

团 体 标 准

T/LDSPXH 0001-2021

新冠疫情防控期间进口冷链食品 出入库管理规范

In-out storage management specifications of Imported cold chain food
for the prevention and control of COVID-19

（征求意见稿）

20** - ** - **发布

20** - ** - **实施

广州市番禺区冷冻食品行业协会 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由广州市番禺区冷冻食品行业协会提出并归口。

本标准起草单位：广州禺山仓储有限公司、广州市番禺区新昌冷库、广州市番禺区伟发纸品包装有限公司、广州市南沙区盛业冷冻仓库、广州市和兴冷库有限公司、广州市保满商贸有限公司、广州市番禺区胜业源贸易商行、广州市番禺区永顺冷库、广州市番禺区沙头银隆仓库、广州市莲花仓储有限公司、云食城智慧产业园（广州）有限公司。

本标准主要起草人：曾健峰、胡国祥、陈润辉、李敏、蔡智锋、彭敏涛、郑敬福、黄敏钊、陈良锋、黄伟杰、刘浩。

新冠疫情防控期间进口冷链食品出入库管理规范

1 范围

本文件规定了进口冷链食品的集中监管仓操作要求、其他冷库、食品生产经营单位操作要求及防控管理要求。

本文件适用于进口冷链食品出入库的新冠病毒防控管理。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

以下术语适用于本文件。

3.1

冷链食品 cold chain food

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食品。冷链食品按不同温度分为冷冻食品和冷藏食品。

3.2

冷冻食品 frozen food

生鲜食物或原材料在储存、运输、生产加工、销售和餐饮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。

3.3

冷藏食品 refrigerated food

生鲜食物或原材料在储存、运输、生产加工、销售和餐饮等从生产到消费全过程中，采用冷藏的方式，将温度控制在0℃~10℃的食品。

3.4

自动消毒设备 automatic disinfection equipment

能自动喷洒消毒药水，使药水覆盖货物外包装六个面的设备。

3.5

集中监管仓 centralized supervision cold store

对进口冷冻食品集中消毒、集中检测、集中监管的冷库。

3.6

五证 five vouches

中华人民共和国海关进口货物报关单（简称进口货物报关单）、入境货物检验检疫证明、核酸检测阴性报告、消毒证明、广州市进口冷冻食品集中监管仓出库证明。

3.7

三证 three vouches

中华人民共和国海关进口货物报关单（简称进口货物报关单）、入境货物检验检疫证明、消毒证明。

3.8

冷库通 quality and safety traceability system of frozen food

广东省冷藏冷冻食品质量安全追溯系统。

3.9

随附追溯码 traceability code attached

冷库通系统自动生成、可供监管人员及消费者查询冷链食品溯源信息的二维码。

3.10

冷库经营单位 cold store enterprises

以冷库为主体从事生产经营活动的单位，如冷链食品储存、生产加工、销售、餐饮服务等单位。

4 集中监管仓操作要求

4.1 预约入库

4.1.1 集中监管仓收到货主预约时应备案货主、报关单、车辆、司机及随车人员、货物流向等信息，并与货主约定运输车辆进入集中监管仓的具体时间。

4.1.2 集中监管仓根据冷库运营单位的预约，应及时安排货物采样、消毒等有关事项。

4.1.3 未经预约的进口冷冻食品不得进入集中监管仓。

4.1.4 货物按约定时间抵达集中监管仓时，集中监管仓应登记运货车辆信息（含司机姓名、车牌号等）。

4.1.5 集中监管仓应向货主索取货物的进口货物报关单及入境货物检验检疫证明。如无进口货物报关单等合法来源证明，集中监管仓应拒绝接收相应批次货物，并向监管部门报告，同时应对相应批次货物做退货处理。

4.2 采样消毒

4.2.1 未经每件必检、外包装件件消毒的进口冷冻食品，应进入集中监管仓，并按以下步骤操作：

- 集中监管仓根据预约情况及时组织采样人员、消毒人员到达现场，做好采样和消毒准备；
- 消毒人员对手频繁接触的车辆部位（如柜门把手等）及器具表面进行消毒；
- 采样人员对冷链食品外包装采样并开展核酸检测，采样时应覆盖到每件货物的包装；
- 每一货柜随机抽取不少于5件货物，并对产品内容物采样进行核酸检测，采样规则按有关规定执行；
- 通过自动消毒设备对每一件货物外包装（6个面）进行消毒；
- 消毒人员对货物运输车辆进行消毒。

4.3 入库贮存

4.3.1 货物实施每件必检、外包装件件消毒后，进入中转仓等候核酸检测结果。

4.3.2 集中监管仓应当日在“冷库通”录入该批进口冷冻食品的入库信息，并加附溯源二维码。

4.4 核酸检测

4.4.1 检测机构对采样样本进行核酸检测。

4.4.2 核酸检测结果为阴性时，集中监管仓可通知货主前来取货。

4.4.3 核酸检测报告为阳性时，集中监管仓应配合政府部门开展应急处置。

4.5 凭证出库

- 4.5.1 集中监管仓应为出库货物办理广州市进口冷冻食品集中监管仓出库证明。
- 4.5.2 集中监管仓应通知货主在规定的时限内办理出库手续，或将货物转存至集中监管仓的安全贮存区域。

5 其他冷库、食品生产经营单位操作要求

5.1 入库、进货

- 5.1.1 入库或进货前应查验进口冷冻食品五证资料是否齐全，五证资料不全的应拒绝收货或先转运集中监管仓进行统一检测、消毒后补全五证。
- 5.1.2 入库或进货前应查验进口冷藏食品是否具备进口货物报关单、入境货物检验检疫证明和消毒证明；进口冷藏食品外包装未经消毒的，应对每件货物外包装的所有表面进行消毒，并由消毒单位出具该批货物的消毒证明，否则应拒绝收货。
- 5.1.3 应索取并查验进口冷链食品供货商（委托方）营业执照等经营资质文件。
- 5.1.4 应妥善保存进货查验资料，保存期限不得少于两年。
- 5.1.5 冷库和生产经营单位应在当日内使用“冷库通”上传进口冷链食品的入库或进货信息。

5.2 出库、销售

- 5.2.1 进口冷冻食品凭五证出库，进口冷藏食品凭进口货物报关单、入境货物检验检疫证明和消毒证明等证明出库；冷库和生产经营单位需向下游企业随货提供上述资料。
- 5.2.2 冷库和生产经营单位应在当日内使用“冷库通”上传进口冷链食品的出库或销售信息。
- 5.2.3 冷库和销售单位应在商品外包装，或销售、贮存的显著位置，张贴或摆放该批货物在录入“冷库通”后自动生成的“随附追溯码”，并鼓励消费者使用扫码查询功能。

6 防控管理要求

6.1 冷库经营单位

- 6.1.1 冷库经营单位应指定两名冷库安全员，负责以下工作：
 - a) 检查疫情防控各项工作的落实情况；
 - b) 建立日常检查台账并做好登记核实；
 - c) 督促直接接触进口冷链食品从业人员每周进行核酸检测。
- 6.1.2 冷库经营单位每日应组织冷库从业人员召开班前会，班前会内容应涵盖安全操作注意事项及疫情防控要求。
- 6.1.3 冷库经营单位应为每名从业人员配备至少两套工作服。
- 6.1.4 冷库经营单位应在接触进口冷链食品的从业人员工作区域设置手部消毒设施及产品。

6.2 冷库从业人员

6.2.1 核酸检测

- 6.2.1.1 所有直接接触进口冷链食品的冷库从业人员，每周应进行一次核酸检测。
- 6.2.1.2 非直接接触进口冷冻食品的冷库其他从业人员每半个月进行一次核酸检测。
- 6.2.1.3 政府有规定的按最新规定执行。

6.2.2 个人防护

6.2.2.1 冷库从业人员上岗前应测量体温并扫描粤康码，有发热、咳嗽等呼吸道感染症状、粤康码为非正常状态者均不得上岗。

6.2.2.2 作业时，作业人员应全程规范佩戴口罩和工作手套，如眼睛及棉布有被液体及气溶胶等污染的风险时，应佩戴防护面屏及护目镜。

6.2.2.3 作业时，作业人员应更换个人衣物，穿业经消毒的工作服、工作鞋和工作帽，下班后从业人员应将工作服换下并放入指定位置，由运营单位统一清洗、消毒。

6.2.2.4 人员进出冷库区域和转换作业岗位，尤其是戴手套、穿脱个人防护装备过程中，应加强手部清洗和消毒。

6.2.2.5 工作期间，直接接触进口冷链食品的从业人员应与其他人员应保持 1 米以上工作距离。

6.2.2.6 工作结束后，从业人员应在半污染区依次脱去外层工作手套、面屏或眼罩、工作帽、工作服、工作鞋、一次性医用手套、口罩。每脱去一件防护应使用 75%酒精或免洗手消毒液进行手部消毒。

6.3 冷库环境

6.3.1 区域设置

6.3.1.1 冷库实行清洁区、半污染区、污染区“三区”相对分区管理，从业人员在半污染区穿脱防护用品，更换工作服、工作鞋，离开半污染区要做好手卫生、鞋底消毒，确保不将病毒带到清洁区，卸货时无关人员不得进入卸货作业平台等污染区。

6.3.1.2 应设置进口冷冻食品独立货物装卸空间、样品采样空间、作业消毒空间。

6.3.1.3 应设置进口冷冻食品存放空间，出、入库专门通道和上、下独立电梯。

6.3.2 清洁消毒

6.3.2.1 冷库运营单位和生产经营单位应定期开展环境清洁消毒，对冷库半污染区、污染区、场内垃圾场、公共厕所等重点场所区域、重点工具设备应加大清洁力度，并做好消毒清洁台账和登记核实。

6.3.2.2 冷库运营单位应每日对工作月台、工具等货物转存存放区域及相关用品进行清洁消毒。

6.3.2.3 冷库运营单位应定期对运行的空调通风系统进行清洗、消毒。

6.3.2.4 用于搬运进口冷链食品原料或半成品的工器具（转运箱、勺子、签字、承托板等）每次使用完毕后应及时清洁和消毒。

6.3.2.5 冷库运营单位每日应清理内外积存的杂物垃圾，定期对垃圾桶等垃圾盛放容器、垃圾暂存地周围进行清洁消毒处理。

6.3.3 核酸检测

经营、贮存进口冷冻食品的冷库经营单位每周应对冷库内部环境、货架、门把手等环境进行核酸检测。

6.4 台账管理

6.4.1 人员监测台账

6.4.1.1 应建立直接接触进口冷链食品从业人员信息台账，内容应包含姓名、联系方式、身份证号码、住址等信息，还应记录核酸检测每周全覆盖情况，包括检测日期、检测结果、是否存在高危因素等。

6.4.1.2 应建立人员健康监测台账，包括入场人员台账（记录门口出入人员管理信息登记、测温、查验健康码（绿码））、接触进口冷链食品从业人员台账（记录人员每日测温、扫码情况，以及出现发热、咳嗽、咽痛等症状时，立即安排核酸检测及登记检测结果）。

6.4.2 产品出入库台账

6.4.2.1 冷库运营单位应建立进口冷链食品入库台账，每天记录核实入库产品名称、数量、规格、生产批号（或生产日期）、货柜号、入库日期、来源（委托方）、运货车辆及司机信息等信息。

6.4.2.2 冷库运营单位应建立进口冷链食品出库台账，每天记录核实出库产品名称、数量、规格、生产批号（或生产日期）、货柜号、出库日期、运货司机的信息（含姓名、联系方式）及车辆信息（含车牌号码）、核酸检测阴性报告及消毒证明编号等信息。

6.4.3 产品进货销售台账

6.4.3.1 生产经营单位应建立进口冷链食品进货台账，如实记录供货商主体信息、购进食品信息（日期、数量、名称等）、运输车辆信息（司机信息、车牌号码等），并向上游供货商索取相应的《营业执照》等主体资质文件、五证（或三证）、送货单据等资料。

6.4.3.2 生产经营单位应建立进口冷链食品销售（使用）台账，如实记录食品的名称、规格、数量、批号（或生产日期）、保质期、销售（使用）日期，以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关销售凭证。

6.4.4 环境监测消毒台账

6.4.4.1 冷库运营单位和生产经营单位应建立每周环境监测消毒台账，记录对装卸货区、冷库内环境、货架等按环境核酸每周全覆盖情况，登记核酸检测区域、检测时间、检测结果等信息，并附消毒证明及核酸检测阴性报告。

6.4.4.2 冷库运营单位和生产经营单位应建立每日环境消毒台账，记录每日对装卸货区、下水道等高风险环境，以及生产加工器具和设备、人手频繁接触的各种表面、接触餐具等进行消毒的情况，登记消毒时间、消毒剂、执行人员等信息，并留存消毒视频或照片。

6.4.5 台账保存时间

台账电子版及纸质版资料应妥善保存至少两年备查。

6.4.6 冷库通录入要求

集中监管仓、其他冷库及生产经营单位必须在出入库和进销货当天，使用“冷库通”填报出入库信息和进销货信息，确保进口冷链食品可追溯。