关于印发冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南（第二版）和冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南（第二版）的通知

发布时间：2022-01-30　来源：食品安全标准与监测评估司

联防联控机制综发〔2022〕11 号

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团应对新冠肺炎疫情联防联控机制（领导小组、指挥部）：

为贯彻落实“外防输入、内防反弹”和“人物同防”疫情防控策略，科学指导食品生产经营相关单位和个人规范落实好防控主体责任，针对新冠肺炎疫情防控新形势，我们组织修订形成了《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南（第二版）》和《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南（第二版）》。现印发给你们，供各地在工作中使用。

附件：1.冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南（第二版）

2.冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南（第二版）

国务院应对新型冠状病毒肺炎
疫情联防联控机制综合组
2022年1月30日

（信息公开形式：主动公开）

附件 1

冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南

（第二版）

1. 依据和适用范围

为规范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，参照国务院应对新冠肺炎疫情联防联控机制印发的《肉类加工企业新冠肺炎疫情防控指南》（联防联控机制综发〔2020〕216 号）、《农贸（集贸）市场新冠肺炎疫情防控技术指南》（联防联控机制综发〔2020〕223 号）、《新型冠状病毒肺炎防控方案（第八版）》（联防联控机制综发〔2021〕51 号）、《国务院应对新型冠状病毒感染肺炎疫情联防联控机制关于加强口岸城市新冠肺炎疫情防控工作的通知》（国办发明电〔2021〕14 号），以及相关的食品安全国家标准和联合国粮食及农业组织发布的《防止新冠肺炎在食品生产经营传播的指导》（2021 年 8 月）等文件，针对冷链食品生产经营者和生产经营重点环节，制定本指南。

本指南适用于采用冷冻、冷藏等方式加工，产品从出厂到销售始终处于低温状态的冷链食品在生产、装卸、运输、

贮存及销售等各环节中新冠病毒污染的防控。口岸区域储存进口冷链食品的场所经营单位和相关从业人员可参照执行。

本指南以预防冷链食品从业和相关人员受到新冠病毒感染为主线，突出集中监管仓或首站冷库等重点场所中从事装卸储运等重点环节的搬运工、掏箱工等高风险岗位人员的疫情防控，注重加强冷链食品包装的清洁消毒。生产经营者严格遵守法律法规及相关食品安全国家标准要求，执行当地主管部门对新冠肺炎疫情防控的各项规定，是应用本指南的前提。

2. 从业人员新冠病毒防控健康管理

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，及时调整更新从业人员健康管理制度，完善新冠病毒防控管理措施，严格做好从业人员的个人防护。

2.1 建立上岗员工健康登记制度

冷链食品生产经营者要做好员工（含新进人员和临时参加工作人员）14 日内行程及健康状况登记，建立上岗员工健康卡，新入职的员工需出具已接种新冠病毒疫苗证明、48 小时以内核酸阴性证明，健康码、行程码无异常，并掌握员工流动及健康情况。

2.2 员工日常健康监测

冷链食品生产经营者应当加强人员出入管理和健康监测，建立全体员工健康状况台账（含10个主要症状：发热、干咳、乏力、嗅觉味觉减退、鼻塞、流涕、咽痛、结膜炎、肌痛、腹泻）和风险接触信息报告制度，设置食品生产经营区域入口测温点，落实登记、测温、消毒、查验健康码等防控措施，实行“绿码”上岗制。

2.3 从业人员核酸检测

核酸检测是早期发现感染者的重要手段。冷链食品从业人员应按照《新型冠状病毒肺炎防控方案（第八版）》（联防联控机制综发〔2021〕51号）进行相关检测。针对重点场所、重点环节的高风险岗位人员应适当增加核酸检测频次。

高风险岗位人员包括但不限于如下人员：集中监管仓或首站冷库搬运工、装卸工、掏箱工、消毒人员、叉车工、库管、采样人员、垃圾清理人员等首次直接接触未经预防性消毒的进口冷链食品的高风险岗位人员；进口冷链食品生产加工企业的缓化前端人员，如搬运工、拆包工等。

高风险岗位人员应实施高频次核酸检测，具体频次可根据各地情况在风险研判基础上适当调整。原则上应合理安排，确保每天均有同类别人员进行核酸检测。

2.4 外来人员登记与管理

尽可能减少外来人员进入生产经营区域，确需进入的，需登记所在单位、健康状况、接触疫情发生地区人员等情况，

落实对健康码和行程码检查登记、测温、做好个人防护（如佩戴口罩等）等措施方可进入。车辆进出时，车内人员非必要不得离开车辆，确需离开车辆的按上述要求管理。门卫值班员、工作人员和司机应当避免不必要的接触。

2.5 从业人员卫生要求

2.5.1 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。

2.5.2 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洗手。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。

2.5.3 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。

2.5.4 加强手卫生。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。

2.6 建立健康异常报告程序

员工一旦发现自身以及共同生活人员出现发热、干咳、乏力等疑似症状，应当及时上报生产经营最高管理者，可视情况采用逐级上报或直报的方式。生产经营者一旦发现员工出现上述健康异常症状，无论其呈现出的健康状况如何，均应当采取有效措施将其本人及密切接触的员工迅速排除在食品工作环境之外。新冠肺炎传播风险高的地区，建议根据当地主管部门防控规定，要求健康员工进行“零”报告。

2.7 从业人员返岗程序

根据生产经营区域上岗人员登记和健康档案，及时追踪健康异常、身体不适、疑似或者感染新冠病毒（患者或无症状感染者）员工的治疗和康复状况，在其康复后科学评定是否符合返岗条件。新冠肺炎确诊病例的症状消退，并且间隔至少 24 小时的两次 PCR 核酸检测均呈阴性的，可解除隔离。对属于新冠肺炎患者密切接触者的从业人员返岗前也应当符合上述控制要求。

2.8 加强防控知识宣传

开展多种形式的健康宣教，引导从业人员掌握新冠肺炎和其他呼吸道传染病防治相关知识和技能，养成良好卫生习惯，加强自我防护意识。

3. 装卸储运过程防控要求

3.1 装卸等工人卫生要求

对集中监管仓或首站冷库搬运工、装卸工、掏箱工、消毒人员等首次直接接触未经预防性消毒的进口冷链食品的高风险岗位人员，要求人员固定，闭环管理，核酸检测参照2.3进行。

除做好个人一般卫生要求外，搬运货物前应当穿戴专用工作衣帽、一次性使用医用口罩、手套等，必要时佩戴护目镜和面屏，避免货物表面频繁接触人员体表。

特别是装卸来自于有疫情发生地区的进口冷链食品时，有关人员在搬运货物过程中要全程规范佩戴口罩，避免货物紧贴面部、手触摸口鼻，防止直接接触到可能被新冠病毒污染的冷冻水产品等。如果搬运过程中发生口罩破损，应当立即更换。

3.2 运输司机卫生要求

除按照从业人员卫生要求做好自身防护外，运输进口冷链食品的人员（司机等）在运输过程中不得擅自开箱，不能随意打开冷链食品包装直接接触冷链食品。车辆进出时，司

机和随行人员应当避免与门卫值班员、工作人员有不必要的接触。

3.3 货物源头卫生管理

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检测信息。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要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。

3.4 车辆的卫生管理

应当确保车辆厢体内部清洁、无毒、无害、无异味、无污染，定期进行预防性消毒。具体消毒措施参见《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南（第二版）》。

3.5 贮存设施的卫生管理

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（第二版）》。

4. 生产加工过程防控要求

4.1 人员卫生要求

按照 2.5 要求进行。

对进口冷链食品生产加工企业的缓化前端人员，如搬运工、拆包工等高风险岗位人员，要求人员固定，闭环管理，核酸检测参照 2.3 进行。

4.2 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，减少工作组之间的交流和相互影响。

4.3 进货防护和查验

4.3.1 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、手套等，必要时佩戴护目镜和面屏，避免货物表面频繁接触人员体表。

4.3.2 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。

4.3.3 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检测信息。

4.4 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（第二版）》。

4.5 其他防护措施

4.5.1 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。

4.5.2 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。

5. 销售经营过程防控要求

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。

5.1 人员卫生要求

按照 2.5 要求进行。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。

5.2 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，人与人之间的距离至少保持 1 米以上，密闭空间还应当适度增加。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。

5.3 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（第二版）》。

5.4 警示告知

5.4.1 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。

5.4.2 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当注意清洗后再使用。

5.5 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。应当考虑不在自助柜台公开展示或出售未包装的冷链食品。

6. 餐饮加工过程防控要求

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。

6.1 人员卫生要求

按照 2.5 要求进行。

6.2 保持安全距离

6.2.1 使用适当的措施防止人员过于密集，食品从业人员之间至少保持 1 米的距离。

6.2.2 堂食座位安排应当达到安全的社交距离。

6.2.3 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。

6.3 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（第二版）》。

6.4 其他防护措施

6.4.1 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。

6.4.2 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当经过充分消毒后才可盛放或加工熟食。

6.4.3 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。

6.4.4 保持空气流通，室内应当经常开窗通风。

6.4.5 尽量提供熟食。疫情期间，食品要充分加热。

6.4.6 餐饮服务应当提倡采用分餐方式，不能分餐的应当提供公勺公筷。

7. 相关区域的应急处置措施

冷链食品生产经营者应当制定新冠肺炎疫情应急处置方案，用以及时处置和报告疫情情况，有效预防新冠病毒的传播。

7.1 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。

7.2 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、配合开展采样、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严格做好个人防护。

对于检出新冠病毒核酸阳性的冷链食品，按照新冠肺炎疫情防控冷链食品分级分类处置的相关要求执行。