

团体标准

T/GDCCA xxx—202x

进口冷链食品集中监管仓防疫管理规范

Anti-epidemic management specifications for imported cold-chain food

in centralized control storage

（征求意见稿）

（本稿完成时间：2021-07-21）

202x-xx-xx 发布

202x-xx-xx 实施

广东省冷链协会 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.....1

4.1 设计要求.....1

4.2 布局要求.....1

4.3 防疫台账及记录管理.....2

4.4 人员要求.....2

4.5 设施设备要求.....2

4.6 进出车辆管理.....2

5 卫生防疫.....3

5.1 人员防护.....3

5.2 人员核酸检测.....3

5.3 设施设备消毒.....3

5.4 设施设备核酸检测.....4

6 食品管理.....4

6.1 食品进仓前初筛.....4

6.2 食品入库管理.....4

6.3 食品贮存管理.....5

6.4 食品出库管理.....5

7 应急管理.....5

7.1 应急预案.....5

7.2 应急保障.....6

7.3 应急处置.....6

7.4 持续改进.....6

附录 A（资料性） 进口冷链食品集中监管仓工作人员个人防护及卫生指引.....7

附录 B（资料性） 第三方平台操作指引.....9

附录 C（资料性） 进口冷链食品集中监管仓预防性消毒工作指引.....11

参考文献.....13

前 言

本文件按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。

本文件由广东省冷链协会提出并归口。

本文件起草单位：广东亚北农副产品有限公司、广东省冷链协会、广明源光科技股份有限公司

本文件主要起草人：黄秀芬、洪艺军、李敏华、杜子坤、陈麒而

进口冷链食品集中监管仓防疫管理规范

1 范围

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。
本文件适用于进口冷链食品集中监管仓常态化防疫管理。

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/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

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

冷链食品 cold-chain food

在加工、贮藏、运输、分销和零售、直到消费者手中，其各个环节始终处于产品所必需的低温环境下的食品。

3.2

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

经过相关部门或机构认定的，对进口冷链食品进行集中消毒、集中检测、集中监管，并实行动态调整的冷库。

4 基本要求

4.1 设计要求

进口冷链食品集中监管仓设计应符合GB 50072、SB/T 10797、SBJ 17的相关规定。

4.2 布局要求

4.2.1 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。

4.2.2 进口冷链食品集中监管仓应按照单向动线的方式进行组织，设置出、入库专用通道和上、下独立电梯，以及进口冷链食品专用存放空间。

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

4.2.4 应在清洁区合理设置工作人员的手部清洁区、淋浴区、办公区、休息区、饮食区等。

4.2.5 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。

4.3 防疫台账及记录管理

4.3.1 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（参见附录B）上做好人员、产品、车辆的监测和消毒等各方面的记录管理。

4.3.2 台账记录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) 出入库登记记录；
- d) 货物检测消毒报告。

4.4 人员要求

4.4.1 进口冷链食品集中监管仓应加强人员出入管理，指定冷库安全员负责人员健康监测工作，每日开展健康监测并做好登记。设置区域入口测温点，对所有进口冷链食品从业人员落实登记、测温、查验健康码等防控措施，实行“绿码”上岗制。

4.4.2 进口冷链食品集中监管仓发现的红码、黄码人员，不得入场、不得离开，叮嘱其戴好口罩，立即引领其到留观点，立即电话报告辖区“三人小组”处理。

4.4.3 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。

4.4.4 驻场的核酸采样、消毒作业人员和监管人员按照其相关要求进行管理。

4.4.5 所有进口冷链食品从业人员一发现有发热、咳嗽、鼻塞、咽痛、腹泻、嗅觉/味觉减退或丧失等症状，应及时上报，并要求从业人员前往正规医疗机构就诊排查和进行核酸检测，排除新冠病毒或其他病毒感染及康复后方可上岗。

4.5 设施设备要求

4.5.1 进口冷链食品集中监管仓设施设备应按 GB 31605、GB/T 28009、GB/T 30134 和 DB44/T 1696 的要求管理。

4.5.2 进口冷链食品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。

4.5.3 进口冷链食品集中监管仓应具备配套的制冷系统或保温条件缓存区的封闭月台，与车辆对接处应有防撞密封设施。冷库门应配备限制冷热交换的装置，并设置防反锁装置和警示标识。

4.5.4 进口冷链食品集中监管仓应配备温湿度测量与监控记录装置，并定期检定或校准。

4.5.5 进口冷链食品集中监管仓内应配备货架、托盘、叉车等必要搬运设备。

4.5.6 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，库门、把手、扶手等频繁接触区域应做到每作业批次立即消毒。

4.5.7 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。

4.5.8 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。

4.6 进出车辆管理

4.6.1 备案管理

4.6.1.1 承运进入进口冷链食品集中监管仓进口冷链食品的企业应按要求将货主、报关单、车辆、司机等信息录入行政主管部门监管的第三方平台，车辆应安装卫星定位系统。

4.6.1.2 备案车辆在运送完进口冷链食品后车辆经过消杀可承运其他货物。

4.6.2 运输管理

4.6.2.1 进入进口冷链食品集中监管仓的进口冷链食品，货主应提前向进口冷链食品集中监管仓预约，报备货主、报关单、集装箱号、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。

4.6.2.2 进入进口冷链食品集中监管仓的进口冷链食品运输车辆到达集中监管仓时，进口冷链食品集中监管仓应核实登记车辆、司机信息，查验司机健康码。运输司机必须接种2针新冠疫苗，72小时内核酸检测阴性，每作业批次立即接受核酸检测。运输作业期间，运输司机必须做好个人防护和随时消毒，非必须不接触产品和其他人员。

4.6.2.3 承运进口冷链食品集中监管仓进口冷链食品的企业，应查验该批次货物是否有“五证”，不应承运无“五证”货物。

4.6.2.4 承运的每批次货物应如实在行政主管部门监管的第三方平台填报货主、报关单、车辆、司机、等信息。

4.6.2.5 承运全程应点对点运输，中途不应擅自更改线路、停放车辆、开启货厢。

4.6.2.6 做好承运进口冷链食品车辆和驾驶员消毒处理，并建立管理台账。每货柜作业完成后，对货柜车内壁及柜门进行全面消毒。

4.6.2.7 进口冷链产品运输作业时，不允许进口、国产产品混装。

5 卫生防疫

5.1 人员防护

5.1.1 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。防护装备包括但不限于：外科手术级医用防护服、一次性帽子、N95（KN95）口罩、护目镜（面屏）、医用橡胶手套、水鞋（鞋套）等。

5.1.2 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。

5.1.3 人员个人防护指引见附录A。

5.2 人员核酸检测

5.2.1 检测范围按通过接触受污染的冷链食品而造成感染的风险从高到低的人群分为：

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

5.2.2 检测频次按照国家、省、市有关要求进行。

5.2.3 核酸检测情况应在人员健康监测台帐如实登记。

5.3 设施设备消毒

5.3.1 进口冷链食品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。

5.3.2 进口冷链食品集中监管仓清洁消毒应满足以下要求：

- a) 每周对仓库内部环境、货架等进行清洁消毒；
- b) 每批次或每车厢进口冷链食品作业完成后，对其可能污染的区域（如卸货区等）及作业工具实施消毒；

- c) 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；
- d) 做好清洁消毒台账和登记核实；
- e) 清洁消毒工作指引按附录 C。

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

5.3.4 应及时清除穿堂和库房的墙、地坪、门、顶棚等部位的冰、霜、水。

5.3.5 库房地下自然通风道应保持畅通，不应有积水、霜、污物。

5.3.6 无进出货时，库房门应处于常闭状态。

5.3.7 做好四害（鼠、蟑、蝇、蚊）防治工作，避免病媒生物孳生。

5.4 设施设备核酸检测

5.4.1 检测范围应覆盖集中监管仓各种物表可能接触进口冷链食品的接触面，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：

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

5.4.2 检测频次按照国家、省、市有关要求进行。

6 食品管理

6.1 食品进仓前初筛

6.1.1 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，需满足 6.1.2 的条件。

6.1.2 进口冷链食品集中监管仓如设置进仓前初筛环节，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。

6.1.3 按进口冷链食品集中监管仓自行设定的比例随机抽样对每件（箱）进口冷链食品外包装以及每批次进口冷链食品的内包装及产品进行核酸检测；并对人手频繁接触的车辆部位（如车门、车厢门把手等）及器具表面进行消毒，消毒工作指引按附录 C。

6.1.4 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。

6.1.5 如初筛核酸检测结果呈阳性，则启动应急处置。

6.2 食品入库管理

6.2.1 进入进口冷链食品集中监管仓的进口冷链食品，应按照“预约入库、采样检测、件件消毒、入库贮存、凭证出库”的规范流程，并使用行政主管部门监管的第三方平台实行全过程管控。进口冷链食品集中监管仓需指引货主登录行政主管部门监管的第三方平台进行预约入库信息录入，并进行预约入库管理和资料审核。

6.2.2 进口冷链食品入库前应每件必检和外包装件件消毒。采取“混采混检”方式对每件（箱）进口冷链食品外包装进行核酸检测，按不少于 1%的比例（上限不超过 20 件）在前中后、上中下各方位均匀随机抽样对每批次进口冷链食品的内包装及产品进行核酸检测。使用符合相关要求的消毒产品和消毒方式方法，对进口集装箱车厢内壁和每件货物外包装所有表面进行预防性全面消毒，消毒工作指引按附录 C。

6.2.3 进口冷链食品经核酸采样、全面消毒后进入中转仓等候核酸检测结果，进口冷链食品集中监管仓应在行政主管部门监管的第三方平台上传该批货物第三方核酸检验机构核酸检测报告、消毒单位（实施消毒的相关部门、第三方消毒公司等）提供的该批货物业经消毒的证明等信息。

6.2.4 进口冷链食品集中监管仓对入库食品应按要求将入库时间、产品名称、产品批次、数量、品种、来源、等级、质量、温度、包装、生产日期和保质期等信息录入在行政主管部门监管的第三方平台，做好办理入库手续，并按监管要求落实进口冷链食品溯源，确保来源可溯。

6.3 食品贮存管理

6.3.1 进口冷链食品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。对进口冷链食品实行专用通道进货、专区存放、专区售卖的“三专”措施，不应与其它食品混放贮存。

6.3.2 需冷冻的食品贮存环境温度应符合具体食品相应的贮存温度要求。

6.3.3 进口冷链食品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 100m²的冷库，温度传感器或温度记录仪数量不少于 2 个；建筑面积每增加 50m²，增加一个温度传感器或温度记录仪。当库内温度超出设定范围时，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 在进口冷链食品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 食物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的食物应设专库贮存，不应混放。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 食物出库管理

6.4.1 进口冷链食物集中监管仓内的进口冷链食物需经核酸检测阴性和外包装消毒，随附溯源二维码，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、进口冷链食物集中监管仓出库证明（以下简称“五证”）方可出库。

6.4.2 进口冷链食物集中监管仓对出库食物做好出库时间、产品名称、产品批次、数量、品种、来源（入境口岸）、等级、质量、温度、包装、生产日期和保质期、产品流向等信息记录，办理出库手续，并按监管要求落实进口冷链食物溯源，按要求将相关信息录入行政主管部门监管的第三方平台。

6.4.3 进口冷链食物集中监管仓应通知货主在约定的时限内办理提货出库手续，或将食物转存至进口冷链食物集中监管仓的安全贮存区域，安全贮存区域应与其它贮存区域物理隔离。

7 应急管理

7.1 应急预案

7.1.1 进口冷链食物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。

7.1.2 应急预案的内容应至少包括：

- a) 组织机构；
- b) 职责分工；
- c) 处置原则；
- d) 预案等级；
- e) 处置程序；
- f) 工作要求。

7.2 应急保障

进口冷链食品集中监管仓应按照职责分工和相关预案做好突发疫情事件的人力、物力、财力、交通运输、医疗卫生及通信保障等工作，保障疫情应急处置工作的需要和工作人员的基本生活。

7.3 应急处置

7.3.1 发生突发疫情事件时，应立即报告进口冷链集中监管仓驻场团队以及属地监管部门，并主动配合有关部门落实涉疫人员、食品、环境的处置工作。

7.3.2 进口冷链食品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，承担相应的防控责任，并做好相应记录。

7.3.3 疫情期间进口冷链集中监管仓应按照国家、省、市防控疫情指引开展防疫工作。

7.4 持续改进

7.4.1 进口冷链食品集中监管仓应定时按照防疫预案开展自查。

7.4.2 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。

7.4.3 应急处置结束后，进口冷链食品集中监管仓应对原应急预案、应急处置预案进行评估和完善。

附录 A

(资料性)

进口冷链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，应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 医用外科及以上级别口罩

进入集中监管仓工作，需全程规范佩戴医用外科及以上级别的口罩。每次佩戴前应做气密性检查，穿戴多个防护用品时，务必确保口罩最后摘除。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，且不应带离集中监管仓外。

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 处置作业及监管人员个人防护

A.2.1 直接接触进口冷链食品的作业人员、驾驶员和监督处置人员需穿着以下防护装备，依次为：工作服、一次性工作帽、双层一次性橡胶手套、隔离衣及防水围裙、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.2.2 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.2.3 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.2.4 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.3 其它要求

A.3.1 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.3.2 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)
第三方平台操作指引

B.1 货主（运输公司）

B.1.1 注册登录

注册登录后完善公司信息，车辆信息、司机信息。

录入信息：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) 出入库登记记录；d) 货物检测消毒报告；以及入库时间、产品名称、产品批次、数量、生产日期和保质期

B.1.2 预约

B.1.2.1 送货选入库预约，提货选提货预约。

B.1.2.2 按操作提示预约仓库及时间。

B.1.3 报到

车辆到达仓库报到后，货主可以查看到货物的工作进程，检测、消毒完成后会有信息提醒。

B.2 仓库

B.2.1 注册登录

注册登录后完善公司信息，联系人信息、电话、地址等。

录入信息：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) 出入库登记记录；d) 货物检测消毒报告；以及入库时间、产品名称、产品批次、数量、生产日期和保质期

B.2.2 预约

预约时间段和预约日期设置分为到货入库和提货。

B.2.3 绑定机构

B.2.3.1 绑定为仓库到货车辆的商品进行检测的检测机构。

B.2.3.2 绑定为仓库到货车辆进行消毒的消毒机构。

B.2.4 入库订单

在入库订单列表显示已预约待报到的车辆进行中（已预约报到后进行检测和消毒的车辆状态）、已完成。

B.2.5 提货订单

在提货订单列表显示订单的全部内容，包括车辆信息，进口货物全部信息，已经检测报告，消毒报告等信息。

B.2.6 出库证明

导出标准的出库证明并打印。

B.3 检测机构（消毒机构）

B.3.1 注册登录

注册登录后完善信息，联系人信息、电话、地址等。

B.3.2 绑定机构

检测机构（消毒机构）只能被仓库选择绑定，可以被多家仓库选择绑定；被仓库绑定后，检测机构（消毒机构）可以在列表里查达到该仓库车辆订单及收到车辆到达仓库的信息通知，并对该车辆货物进行检测或消毒操作。

B.3.3 订单通知

订单列表显示待检测（待消毒）（已预约报到后，还没有检测和消毒的车辆状态）、已完成（已完成检测和消毒的车辆状态）。

B.3.4 报告上传

检测（消毒）完成后按要求填写相关内容，生成检测（消毒）报告并上传。

B.3.5 导出报告

检测机构（消毒机构）可以导出标准的检测报告和消毒报告并打印。

B.4 监管机构

B.4.1 注册登录

注册登录后完善机构信息，联系人信息、电话、地址等。

B.4.2 权限

监管机构只能查看信息，不能进行操作。

附录 C

(资料性)

进口冷链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链食品新冠病毒防控消毒工作参照《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)要求进行。如有更新版本,则参照最新版本的技术指南进行。

C.2 消毒方式的选择

C.2.1 进口冷链食品外表面消毒

可使用紫外线消毒,也可使用过氧化物类消毒剂、含氯消毒剂、二氧化氯和季铵盐类消毒剂。根据低温下不同消毒剂的消毒活性,以及不同消毒剂对消毒人员的刺激性,优先选择急性经口毒性属实际无毒级的过氧化物类消毒剂,如过氧乙酸、过氧化氢或二氧化氯消毒剂。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链食品外表面消毒。

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以下消毒方式:一是紫外线消毒,二是过氧化物类消毒剂、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 进口冷链食品外表面消毒

每件(箱)新到库的进口冷链食品均需进行外包装消毒处理后再入库,可选用下列任一消毒方法:

a) 可使用 0.2%~0.4% 过氧乙酸或 6% 过氧化氢或有效氯 2000 mg/L 的含氯消毒剂或 4000 mg/L 季铵盐类消毒剂。使用二氧化氯等《消毒剂使用指南》推荐的其它适用于物体表面消毒的消毒剂,用于进口冷链食品外表面的消毒浓度应为室温浓度的 2 倍,如二氧化氯应为 200 mg/L。为保障冷冻条件时的消毒效果,可选择加入防冻剂,如乙醇。货品的六面均需消毒,消毒前应去除表面冰层。

b) 可使用全方位(六面)紫外线物表消毒机、紫外线杀菌设备或智能外包装消毒设备。

选用紫外线外表全方位自动消毒设备,纸质外包装箱不会受潮降低强度,而且没有有毒有害的消毒剂残留附着,不会影响进口冷链食品的品质。在高强度紫外线下,5 秒即可实现 99.9% 的杀菌率,既没有刺激气味又节省劳力,成本低、效率高。

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食品处理后,应使用有效氯 500 mg/L~1000 mg/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车厢内表面、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 30 min,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、各种仪器按钮和车厢开门把手等,可使用有效氯 500 mg/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 30 min 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。也可以使用紫外线杀菌方式，对相关工作区域进行消毒。

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，详细记录每一批次食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应使用。购买时，应向供货方索取消毒用品的卫生安全评价报告和备案凭证复印件。无卫生安全评价报告和备案凭证的消毒产品不应使用。

C.6 消毒效果评价

集中监管仓作为现场消毒时开展的现场消毒工作负有主体责任的单位或机构，应要求其所聘请实施消毒操作的第三方消毒机构，落实消毒评估评价。第三方消毒机构应委托具有资质的第三方评价机构，对相关消毒产品和消毒操作，开展现场消毒过程评价和消毒效果评价。

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℃条件下乙醇体积分数为10%，-15℃条件下乙醇体积分数为20%，-20℃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，不应与易燃物接触，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。

C.7.3 使用紫外线进行杀菌时，应确保紫外线设备匹配以下要求：

a) 在0℃~10℃的低温环境下，设备能正常启动工作，并且设备预热时间应小于10分钟。

b) 设备内部消毒区域的紫外线灯管必须做好防护，以防止意外情况下灯管破损时，碎渣或其他有害物质溅出污染食品外包装箱。

c) 紫外线直接照射人体会对人体造成伤害，故设备应设置多重防泄露门帘防护，防止紫外线泄露。正常操作工作时紫外线泄露量应小于5 μW/cm²。

d) 产品进入到消毒区域时，应达到5秒通过消毒区域即完成杀菌，并且消毒区域平均紫外线辐照强度应大于3000 μW/cm²。内置的紫外线杀菌灯管不能超过24根。

参 考 文 献

- [1] 广州市荔湾区新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部办公室市场和环境整治组办公室《关于印发新形势下进口冷链食品集中监管仓新冠肺炎疫情常态化防控工作指引（第一版）的通知》
-