**《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》问答**

**《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》问答**

**一、编制《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》的目的是什么？**

目前，我国国内新冠肺炎疫情得到了较好的控制，但国外的疫情形势依然十分严峻，外防输入成为我国新冠疫情防控工作的重中之重。专家风险研判认为，从事冷链食品生产经营活动的人员一旦感染新冠病毒，并在感染后未及时调离工作岗位，继续从事食品生产、装卸、运输、贮存及销售等工作，病毒就有可能会通过感染者污染食品及其包装材料表面，并随着冷链食品扩散，如果相关防控工作不到位，就存在导致相关的接触者感染和病毒传播的潜在风险。

本指南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，以预防冷链食品从业人员和相关人员受到新冠病毒感染，以及食品及其包装材料被新冠病毒感染者污染为主线，突出冷链食品的装卸、贮存等重点环节的防控。

**二、《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》的主要内容有哪些？**

《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》是为了在新冠肺炎疫情防控常态化期间，指导正常运营的冷链食品生产经营者在生产、装卸、运输、贮存、销售和餐饮服务等过程中做好新冠病毒污染防控工作而制定的，具体阐述了针对上述各个不同环节的人员和物品的防控措施。此外，本指南还给出了出现新冠肺炎疑似病例和核酸检测阳性样品情形下的应急处置指导建议,结合食品冷链特点，以防止食品污染和疫情扩散为原则，指导冷链食品生产经营者在食品冷链关键环节，科学采取相应措施，防止食品、环境和人员受到污染和感染。

**三、为什么要加强冷链食品生产经营新冠病毒的防控和从业人员防护？**

目前，已从冷链食品外包装上分离到新冠活病毒，提示新冠病毒以冷链物品为载体具备远距离跨境输入的可能，在特定环境下，物体表面存活的病毒可能导致无有效防护的易感接触者发生感染。感染风险人群主要为冷链物品从业人员。所以应加强冷链生产经营过程中从业人员的健康监测、货物源头管控、生产经营过程防控和从业人员防护。

**四、冷链食品从业人员有哪些卫生要求？**

从业人员的健康是预防新冠病毒污染冷链食品的根本。涉及冷链食品生产、装卸、运输、贮存、销售和餐饮服务的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。

（一）健康上岗。上岗前确保身体状况良好，并向生产经营者报告健康状况信息，主动接受生产经营者的体温检测，若出现发热、干咳、乏力等症状，立即主动报告，并及时就医。

（二）做好个人防护。从业人员工作期间正确佩戴口罩、手套和着工作服上岗。工作服保持干净整洁，定期清洗，必要时消毒。特殊岗位（生鲜宰杀、分割车间等）的从业人员除工作服外，按防护要求穿戴防水围裙、橡胶手套等。推荐食品从业者佩戴一次性手套，但必须经常更换，且在更换间隙以及未戴手套时注意洗手。为避免防护用品的二次污染，在进行非食品相关活动（如用手打开/关闭门和清空垃圾箱）后，必须更换手套。

（三）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。

（四）保持手卫生。在处理货品时，或双手触碰过货架、扶手等公用物体时，要及时用洗手液或肥皂在流动水下洗手，或用速干手消毒剂揉搓双手。

**五、装卸工人需要注意什么？**

迄今发现冷链食品相关新冠肺炎疫情中有多例装卸工人感染，提示冷链食品装卸工人的特定的工作环境与新冠病毒传播存在一定关系。装卸工人在工作中，除做好个人一般卫生要求外，搬运货物前应当穿戴好工作衣帽，一次性使用医用口罩或一次性医用外科口罩、手套等，必要时佩戴护目镜和面屏，避免货物表面频繁接触体表。

特别是装卸来自于有疫情发生地区的进口冷链食品时，码头搬运工人等在搬运货物过程中，要全程规范戴好口罩，避免货物紧贴面部、避免用手触摸口鼻，防止接触到可能被新冠病毒污染的冷冻水产品等。如果搬运工作过程中发生口罩破损，应当立即更换。

**六、冷链货物源头卫生管理有哪些措施？**

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相关检测信息。对于本地肉类屠宰、加工、经营企业，应当严格执行冷链食品的相关质量管理和操作规范，加强环境卫生管理。进口商或货主如委托第三方物流公司提供运输、仓储等服务，在货物交付第三方物流公司时，应当主动将相关食品安全和防疫需求的检测信息提供给第三方物流公司。

在冷链物流过程中，物流包装内如需加装支撑物或衬垫，应当符合相关食品安全卫生要求。物流包装上应当注明冷链食品储运的温度条件。加强对货物装卸搬运等操作管理，不能使货物直接接触地面，不能随意打开冷链食品包装。应当保障在运输、贮存、分拣等过程中冷链食品的温度始终处于允许波动范围内。做好各交接货环节的时间、温度等信息记录并留存。

**七、如何加强冷链货物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。加强入库检验，除查验冷链食品的外观、数量外，还应当查验冷链食品的中心温度。加强库内存放管理，冷链食品堆码应当按规定置于托盘或货架上。冷链食品应当按照特性分库或分库位码放，对温湿度要求差异大、容易交叉污染的冷链食品不应混放。应当定期检测库内的温度和湿度，库内温度和湿度应当满足冷链食品的贮存要求并保持稳定。定期对仓库内部环境、货架、作业工具等进行清洁消毒，具体清洁消毒措施参见《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》。

**八、生产加工过程防控要求有哪些？**

（一）人员卫生要求（参见问答第四项）。

（二）保持安全距离。员工间至少保持1米的距离。在食品加工环境中保持距离的可行措施包括：采取只在生产线一侧设置工作台、错位生产或者在生产线中间装配挡板等方式，防止员工出现面对面的情况；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。

（三）进货防护和查验。

1.装卸防护。需要直接接触冷链食品货物的装卸工人，搬运货物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、手套等，必要时佩戴护目镜和面屏，避免货物表面频繁接触体表。

2.源头管控。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证验货，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。

3.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需求检测信息。

4.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》。

5.其他防护措施。

（1）通风要求。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。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。

（2）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。

**九、销售经营过程防控有哪些要求？**

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，从业人员保持间距对于降低疾病传播风险至关重要。可采取的措施包括：

（一）人员卫生要求（参见问答第四项）。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。

（二）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，设定人与人之间的保持距离至少1米以上，密闭空间还应适度增加。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。

（三）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》。

（四）警示告知。

1.在入口处设置标志，要求顾客在健康异常、身体不适或有新冠病毒疑似症状时不得入店。

2.定期在冷链食品零售区域（商店、卖场、超市）广播或张贴告示，提醒顾客注意保持距离，并注意及时清洁双手。消费者自带购物袋的，建议盛装冷链食品后应注意清洗后再使用。

（五）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。应考虑不在自助柜台公开展示或出售未包装的冷链食品。

**十、餐饮加工过程防控应注意哪些方面？**

为了防控涉及冷链食品餐饮服务环节的新冠病毒污染，餐饮服务经营者应注意以下防控要点。

（一）人员卫生要求（参见问答第四项）。

（二）保持安全距离。

1. 使用适当的措施防止人员过于密集，食品从业人员之间保持至少1米的距离。

2.堂食座位安排应达到安全的社交距离。

3.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。

（三）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》。

（四）其他防护措施。

1.提供清洁消毒液。为员工和进出餐饮区域的消费者提供洗手液或免洗消毒液。

2.防止交叉污染。生熟食品分开加工和存放，处理未熟制食品的工器具应经过充分消毒后才可盛放或加工熟食。

3.避免非必要的身体接触。鼓励移动非接触支付、非接触派送等。

4.保持空气流通，室内应经常开窗通风。

5.尽量提供熟食。疫情期间，食品要充分加热。

6.餐饮服务应提倡采用分餐方式，不能分餐的应提供公勺公筷。

**十一、 出现新冠肺炎疑似病例和核酸检测阳性样品情形下的应急处置指导建议有哪些？**

（一）出现健康状况异常人员的应急处置。

冷链食品生产经营相关区域一旦发现病例或疑似新冠肺炎的异常状况人员，必须实施内防扩散、外防输出的防控措施，配合有关部门开展流行病学调查、密切接触者追踪管理、疫点消毒等工作，并对该人员作业和出现的区域及其加工的冷链食品进行采样和核酸检测。如有空调通风系统，则同时对其进行清洗和消毒处理，经评价合格后方可重新启用。根据疫情严重程度，暂时关闭工作区域，待疫情得到控制后再恢复生产。

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。

（二）发现样品核酸检测阳性的应急处置。

一旦接到有新冠病毒核酸检测阳性样品的通知，冷链食品生产经营者应当迅速启动本单位应急预案，根据当地要求在专业人员指导下，及时对相关物品和环境采取应急处置，对相关物品临时封存、无害化处理，对工作区域进行消毒处理，对可能接触人员及时开展核酸检测和健康筛查等措施。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。

对于核酸阳性产品，应当按照当地主管部门要求进行处置。

**《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》问答**

**一、制定《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》的目的是什么？**

为规范指导冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒工作，防止食品、食品包装材料被新冠病毒污染，制定本指南。用于指导新冠肺炎疫情防控常态化期间，正常运营的食品生产经营单位和个人，在生产、装卸、运输、贮存及销售等过程中对来自国内外新冠肺炎疫情高风险区冷链食品的消毒。

严格遵守法律法规及相关食品安全国家标准要求，并执行当地主管部门对新冠肺炎疫情防控规定，是食品生产经营相关单位和个人落实并实施本指南的前提。

**二、冷链食品生产加工过程清洁消毒包括哪些方面？**

冷链食品生产加工过程中，应当根据食品原料和产品特性、生产加工工艺特点，针对加工人员、生产环境及相关设备和设施制定有效的清洁消毒制度，并定期对消毒措施的执行情况和效果进行评价。具体为：

（一）食品生产加工人员。进入作业区域的食品生产加工人员，应确认身体健康、个人防护满足相关要求，定时用含酒精的免洗消毒剂进行手部消毒。

（二）原料及半成品外包装。来自新冠肺炎疫情高风险地区（国家）的冷链食品原料和半成品进入企业或者入库前，应对其外包装进行严格、有效消毒；用于搬运冷链食品原料或半成品的工器具（如转运箱、勺子、钳子等），每次使用完毕后应及时清洗和消毒。

（三）生产加工设备器具。生产加工前、加工后使用的器具应当分开放置并妥善保管，避免交叉污染。对生产加工后（或生产加工过程必要时）的所有设备和器具应当进行有效的清洗和消毒，并确保选用的清洁消毒程序和消毒剂能够有效杀灭新冠病毒。

（四）生产加工环境。加大对冷链食品原料加工处理各环节生产车间环境、即食和熟食食品各生产环节车间环境、储存冷库等高风险区域的消毒频次，生产加工过程、生产完毕后需对环境进行彻底清洁和消毒，特别应当加强对生产加工过程中人接触的各种操作台面、接触面/点（如门把手、开关、器具把手、电话、厕所等）、人流密集环境的清洁和消毒频次。

**三、如何对生产加工设备及环境进行清洁消毒？**

（一）为节省清洁剂和水，先用物理方法将表面的污物清除。

（二）用水进一步冲洗掉污物，为减少气溶胶的产生，尽可能不使用高压水。

（三）将温度为50-55°C的碱性溶液或合成洗涤剂/酶溶液施于待清洗的表面，接触6-12分钟后，清理、擦拭待清洁的表面。为使清洁剂与待清洁表面充分接触，垂直表面的清洁最好使用发泡洗涤剂。

（四）用清水冲洗掉碱溶液或清洁剂。

（五）由于碱溶液不能清除水垢或锈斑，因此可使用酸（例如磷酸、盐酸或有机酸如柠檬酸、葡萄糖酸）清除水垢或锈斑。

**四、加工肉类、水产品、蛋制品等富含蛋白质和脂肪食品的容器、设备或环境物体表面消毒应注意什么？**

对于各种肉类、水产品、蛋制品等富含蛋白质和脂肪的食品，由于易在接触物体表面形成污垢不易清除，因此对上述食品所接触的容器具、设备或环境物体表面必须进行彻底清洁之后方可消毒。并注意以下几点：

（一）清洗。

1.碱性溶液是肉类、水产品、蛋制品加工环境最常用的清洁溶液。目前肉类加工企业最常用的清洁剂是1.5％的氢氧化钠溶液。

2.各种合成洗涤剂也可有效去除肉类沉积物、脂肪和污垢，使用时应在适当的温度下使其与待清洗表面充分接触并保持一定时间后方可用水冲洗。

3.能分解蛋白质的蛋白酶。用低浓度碱溶液将其配成蛋白酶溶液。由于酶在高pH、高温下会失活，因此所配置的酶溶液温度和pH值适中，可大大降低对待清洗表面的腐蚀。

（二）消毒。

所有待消毒的设备或环境表面必须按照程序进行彻底清洁后方可进行消毒。通常使用的消毒剂包括含氯、碘的消毒剂或季铵盐溶液。含氯消毒剂反应后可被中和，消毒后的表面无需再清洗；而季铵盐类消毒剂可在设备上残留较长时间，因此季铵盐类和含碘消毒剂均需在使用后用水彻底冲洗去除。

**五、对加工设备及环境的消毒应注意什么？**

（一）为提高消毒效果，防止消毒剂与物体表面接触不充分而降低其活性，所有待消毒的设备或环境表面必须进行彻底清洁后方可进行消毒。

（二）消毒后的表面是否需要清洗取决于所使用的消毒剂。含氯消毒剂反应后可被中和，而季铵盐类消毒剂可在设备上残留较长时间，因此季铵盐类和含碘消毒剂均需在使用后用水彻底冲洗去除。

（三）如果消毒后设备表面发生腐蚀，可在被腐蚀区域涂油保护。若涂抹用油是食品级产品则无需去除，若为非食品级油，则在下一加工班次开始之前应将油清除干净。

（四）使用原位清洗方法对于运动中的传送带和生产加工设备其他部件进行连续清洗。

**六、运输和配送过程中消毒包括哪几方面？**

（一）冷链食品配送过程中，司机及运输随从人员应当保持个人手部卫生，车内应当配备酒精类洗手液、消毒剂和纸巾，以确保在无清洁水洗手的条件下，对手进行定期消毒。

（二）冷链食品配送过程中物体表面的消毒，包括人手频繁接触的方向盘、车门把手、移动设备等最有可能被病毒污染的表面，均要定期消毒。

（三）交通工具的定期消毒。为避免冷链食品被污染，司机需确保运输车辆、搬运工具及容器的清洁和定期消毒。

**七、销售经营过程应如何消毒？**

（一）食品销售经营区域从业人员应保持良好的卫生操作，勤用洗手液洗手消毒以保持个人手部的清洁卫生。

（二）对人手频繁接触的各种表面、把手（如门把手、冷藏设备把手、盛放器具把手、推车把手等）、按钮（如计算器、电子称量器具按钮等）等及时清洁并消毒。每天经营完毕后，应对经营区域进行全面消毒。

（三）方便顾客洗手消毒。应确保店内洗手设施运行正常，并配备速干手消毒剂；有条件时可配备感应式手消毒设施。

**八、餐饮加工过程如何消毒？**

（一）餐饮业应对所有冷链食品接触面、外包装和用具进行经常清洗和消毒，并加强餐（饮）具、调味品容器的清洁消毒。

（二）做好高频接触物体表面消毒，对各种设备、区域、接触面/高频接触点（如台面/夹子/服务用具/开放式自助展示台/门把）、垃圾桶、卫生洁具等进行更高频率的清洁和消毒。同时加大对工作人员工作服的清洁消毒频次。

（三）确保店内洗手设施运行正常，并配备速干手消毒剂；有条件时可配备感应式手消毒设施。

**九、食品生产经营者可选择的常用消毒剂有哪些？各类消毒剂的有效成分和适应范围是什么？**

可供食品生产经营者选择的常用消毒剂有：

（一）醇类消毒剂，有效成分是70%-80%的乙醇，主要用于手和皮肤消毒，较小物体表面的消毒。

（二）含氯消毒剂，其有效成分以有效氯计，适用于物体表面、果蔬和食饮具的消毒。次氯酸消毒剂还可用于空气、手、皮肤和黏膜的消毒。

（三）过氧化物类消毒剂，其中过氧化氢消毒剂其有效成分以过氧化氢（H2O2）计，质量分数为3%～6%；过氧乙酸消毒剂，其有效成分以过氧乙酸（C2H4O3）计，质量分数15%～21%。适用于物体表面、空气的消毒。

（四）季铵盐类消毒剂，其有效成分依据产品说明书。适用于物体表面的消毒。