备离开半污染区需及时洗手清洁，可用消毒液（或肥皂）和清水流水20s七步洗手法充分洗手。

### A.4 处置作业及监管人员个人防护

A.4.1 作业人员、驾驶员和监督处置人员需穿着二级防护装备，依次为：工作服、一次性工作帽、双层一次性橡胶手套、防护服、KN95/N95及以上级别防护口罩或医用防护口罩、防护面屏或护目镜、胶靴或防水鞋套等。

A.4.2 处置期间不能脱除口罩，不能用手或戴手套挤揉眼睛、口鼻。每次更换手套或摘下手套时需洗手或进行手部消毒。

A.4.3 处置结束后，在半污染区依次脱去外层手套、防护面屏、隔离衣、一次性鞋套、护目镜、里层手套、一次性工作帽、口罩。每脱去一件防护装备需使用75%酒精或免洗手消毒液进行一次手部消毒。脱卸时尽量少接触污染面。脱下的非一次使用防护装备直接放入盛有消毒液的容器内浸泡，一次性防护装备放入黄色医疗废弃物收集袋并扎紧封口作为医疗废弃物集中处置。

A.4.4 脱完防护装备离开半污染区需及时洗手清洁，可用消毒液（或肥皂）和清水流水20s七步洗手法充分洗手。

### A.5 其它要求

A.5.1 所有工作人员需加强手卫生消毒，可选用醇类消毒剂或直接用75%乙醇；醇类过敏者，可选择季铵盐类等有效的非醇类手消毒剂。

A.5.2 注意个人卫生，打喷嚏、咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘臂遮挡。不随地吐痰，擤鼻涕时注意卫生。尽量避免用手触摸口、眼、鼻。

## 附录 B

(资料性)

### 进口冷冻食品集中监管仓核酸采样检测工作指引

#### B.1 核酸采样

##### B.1.1 人员采样

人员核酸采样参照《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）中附件6《新型冠状病毒肺炎实验室检测技术指南》的要求，单采单检或参照国务院联防联控机制《关于印发新冠病毒核酸10合1混采检测技术规范的通知》（联防联控机制医疗发〔2020〕352号）要求采用混采检测。

##### B.1.2 食品采样

B.1.2.1 采样时，待检的食品物表应尽量处于非冰冻状态，可采用10混1或5混1混检采样管采样。

B.1.2.2 采集外包装或内包装样本时，每1根拭子可涂抹5~20箱货品包装表面，每个货品包装涂抹至少2面，每面涂抹采用“川”或“Z”字型涂抹，以拭子最大接触面涂抹，于货品包装的1面按左中右从上到下刮采三道采样区或1面从上至下按“Z”字型刮采一道采样区，每10根拭子涂抹50~200箱货品后放入1根病毒采样管中送检。

B.1.2.3 采集产品表面样本时，每个产品可涂抹产品表面2~3处不同部位，每1根拭子可涂抹5~10个产品，每10根拭子涂抹50~100个产品后放入1根病毒采样管中送检。

##### B.1.3 环境采样

使用1个拭子涂抹多个同类型的采样部位（如涂抹5~10处货品货架表面）后，放入1根病毒采样管中送检。

#### B.2 核酸检测

采样人员完成食品以及相关人员、环境样本采集，填写采样记录。样品采集后，在4℃条件下12h内运送至各地市场疫情防控工作专班指定的检测机构开展检测。

所有检测阳性的样本要求在2h内送属地市级疾控中心复核，经市疾控中心复核的阳性样本应24h内送省疾控中心进行病毒分离和基因测序。

样本运送与检测需遵守国家生物安全的有关规定。



## 附录 C

(资料性)

### 进口冷冻食品集中监管仓预防性消毒工作指引

#### C.1 消毒要求

进入集中监管仓的进口冷冻食品新冠病毒防控消毒工作参照国务院应对新冠肺炎疫情联防联控机制《关于印发冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南和冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南的通知》(联防联控机制综发〔2020〕245号)要求执行。

#### C.2 消毒剂的选择

##### C.2.1 进口冷冻食品外表面消毒

可使用过氧化物类消毒剂、含氯消毒剂和季铵盐类消毒剂。根据低温下不同消毒剂的消毒活性,优先选择过氧化物类消毒剂,如过氧乙酸或过氧化氢。乙醇类消毒剂(如酒精)适用于从业人员的手部和皮肤消毒以及较小物体表面的消毒,原则上不用于大范围的进口冷冻食品外表面消毒。

##### C.2.2 其它相关区域环境和物表消毒

普通环境和物体表面可使用过氧化物类消毒剂、含氯消毒剂喷洒消毒。高频接触物表,如门把手、按钮等可使用含氯消毒剂、乙醇类消毒剂或季铵盐类消毒剂进行擦拭消毒。

#### C.3 消毒方法与剂量

##### C.3.1 进口冷冻食品外表面消毒

对每件(箱)新到库的进口冷冻食品均需进行外包装消毒处理后再入库。可使用0.2%~0.4%过氧乙酸或6%过氧化氢或有效氯2000mg/L的含氯消毒剂或4000mg/L季铵盐类消毒剂,为保障冷冻条件时的消毒效果,可选择乙醇作为消毒剂,可选择加入防冻液。货品的六面均需消毒,消毒前应去除表面冰层。

##### C.3.2 其它相关区域环境和物表消毒

工作区域和运输工具每次完成同批次货品处理后,应使用有效氯500mg/L~1000mg/L的含氯消毒剂或0.1%~0.2%过氧乙酸或3%过氧化氢对运输工具的货柜内表面、工作区域内的地面、用品用具如推车、货架、叉车、相关工具、器具和容器等进行喷洒消毒,消毒以均匀喷湿不流挂为宜,作用时间30min,然后用清水冲洗去除残留消毒剂。门把手、按键、叉车方向盘、推车扶手等经常触碰的物体表面,以及运输工具经常被触摸的物体表面如方向盘、档把、各种仪器按钮和货柜开门把手等,可使用有效氯500mg/L的含氯消毒剂、75%酒精或其它可用于表面消毒的消毒剂进行擦拭消毒,作用时间30min后清水擦拭干净。车辆运载一批货物前后,均需对车内人手可能接触的部位、特别是车厢内外进行彻底消毒。

##### C.3.3 有明显污染物时的消毒

开展消毒时,如相关工具、器具的物表、工作区域等环境或物表存在可见污染物,应先清污再消毒。清污可使用碱性溶液、盐溶液(例如磷酸盐、碳酸盐、硅酸盐)、酸(例如柠檬酸、磷酸)溶液及合成

洗涤剂（例如阴离子、阳离子、非离子碱洗涤剂）等常用清洁剂。清污后应按照无污染物时消毒剂浓度的2倍开展消毒。

#### C.4 消毒工作记录

消毒实施单位应建立消毒工作台账，详细记录每一批次货品和每一次环境及物表消毒的消毒工作情况，包括消毒日期、人员、地点、消毒对象、消毒剂名称、浓度及作用时间以及使用的消毒剂用量等内容，相关资料和记录应至少留存2年。

#### C.5 消毒用品的选用

消毒用品如消毒剂和消毒器械等，应选用符合国家卫生标准的产品。选用的消毒产品应是全国消毒产品网上备案信息服务平台上备案登记的合格产品，未备案的消毒产品不得使用。

#### C.6 消毒效果验证

不同消毒剂的剂量需采用模拟现场试验或现场试验进行验证。模拟现场试验可采用比新冠病毒抗力较强的细菌繁殖体（大肠杆菌8099或金黄色葡萄球菌ATCC 6538）作为指示微生物。模拟现场试验结果杀灭对数值 $\geq 3.00$ 为合格，现场试验结果杀灭对数值 $\geq 1.00$ 为合格。

#### C.7 注意事项

C.7.1 环境温度处于冷冻条件时，消毒剂应添加防冻剂。可选用乙醇作为防冻剂，防冻剂的浓度依据现场温度进行调整，如 $-10^{\circ}\text{C}$ 条件下乙醇体积分数为10%， $-15^{\circ}\text{C}$ 条件下乙醇体积分数为20%， $-20^{\circ}\text{C}$ 条件下乙醇体积分数为33%；乙醇的最大使用体积分数不超过33%。

C.7.2 过氧化物类消毒剂为易燃易爆品，遇明火、高热、接触还原剂或金属粉末，均有燃烧爆炸危险，应妥善存储并使用；含氯消毒剂为强氧化剂，不得与易燃物接触，应远离火源；季铵盐类消毒剂不能与肥皂或其它阴离子洗涤剂通用，也不能与碘类或过氧化物同用。

## 附录 D

### (规范性)

#### 涉新冠病毒核酸阳性食品无害化处理工作指引

##### D.1 产品控制

在口岸（属地海关）及本市运输、生产经营等环节对阳性样本食品及同批次产品实施暂时下架、封存、召回等措施，组织对相关产品进行终末消毒，集中贮存等待处理。

##### D.2 产品消毒及封装

核酸检测呈阳性食品，作业人员应在二级防护条件下，将涉事产品搬出货柜或集中监管仓，使用有效氯1000mg/L~2000mg/L的含氯消毒剂对每件涉事产品外包装六面进行全覆盖喷洒消毒。然后将消毒后涉事产品按件放入双层黄色医疗垃圾袋，扎紧袋口后，再放入一层编织袋中扎紧。相关产品放置于转运冷链运输车辆货柜内，柜门做好封签。

##### D.3 产品运输

提前安排运输行车路线，专人专车沿途押运，冷链运输车辆按固定路线行驶，将涉事产品运送至指定生活垃圾焚烧厂垃圾收集池卸料口，运输过程中原则上不作停留，不得开箱。

##### D.4 产品卸料及处理

冷链运输车辆随车作业人员在二级防护条件下，将相关产品从车上搬运下车，投入指定垃圾收集池卸料口，立即通过机械抓斗投进焚烧炉焚烧处理。

##### D.5 运输车辆及作业环境终末消毒

作业人员在二级防护条件下使用常量喷雾器械以有效氯1000mg/L含氯消毒剂对运输车辆（包括箱体内壁）、卸料口等接触涉事产品的环境和物品进行全覆盖喷洒消毒，对车门把手等相关操作器具的物表接触部位用有效氯1000mg/L~2000mg/L含氯消毒剂进行擦拭消毒。所用消毒工具表面用消毒剂进行擦拭消毒。终末消毒程序按GB 19193的相关规定进行。

##### D.6 后续处置

对相关产品无害化处理全过程监管、录证，涉事产品做好名称、生产批次、件数等信息台账，处理过程中办好产品交接手续。无害化处理相关费用按照有关规定收费标准结算。对相关处置人员后续健康管理及核酸监测。

##### D.7 少量产品处置

各环节点位查控与涉阳食品同批次产品，总重量不超过20kg的，作业人员应在二级防护条件下，可就地对涉事食品加热煮沸后按餐厨垃圾处理，处理后使用常量喷雾器械以有效氯1000mg/L的含氯消毒剂对相关器皿进行全覆盖消毒。对相关处置人员后续健康管理及核酸监测。

## 参 考 文 献

- [1] 联防联控机制医疗发〔2020〕352号 关于印发新冠病毒核酸10合1混采检测技术规范的通知
  - [2] 联防联控机制综发〔2020〕229号 新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）
  - [3] 联防联控机制综发〔2020〕245号 关于印发冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南和冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南的通知
  - [4] 联防联控机制综发〔2020〕255号 进口冷链食品预防性全面消毒工作方案
  - [5] 联防联控机制综发〔2021〕17号 进口物品生产经营单位新冠病毒防控技术指南
  - [6] 粤卫应急函〔2020〕136号 广东省新冠肺炎本地疫情应急处置方案（试行）
  - [7] 粤卫疾控函〔2020〕246号 广东省常态化防控阶段进口冷链货物新冠病毒核酸阳性处置指引
  - [8] 广州市常态化防控阶段冷链物流环节新冠肺炎疫情应急处置预案（试行）
  - [9] 广州市涉新冠病毒核酸阳性食品无害化处理工作指引（第一版）
-

