

附件 2

# 《进口冷链食品集中监管仓防疫管理规范》

## 编制说明

《进口冷链食品集中监管仓防疫管理规范》

标准编制组

二〇二一年七月

# 《进口冷链食品集中监管仓防疫管理规范》 编制说明

## 一、任务来源

为了更好地推进进口冷链食品集中监管仓常态化的防疫管理，做好有关应急保障，助推实现进口冷链食品安全，2021年上半年，由广东省冷链协会组织会员单位广东亚北农副产品有限公司、广明源光科技股份有限公司等单位联合承担团体标准《进口冷链食品集中监管仓防疫管理规范》的起草工作。

## 二、项目背景

2020年至今，国内新冠肺炎疫情得到了一定的控制，而国外的疫情形势依然十分严峻，外防输入、内防反弹成为我国新冠疫情常态化防控工作的一个重点。根据对新冠肺炎疫情的常态化防控的工作部署，国家先后下发了《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》、《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》、《关于印发进口冷链食品预防性全面消毒工作方案的通知》、《关于进一步做好冷链食品追溯管理工作的通知》等文件，加强对冷链食品特别是进口冷链食品的防控。结合国内防控新冠肺炎疫情的工作要求，包括广州、深圳、东莞、青岛、南京、韶关等众多大中型城市纷纷建立起进口冷冻食品集中监管仓，加强对进口冷链食品的预防性全面消毒。

为更有效地加强防控新冠肺炎疫情进口冷冻食品集中监管仓的规范化管理，国内部分城市先后制定出台了关于进口冷冻食品集中监管仓的标准，如广州市出台了团体标准《防控新冠肺炎疫情 进口冷冻食品集中监管仓管理规范》（T/GZBC 46-2021）；深圳市出台了《进口冻品集中监管仓 通用要求》（DB4403/T154-2021）、《进口冻品集中监管仓 冷链作业流程和关键控制点要求》（DB4403/T155-2021）、

《进口冻品集中监管仓 参与方信息和产品信息规范》（DB4403/T156-2021）、《进口冻品集中监管仓 追溯要求及追溯码编码规范》（DB4403/T157-2021）、《进口冻品集中监管仓 应急处置指南》（DB4403/T158-2021）等五个地方标准；济南市、青岛市、淮安市也分别出台了地方标准《进口冷链食品集中监管专仓消毒隔离规范》（DB3701/T21-2021）、团体标准《新冠疫情防控 进口冷链食品集中监管专仓管理规范》（T/QDAS 067-2021）、团体标准《进口冷链食品集中监管仓工作指南》（T/HASP 0002-2020）。

目前，经过全省上下艰苦努力，我省新冠肺炎疫情防控向好态势进一步巩固，防控工作已从应急状态转为常态化。按照党中央关于抓紧抓实抓细常态化疫情防控工作的决策部署，全面落实“外防输入、内防反弹”的总体防控策略，为贯彻落实“外防输入”“人物环境同防”要求，结合当前我省面临的疫情防控形势，结合新形势下常态化疫情防控提档升级的要求，非常有必要在我省进口冷冻食品集中监管仓采取更严格、更规范的常态化疫情防控措施，以有力保障我省进口冷链食品的安全，并为民生工程的顺利实施提供支撑。因此，应制定与之常态化监管相适应的进口冷链食品集中监管仓的团体标准予以规范。

### **三、编制原则**

根据《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》、《广东省标准化条例》等规定，参考相关国家标准、行业标准和地方标准、团体标准，结合行业的发展需要，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》的规定起草本标准。

### **四、编制依据**

#### **（一）法律依据**

- 1、中华人民共和国标准化法
- 2、团体标准管理规定
- 3、广东省标准化条例

#### **（二）主要的规范性引用文件**

GB 2893 安全色

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

## 五、编制过程

2021年6月中旬，同意广东亚北农副产品有限公司团体标准申请立项的通知已在全国团体标准信息网上公布。同时成立了标准编制组。

2021年6月下旬-7月中旬，编制组收集整理了有关的技术资料及相关标准，经多次研究讨论，确定标准的制定原则、标准框架、标准基本内容，草拟了工作组讨论稿。

2021年7月中旬，对标准讨论稿有关条款进行商讨修改，形成了标准内部征求意见稿，并根据反馈的意见进行修改，从而形成标准征求意见稿，并着手向社会各界征求意见。

## 六、适用范围和主要条款说明

### （一）适用范围

本文件适用于进口冷链食品集中监管仓常态化防疫管理。

### （二）主要条款说明

本文件规定了进口冷链食品集中监管仓防疫的基本要求、卫生防疫、食品管理、应急管理要求。主要条款说明如下：

1、基本要求。规定了设计要求、布局要求、防疫台账及记录管理、人员要求、设施设备要求、进出车辆管理等内容。

例如，在基本要求中规定：进口冷链食品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。这充分提醒了作业人员在装卸和搬运货物时避免在上述区域出现交

又污染的安全风险，而且有利于未受污染、受污染的货品的区分和存放以及进行集中处理。

又如：进口冷链食品集中监管仓应建立防疫相关工作台账，并在行政主管部门监管的第三方平台上做好人员、产品、车辆的监测和消毒等各方面的记录管理。这有助于常态化防疫的可追溯，能有效做到来源可追、责任到人，有据可查。

2、卫生防疫。规定了人员防护、人员核酸检测、设施设备消毒、设施设备核酸检测等内容。

以人员防护为例，进口冷链食品集中监管仓应为进口冷链食品从业人员配发充足的（至少两套）、符合防护要求的个人防护装备，而且对进口冷链食品从业人员建立人员健康监测台账，落实接种疫苗、进场扫码和定期核酸检测并做好记录。这为集中监管仓的作业人员在场所中放心安全作业增强了信心，也为其提供充足的防护。

3、食品管理。规定了食品进仓前初筛、食品入库管理、食品贮存管理、食品出库管理等内容。

以食品进仓前初筛为例，有条件的进口冷链食品集中监管仓可选择对进口冷链食品做进仓前初筛，需设立运输进口冷链食品车辆到达专用独立停放区域并与其它车辆停放区隔开至少 5 m 以上，设置隔离带；规定车辆的行驶路线，并要求运输进口冷链食品车辆必须严格按照规定路线行驶和停放；在确认初筛核酸检测结果为阴性后，方可进入集中监管仓卸货。如初筛核酸检测结果呈阳性，则启动应急处置。这样一来就可提高工作效率，大幅降低进口冷链食品进入集中监管仓的风险。

4、应急管理。规定了应急预案、应急保障、应急处置、持续改进等内容。

标准中明确提出：进口冷链食品集中监管仓应制定应对防疫应急预案、应急处置预案，定期组织全体人员进行培训、演练；对自查和上级部门监督检查发现的问题及时纠正，建立预防措施。这充分体现了居安思危、思则有备、有备无患的应急管理思想，而且把应急管理

融入到日常防疫管理的工作中。

此外，还增加了进口冷链食品集中监管仓工作人员个人防护及卫生指引、第三方平台操作指引、进口冷链食品集中监管仓预防性消毒工作指引等3个资料性附录，并突出了标准中的亮点包括引进紫外线消杀，便于货主（运输公司）、仓库、检测机构（消毒机构）等在第三方平台进行简易操作指引和监管机构掌握相关信息，有助于标准实施更贴近实际，充分体现了标准的可操作性和前瞻性。

### **七、采用国际标准或国外先进标准的程序及水平说明**

查无相关国际标准和国外先进标准，因而本标准制定过程未启用采标程序。

### **八、与现行法律、法规和强制性国家标准的关系**

本标准与现行相关法律、法规和强制性国家标准无冲突之处。

### **九、重大意见分歧的处理**

本标准在制定、编写过程中，未有重大的意见和分歧。

### **十、贯彻标准的要求和措施建议**

标准发布后，将通过宣贯培训、座谈等方式宣传普及，促进标准有效实施。

### **十一、其他情况的说明**

本文件性质为团体标准，供广东省冷链协会成员约定采用和按照协会的规定供社会自愿采用。

本标准根据实际情况修订和更新，以适应服务发展需要。

《进口冷链食品集中监管仓防疫管理规范》标准编制组

2021年7月