|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 55.180.01 |
| CCS  | A 80 |

|  |
| --- |
|  3201 |

南京市地方标准

DB 3201/T XXXX—XXXX

进口冷链食品集中监管仓

Centralized control warehouse for informed cold-chain food

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

南京市市场监督管理局  发布

1. 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。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京市江宁区市场监督管理局、江苏智标标准认证有限公司。

本文件主要起草人：

进口冷链食品集中监管仓

* 1. 范围

本文件规定了进口冷链食品集中监管仓的仓储建设、设施设备配置、人员及管理要求、出入仓流程、操作要求、追溯及应急管理要求。

本文件适用于南京市进口冷链食品集中监管仓的建设、管理和运行。

* 1. 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 19489 实验室 生物安全通用要求

GB 19781 医学试验室 安全要求

GB/T 22278 良好实验室规范原则

GB/T 22576.1 医学实验室 质量和能力的要求 第1部分：通用要求

GB/T 27476.1 检测实验室安全 第1部分：总则

GB/T 28009 冷库安全规程

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB/T 32146.1 检验检测实验室设计与建设技术要求 第1部分：通用要求

GB/T 37228 公共安全 应急管理 突发事件响应要求

GB 50072 冷库设计规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

冷链 cold chain

保持产品的品质，使其从出厂、运输、贮存直至销售环节始终处于产品必需的低温环境下的供应链系统。

冷链食品 cold-chain food

出厂、运输、贮存直至销售环节始终处于自身所必需的低温环境下的食品。

进口冷链食品集中监管仓 centralized control warehouse for informed cold-chain food

进入南京市储存、加工、销售的进口冷链食品，在其储存、加工、销售前必须进入的集中监督管理仓库。

1. 已经外地进口冷链食品集中监管仓（以下简称监管仓）实施外包装消毒和采样核酸检测，并取得有效出仓证明的进口冷链食品，不再进入我市监管仓进行外包装消毒和采样核酸检测。
	1. 仓储建设要求
		1. 选址

不应选择对食品有显著污染的区域。

不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

选址周围不应有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。

不宜选择易发生洪涝、台风等自然灾害的地区，难以避开时应设计必要的防范措施。

* + 1. 布局

应设置独立装卸货作业空间、独立样品采集空间、独立作业消毒空间、淋浴区和洗手消毒区、危化物品存放区、工作人员集中生活区等功能空间，设置货物出、入仓专门通道，按需设置上、下独立电梯。

应设立监管仓临时停车场，发挥入场缓冲作用。

应设有信息化基础场地，即计算机机房。

应设立检测实验室，符合GB 19489、GB 19781、GB/T 27476.1和GB/T 32146.1的相关规定。

装货平台和卸货平台应与监管仓吞吐能力相适应。

独立作业消毒空间应能满足工器具和设备清洗、消毒，其操作不会对货物造成污染。

样品采集空间和消毒空间应完全隔离管理，不应与其他物品装卸货区域、仓库相通。

冷库设计应符合GB/T 28009、GB 31605和GB 50072的相关规定。

监管仓工作区与集中生活区应分开，二者互不影响。

布局应满足出入仓流程要求，运输线路应避免交叉和迂回。

* + 1. 设施设备
			1. 检测

检测实验室设施设备配置应符合GB/T 22278、GB/T 22576.1 和 GB/T 27476.1的相关规定。

应配备检验和计量器具，并定期校检。

应配备检测人员专用防护用具。

应有专用存储器具分类存放实验废弃物。

* + - 1. 信息化

应配备信息化基础设备，包括但不限于网络设备、服务器设备、监控设备、终端设备。

应搭建监管仓所需的信息化软件系统。

应配备通信线路和空调系统。

* + - 1. 消杀

应配备防霉、防鼠、防蚊蝇设施。

应配备专用消杀工器具及清洗、消毒用工具。

应配备消杀专用防护具。

* + - 1. 冷库

冷库的设施设备应符合GB/T 28009和GB 31605的相关规定。

冷库接触外界空气的门，应在其外侧设置冷风幕或在内侧设置耐低温的透明塑料门帘。

冷库应配备温湿度自动显示装置和具有异常报警功能的温湿度检测装置，温湿度检测装置应位于不易受冷凝、异常气流、辐射、振动和可能冲击的地方并定期校检。

冷库库门、电梯门、柱子、墙壁和制冷系统管道等易受碰撞之处，应设有防护装置。

冷库蒸发排管、排风机等不应存在内部和外部锈蚀；水循环和污水排放系统设计合理，对不同用途管道进行编号并标记清晰。

* 1. 卫生要求

仓内地面应耐腐蚀、耐磨、防滑并易于排水、易于清洗消毒并保持清洁；仓内墙面应耐腐蚀、易于清洗消毒并保持清洁。

排水系统应完善通畅，道路应有防积水措施。冷库周边不应采用明沟排放污水。

废弃物和垃圾应使用加盖、不漏水且防腐蚀的容器盛放和运输，放置废弃物和垃圾的场所应密闭且远离冷库，废弃物和垃圾应及时清理出仓。

仓区不应有卫生死角和蚊蝇孳生地。

核酸检测相关物品应按照医疗废弃物集中转运处理，使用双层黄色垃圾袋盛装，封口严密。

实验室卫生条件应符合GB/T 22576.1中的相关规定。

* 1. 人员管理
		1. 人员资质

工作人员应经过常规操作及疫情防控培训并通过考核后上岗。

样本采集人员应为检测机构工作人员，经培训考核合格后上岗，不应由委托人代行采集。

* + 1. 进出仓防护

进仓前需在指定场所正确穿戴工作服、一次性工作帽、一次性橡胶手套、防护服、医用防护口罩、防护面屏或护目镜、胶靴或防水鞋套等个人防护装备。

身体任何部位不应直接裸露接触货物，一旦接触应立即停止工作并消毒。

出仓后应先消毒再脱防护服，脱防护服每个步骤前应做手部消毒。

每次进出监管仓应更换个人防护装备。

* + 1. 日常管理

监管仓工作人员应完成新冠肺炎疫苗接种，每2天进行1次核酸检测。对涉及阳性货物或病例，且未被判定为密接或密接的密接的人员，应连续7天、每天进行1次核酸检测（鼻咽拭子和口咽拭子交叉采集），核酸检测为阴性后恢复正常检测频次。

应为监管仓工作人员建立健康监测登记台账，记录身份信息、新冠肺炎疫苗接种情况、既往病史等。

应实行人员闭环管理集中住宿制度。

1. 人员单人单间居住，不同批次人员分区域居住；非工作期间应在各自居住房间内起居，避免外出活动和与仓外人员接触。
2. 集中生活区应分别设置出、入口，入口处设置自动体温检测装置；设置相对独立、采光和通风良好、不与其他房间有空气流通、有独立卫生间和洗手设施的房间。

应实行轮班上岗制度，监管仓工作人员按照14天一轮换的周期实施轮班作业。

工作人员应按照工作性质在规定工作区域活动，避免无关人员与货物接触。

应实行每日健康监测制度，每日上岗前及下岗后各开展1次健康监测，建立健康管理台账。

应减少外来人员进入作业区域，确需进入，应询问并登记所在单位、健康状况、接触疫情发生地区人员等情况，查验48h内核酸检测阴性证明，按照入仓要求做好个人防护。

车辆进出时，门卫值班员、工作人员和司机三者间应避免不必要的接触。

* + 1. 应急处置

人员出现体温≥37.3℃或有咳嗽等症状，应佩戴医用防护口罩在房间内隔离，及时报告监管仓，由定点医院安排专人专车陪同送医排查。

* + - 1. 离岗管理

轮班离岗的监管仓工作人员应实施7天集中隔离休养+7天居家健康监测。

1. 7天集中隔离休养宜在原集中生活区居住房间进行，或闭环转运至其他满足闭环管理集中住宿条件的场所。集中隔离休养期间不应离开居住房间，每日进行健康监测，在第1、4、7天分别进行1次核酸检测，检测均为阴性后转入7天居家健康监测。
2. 居家健康监测的第7天进行核酸检测，检测为阴性后可自由流动。
	1. 出入仓流程及操作要求
		1. 预约入场

实行网络预约方式，登陆“我的南京”应用程序，填报联系人及企业基本信息、车辆信息、海关信息、食品信息，预约入库时间。

预约申请提交成功后，等待系统审核，审核通过后预约生效；如未通过审核，则需要重新提交申请。

预约成功后，货物需在预约时间段内到达监管仓。如未按约定时间到达，本次预约将被取消，货主或现场跟进人需要重新预约。

应对来自高风险厂商的冷链食品进行风险预警。

* + 1. 入场消毒

取得预约信息的进口冷链食品运输车辆凭预约确认信息，排队进入集中监管仓临时停车场，由停车场工作人员核对预约信息后，从专用通道入场。

入场车辆驾驶员按照到达现场的顺序登记信息，填写车牌号、姓名、联系电话、现场体温、核酸检测报告、健康码情况。监管仓工作人员对车辆外观、驾驶舱及舱内方向盘、地面等进行消毒，填写消毒记录和消毒时间并签名。

入场车辆按照登记顺序进入等待区等待卸货。

* + 1. 采样和卸货
			1. 基本要求

入场车辆打开车门前应对车门进行消毒。

如同一入场车辆装载货物为同一批次，则采样后按照8.3.4进行卸货消毒；如货物为不同批次，则按照批次进行采样和卸货，同批次货物采样结束则按照8.3.4进行卸货消毒，再对下一批次进行采样。

应在采集的标本外部标记清晰、明确、唯一的样品编号，并在相应的采样记录表内填写对应编号样品的详细信息，登记信息含预约单号、采样地点、被采样单位、进口商名称、一级经销商名称、样品名称、生产批号和生产日期、原产国、生产厂家名称或注册号、报关单号、集装箱编号、样本分类、包装完好度、入境口岸、入境日期等。

应采用非灭活型病毒采样管进行采样，确保采样管包装完好，在保质期内使用。

采样过程应遵循无菌操作，做好人员防护和工器具消毒，防止外来或交叉污染。

采样过程中，采样拭子应只接触既定采样位置的表面，避免触碰到其他物体。

采样时，宜将拭子与物表平行，涂擦的同时，应轻轻转动拭子，保证拭子表面均匀擦拭物表。

应使用标本转运箱转运标本，每个转运箱内放置2个预冷冰袋，保证样本低温运送至方舱实验室。样本从采集到抵达方舱实验室的时间应控制在4h内。

* + - 1. 采样数量

应将产品品名、包装规格、生产企业、进口商（或国内经销商）、集装箱、冷藏运输车辆、产品批次、生产日期等均相同的产品确定为同一批次冷链食品。

样品种类包括冷链食品和环境样品，每件冷链食品样品包括外包装、内包装、产品表面共3个单元；

样品采集的数量应以冷链食品的最小包装单位为计量单位(件)，根据同一批次冷链食品的总件数按如下比例抽取：

1. ＜100件的部分按照总件数的3%抽取；
2. 101-500 件的部分按照 2%的比例抽取；
3. 501-1000件的部分按照1%的比例抽取；
4. ＞1000 件的部分按照0.5%的比例抽取。

上述各部分抽取的样品数之和即为采集样品的总件数。

对来自高风险国家或地区的冷链食品，应按照8.3.1.3的2倍数量抽样。

* + - 1. 采样方法
				1. 冷链食品采样

被抽取的冷链食品每5件作为一个采样单元，准备3个采样管（分别放置外包装、内包装和食品采样棉签）和15个采样棉签（每个采样管放5个棉签）。

同一批次冷链食品抽检数量低于5件时，按照实际抽检件数采样；抽检数量为6件时，需2个采样单元，并依此类推。

外包装、内包装和食品采样方法如下：

1. 外包装采样：被抽取的每件冷链食品的外包装用1个棉签涂抹，涂抹时最少采集5个面，每面涂抹面积不少于10×10cm2，5件外包装分别用5个棉签涂抹，涂抹完成后放入同一个采样管，作为该采样单元冷链食品的外包装样本。
2. 内包装采样：被抽取的每件冷链食品的内包装用1个棉签涂抹，涂抹面积不少于10×10cm2，5件内包装分别用5个棉签涂抹，涂抹完成后放入同一个采样管，作为该采样单元冷链食品的内包装样本。
3. 食品采样：被抽取的每件冷链食品的食品用1个棉签涂抹，涂抹面积不少于10×10cm2，5件食品分别用5个棉签涂抹，涂抹完成后放入同一个采样管，作为该采样单元冷链食品的食品样本。
	* + - 1. 车辆环境采样

冷链食品采样结束后应立即进行车辆采样，每辆车辆采集环境样本1例，用同一个拭子采集车厢内壁4个点（底面、左面、右面和后门内部），每个点涂擦物体表面不小于10×10cm2。

* + - 1. 卸货消毒

应通过自动化设备对货物进行六面消毒。

如发现有货物外箱破损严重的，应立即提报，经客户同意后，对货物外观进行二次包装后方可进行消毒。

卸货过程中产生的垃圾及废弃物应消毒后再置于指定位置。

现场监督人员应及时纠正现场操作不规范行为，做好问题记录。

宜建立甩柜运转工作机制，车辆拖头将货柜拖至卸货平台、临时停车场等关键节点，可脱柜离场、即停即走。

* + 1. 入仓暂存

货物经采样消毒后，由监管仓工作人员确认货物数量，由专用通道运往监管仓，分区域进行暂存，等待核酸检测结果。

货主或现场跟进人和监管仓工作人员核对入库信息，入库信息含货物数量、件重、作业类型等。

入库通知单随货主或现场跟进人返回至开票处，开票处系统完成入库，打印入库单和提货卡。

核酸检测结果合格时，将核酸检测报告上传至系统，准备后续出库；核酸检测结果不合格（即检测为阳性）时，则按如下方案进行处置：

1. 外包装检测为阳性，则进行再次消毒和检测，检测结果合格后安排出仓；
2. 内包装和货体检测为阳性，则进行销毁；
3. 与阳性货物同车辆和同暂存区域的每件货物进行再消毒和再检测，检测结果合格后安排出仓；
4. 与阳性货物同仓货物进行再消毒，按比例进行加密检测，检测结果合格后安排出仓。
	* 1. 装货出仓

监管仓凭结果为合格的检测报告通知货主或现场跟进人办理出库。

货主方提供出库信息，包括货柜号、件数、驾驶员信息、计划到场时间。

驾驶员到达开票处后提供行驶证、联系方式进行核对。

开票处制作出库单，将驾驶员行驶证复印件和出库单装订在一起，发送至仓库。

仓库主管打印出库单，核对驾驶员行驶证件、出库单信息，安排出货。

货主方在出库单上签字，领取《南京市进口冷链食品集中监管仓出库证明》后离场。

* 1. 追溯及应急处置

冷链食品追溯应符合GB 31605的相关规定。

监管仓应急处置应符合GB 19489、GB/T 27476.1 和GB/T 37228的相关要求。

参考文献

[1] 江苏省新冠疫情防控工作领导小组.转发关于印发新冠肺炎疫情防控冷链食品分级分类处置技术指南的通知[ZB/OL].苏防控防指〔2021〕43号

[2] 南京市新冠肺炎疫情防控指挥部办公室.关于加强流入我市进口冷链食品疫情防控工作的通知.宁防办〔2020〕165号

[3] 关于做好取得外地集中监管仓有效出仓证明进口冷链食品监管的通知[ZB/OL].宁防指市场〔2021〕1号

[4] 关于加强流入我市进口冷链食品疫情防控工作的通知[ZB/OL].宁防办〔2020〕165号

 [5] 关于印发农贸（集贸）市场新型冠状病毒环境监测技术规范的通知[ZB/OL].联防联控机制综发〔2020〕221号

