

广 州 市 地 方 标 准

DB4401/T XXX—2022

防控新冠肺炎疫情 进口冷冻食品集中监管仓管理规范

Management specifications for imported frozen food centralized supervision
cold storage in the prevention and control of COVID-19 epidemic

(征求意见稿)

2022. 10. 10

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

广州市市场监督管理局 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.....	2
4.1 设计要求.....	2
4.2 设施设备配置.....	2
4.3 功能分区.....	2
4.4 运营管理.....	2
5 人员管理.....	3
5.1 人员健康管理.....	3
5.2 人员防护和卫生要求.....	3
5.3 核酸采样与检测.....	3
5.4 外来人员登记与管理.....	3
5.5 健康宣传教育.....	3
6 食品管理.....	4
6.1 食品入库管理.....	4
6.2 食品贮存管理.....	4
6.3 食品出库管理.....	4
7 设施设备及环境管理.....	5
7.1 设施设备管理.....	5
7.2 环境管理.....	5
7.3 核酸采样与检测.....	5
8 车辆管理.....	6
8.1 运输管理.....	6
8.2 核酸检测与消毒.....	6
9 应急处置.....	6
9.1 应急处置情况.....	6
9.2 应急处置要求.....	6
10 防疫台账及记录管理.....	7
附录 A（规范性） 集中监管仓高风险岗位人员集中居住闭环管理工作指引.....	9
附录 B（规范性） 进口冷冻食品集中监管仓工作人员个人防护及卫生指引.....	10
附录 C（规范性） 进口冷冻食品集中监管仓核酸采样检测工作指引.....	12

附录 D（规范性） 进口冷冻食品集中监管仓预防性消毒工作指引.....	13
附录 E（规范性） 涉新冠病毒核酸阳性食品无害化处理工作指引.....	15
参考文献.....	16

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。

本文件由广州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：广州市标准化研究院、广州市疾病预防控制中心、广州冷链行业协会……

本文件主要起草人：霍迎辉、肖劲峰、郑裕田、郑勇、陈宗道……

防控新冠肺炎疫情 进口冷冻食品集中监管仓管理规范

重要提示：本文件属于新冠肺炎疫情防控期间的特殊规范。本文件的使用单位和个人，应同时严格执行国家、省、市各行政管理部门关于防控新冠肺炎疫情的法律法规和技术规范。本文件中的要求如与国家、省、市相关法律法规、政策文件最新规定不相符，以相关法律法规、政策文件为准。

1 范围

本文件规定了新冠肺炎疫情防控期间进口冷冻食品集中监管仓的基本要求、人员管理、食品管理、设施设备及环境管理、车辆管理、应急处置、防疫台账及记录管理要求。

本文件适用于新冠肺炎疫情防控期间进口冷冻食品集中监管仓（以下简称集中监管仓）的管理。

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 19193 疫源地消毒总则
- GB/T 21071 仓储服务质量要求
- 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 冷库设计标准
- 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
- DB44/T 2161 冷库安全管理规范

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

进口冷冻食品 imported frozen food

已取得国家有关部门出具的海关进口货物报关单、入境货物检验检疫证明，在加工、运输、贮存、销售和餐饮等从生产到消费全过程中，采用冷冻方式（0℃以下）储运的食品、半成品及原材料。

3.2

集中监管仓 centralized supervision cold storage

经本市新冠肺炎防控指挥部同意设立，对进口冷冻食品进行集中消毒、集中检测、集中监管，并实行动态调整的冷库。

3.3

清洁区 clean area

未被病毒污染和潜在污染源不应进入的区域。一般为核酸检测阴性且已完成六面消毒的进口货物存放区、防护装备的储备和穿着区域，防护装备脱卸后的更衣室、浴室，工作人员的日常工作区、卫生间等区域。

3.4

半污染区 half-contaminated area

有可能被病毒污染或潜在污染源可能进入的区域。一般为防护装备的脱卸区域、暂时存放尚未出具核酸检测结果的食品中转仓等区域。

3.5

污染区 contaminated area

被病毒污染或有潜在污染源的区域。一般为进口冷冻食品卸货、采样、消毒的区域和车厢内壁等。

4 基本要求

4.1 设计要求

集中监管仓设计应符合GB 50072、SB/T 10797、SBJ 17的相关规定。

4.2 设施设备配置

- 4.2.1 集中监管仓设施设备应按 GB 31605、GB/T 28009 和 GB/T 30134 的要求选用及配置。
- 4.2.2 集中监管仓应配备满足日常运营和疫情防控需求的制冷系统、消毒设备等设施设备，并定期检查、维护，发现问题及时排除。
- 4.2.3 集中监管仓应对开厢、卸货、采样、消毒、转运、装货等操作监管区域以及高风险岗位人员集中居住区域安装视频监控系统，自觉接受有关监管部门的视频监管并做好相关配合工作。

4.3 功能分区

- 4.3.1 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。
- 4.3.2 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，以及进口冷冻食品专用存放空间。
- 4.3.3 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。
- 4.3.4 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。
- 4.3.5 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。

4.4 运营管理

- 4.4.1 集中监管仓应建立疫情防控制度、安全生产制度、岗位责任制度、各项操作规程等。指定 1 名监管仓安全员，监督落实疫情防控各项要求，并在作业区公示安全员及其联系方式。
- 4.4.2 集中监管仓应建立事故应急处置预案，并定期演练。涉及疫情防控的有关信息应按疫情防控要求统一发布。
- 4.4.3 集中监管仓应自觉接受有关监管部门的驻场监管，并做好办公场所设置等相关配合工作。
- 4.4.4 集中监管仓在采用节能运行模式时，应保证食品安全质量和安全生产运营。
- 4.4.5 集中监管仓管理应符合 GB 31605、GB/T 30134、DB44/T 2161、DB44/T 1696 的相关规定。
- 4.4.6 集中监管仓的仓储服务质量应符合 GB/T 21071 的相关规定。

5 人员管理

5.1 人员健康管理

5.1.1 集中监管仓应加强人员出入管理，指定专人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，对所有进口冷冻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。

5.1.2 对进口冷冻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。集中监管仓直接接触进口冷冻食品的搬运、叉车、保洁、消毒、采样等作业人员工作期间落实“单人单间单卫”集中居住封闭管理，实行工作场所与集中居住地之间“两点一线”闭环管理。集中居住闭环管理指引按附录 A。

5.1.3 驻场的核酸采样、消毒作业人员和监管人员负责督促、指导、落实各集中监管仓落实有关人员、产品、环境的各项疫情防控措施。驻场团队人员应相对固定，熟悉掌握集中监管仓疫情防控措施要求、岗位职责，具备相应的业务素质。按要求对集中监管仓实施驻场监管和视频监控，开展从业人员培训，配合做好新冠病毒核酸检测阳性突发事件应急处置工作。

5.1.4 所有进口冷冻食品从业人员一发现有发热、干咳、乏力、咽痛等症状，应及时就医。

5.1.5 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并电话报告辖区“三人小组”处理。

5.2 人员防护和卫生要求

5.2.1 集中监管仓应为进口冷冻食品从业人员配发充足的(至少 2 套)、符合防护要求的个人防护装备。

5.2.2 进口冷冻食品从业人员宜定时进行人员轮换作业。

5.2.3 人员个人防护及卫生指引按附录 B。

5.3 核酸采样与检测

5.3.1 采样范围按通过接触受污染的冷冻食品而造成感染的风险从高到低的人群分为：

- a) 第一类：直接接触进口冷冻食品的从业人员（高风险岗位人员）；
- b) 第二类：其他（非直接接触进口冷冻食品）从业人员及驻场团队人员。

5.3.2 采样数量和频次按照国家、省、市有关要求进行。

5.3.3 核酸采样与检测方法按附录 C。

5.3.4 核酸检测情况应在人员健康监测台账如实登记。

5.4 外来人员登记与管理

5.4.1 宜减少外来人员进入集中监管仓，从事进口冷冻食品进出库作业的区域严格围闭管理，除从业、驻场、监管人员及预约入库车辆随行人员以外，其他人员非必要不进入作业区。

5.4.2 如确需进入，应询问其所在单位、健康状况、接触疫情发生地区人员等情况，经过登记、测温，扫码显示为绿码后，做好个人防护方可进入。

5.4.3 车辆进出时，门卫值班员、工作人员应避免和司机有不必要的接触。

5.5 健康宣传教育

5.5.1 集中监管仓应开展多种形式的健康教育，引导从业人员掌握新冠肺炎和其它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。

5.5.2 加强疫情期间的宣传工作，通过网络平台、宣传栏、宣传册等形式进行宣传。

6 食品管理

6.1 食品入库管理

6.1.1 进入集中监管仓的进口冷冻食品，应按照“预约入库、采样消毒、入库贮存、核酸检测、凭证出库”的规范流程，并使用广东省冷藏冷冻食品质量安全追溯系统（以下简称“冷库通”）平台实行全过程管控。集中监管仓需指引货主登录“冷库通”进行预约入库信息录入，并进行预约入库管理和资料审核。

6.1.2 集中监管仓运输进口冷冻食品车辆到达专用独立停放区域，设置隔离带，并安排专人负责值守。规定车辆的行驶路线，并要求运输进口冷冻食品车辆严格按照规定路线行驶和停放。

6.1.3 集中监管仓按规范对进口冷冻食品外包装、内包装及产品进行核酸检测。采取“混采混检”方式对每件（箱）进口冷冻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冻食品的内包装及产品进行核酸检测，核酸采样与检测方法按附录C。对来自国外高风险国家或地区的进口冷冻食品，采样量应增加0.5~1倍。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，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D。

6.1.4 进口冷冻食品经核酸采样、全面消毒后进入中转仓等候核酸检测结果，集中监管仓应在“冷库通”上传该批货物第三方核酸检测机构核酸检测报告、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。

6.1.5 集中监管仓对入库食品做好入库时间、产品名称、品种、来源、批次、数量、生产日期和保质期等信息记录，办理入库手续，并按监管要求落实进口冷冻食品溯源，按要求将相关信息录入“冷库通”，确保来源可溯。

6.2 食品贮存管理

6.2.1 集中监管仓中的食品应根据其贮存工艺的要求，分区（仓）贮存。对进口冷冻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。

6.2.2 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。

6.2.3 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。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。

6.2.4 在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。

6.2.5 食品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。

6.3 食品出库管理

6.3.1 集中监管仓内的进口冷冻食品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、出库证明和“冷库通”中自动生成的随附追溯码（以下简称“五证一码”）方可出库。

6.3.2 集中监管仓对出库食品做好出库时间、产品名称、品种、来源、批次、数量、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冻食品溯源，按要求将相关信息录入“冷库通”。可采取二维码、电子标签等技术手段，优化出库食品的溯源管理，确保流向可查。

6.3.3 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，或将食品转存至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 设施设备及环境管理

7.1 设施设备管理

7.1.1 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。

7.1.2 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。

7.1.3 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。

7.1.4 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。

7.1.5 集中监管仓内应配备货架、托盘、叉车等必要搬运设备。

7.1.6 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，并定期消毒。

7.1.7 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。

7.1.8 冷库机房应 24 h 不间断运行并有应急措施，按规定做好各种设备运行记录。

7.1.9 按要求配合安装视频监控系统，并做好日常维护，保证作业期间实时监控、在线存储，并接受监管部门在线巡检。视频监控至少覆盖以下范围：货柜开箱、货品核酸采样、预防性消毒全过程、货品消毒后静置、货柜内壁消毒、作业工用具和环境消毒、一脱间二脱间、垃圾暂存间、垃圾收运、集中居住场所公共区域等。视频内容要求至少保存三个月。

7.2 环境管理

7.2.1 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。

7.2.2 集中监管仓清洁消毒应满足以下要求：

- a) 按规范要求定期对仓库内部环境、货架等进行清洁消毒；
- b) 每批次或每车厢进口冷冻食品作业完成后，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 D。

7.2.3 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。

7.2.4 应及时清除穿堂和库房的墙、地坪、门、顶棚等部位的冰、霜、水。

7.2.5 库房地下自然通风道应保持畅通，不应有积水、霜、污物。

7.2.6 无进出货时，库房门应处于常闭状态。

7.2.7 做好四害（鼠、蟑、蝇、蚊）防治工作，避免病媒生物孳生。

7.2.8 集中监管仓作业区及高风险岗位人员集中居住区等实施围蔽区域内产生的包装废弃物、个人防护废弃物、个人生活垃圾以及其他垃圾均作为医疗垃圾，按照生态环境部门印发的有关涉疫废物收运处置工作指引，交给具备相应能力的专业机构收运处置。

7.3 核酸采样与检测

7.3.1 环境采样范围应覆盖集中监管仓各种物表可能接触进口冷冻食品的接触面，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) 进口冷冻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。

7.3.2 采样数量和频次按照国家、省、市有关要求进行。

7.3.3 核酸采样与检测方法按附录 C。

8 车辆管理

8.1 运输管理

8.1.1 进入集中监管仓的进口冷冻食品，货主应提前向集中监管仓预约，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。

8.1.2 进入集中监管仓的进口冷冻食品运输车辆到达集中监管仓时，集中监管仓应核实登记车辆、司机信息，测体温、查验健康码。查验司机信息时应使用无接触查验，如需要近距离接触的，集中监管仓工作人员要穿着隔离衣、手套、防护面屏、佩戴 KN90 以上级别口罩等加强防护。

8.1.3 进入集中监管仓范围后，司机应全程规范佩戴口罩，限制活动范围，严禁进入污染区，不应接近集中居住区域，不应与任何工作人员近距离接触。

8.1.4 承运集中监管仓进口冷冻食品的企业，应查验该批次货物是否有“五证一码”，不应承运无“五证一码”货物。

8.1.5 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，不应参与装卸作业。

8.2 核酸检测与消毒

8.2.1 从事进口冷冻食品运输的驾驶员，应由其所属公司进行每日健康申报，建立每日健康监测和定期核酸检测的个人健康台账，承诺按要求接种新冠疫苗和每周开展一次核酸检测，并可视疫情需要根据上级要求加密或减少核酸检测频次。

8.2.2 做好承运进口冷冻食品车辆和驾驶员消毒处理，并建立管理台账。每车厢作业完成后，对车厢内壁及柜门实施消毒。

8.2.3 核酸检测方法按附录 C，消毒工作指引按附录 D。

9 应急处置

9.1 应急处置情况

发生以下情况应启动应急处置：

- a) 从业人员有疑似病症或核酸检测结果为阳性；
- b) 食品核酸检测结果为阳性；
- c) 环境核酸检测结果为阳性；
- d) 其它启动应急处置的突发情况。

9.2 应急处置要求

- 9.2.1 发生应急处置情况时，应立即报告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。
- 9.2.2 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。
- 9.2.3 从业人员有疑似病症或核酸检测结果为阳性，应按照以下要求开展应急处置：
- 从业人员有疑似病症时，应在临时隔离区暂时隔离，并立即通知社区三人组上门处置；
 - 从业人员核酸检测结果为阳性时，立即对患者和相关密切接触人员隔离，集中监管仓封闭，人员停止流动，车辆封存；等待疫情处置人员到场后，按疫情处置人员要求进行处置；
 - 对集中监管仓环境进行核酸检测和全面消毒；
 - 对确诊人员接触的食品进行核酸检测。
- 9.2.4 食品核酸检测结果为阳性，应按照以下要求开展应急处置：
- 场所管控：查看作业视频监控（重点查看相关搬运、检测、消毒等程序，以及个人防护、脱消等情况是否符合规范要求），结合作业情况及产品阳性情况，划定重点场所和最小防控单元，封闭可能造成疫情扩散的场所；重点场所应立即停止生产经营活动；当发生高风险冷链食品阳性事件，立即停止集中监管仓运行，封闭全仓；
 - 人员管控：对直接接触阳性产品及其同批（同货柜）产品的从业人员，进行连续两次核酸检测（采样时间至少间隔 24h）；接触频次较高的从业人员，采取 7 天居家健康监测，在第 1、4、7 天各开展一次核酸检测；高风险岗位人员按闭环管理要求开展核酸检测；
 - 产品管控：调查明确涉疫食品的入库情况，封存涉事食品，对可能被污染的冷库环境开展采样检测；对同批次食品和可能被污染的冷库内的其它食品开展扩大采样检测评估；
 - 落实对可能被污染的相关环境和工具的终末消毒；
 - 根据环境检测和食品扩大采样检测评估结果，评估传播风险，经评估未污染区域可重新开放；
 - 根据风险评估结果落实对同批次进口冷冻食品的处置，选择进行无害化处置时按附录 E 进行；食品处理后，存放污染食品的区域经清洁消毒后可重新开放；涉疫食品风险评估及处置参照《广州市常态化防控阶段冷链物流环节新冠肺炎疫情应急处置预案（2022 年第 3 版）》相关规定进行；
 - 出库在售食品检测为阳性或其它省市通报同批号食品检测为阳性时，应立即对相关货物、人员、同批次食品和冷库环境进行核酸检测，确诊为阳性的，按照以上应急处置要求进行处理。
- 9.2.5 环境核酸检测结果为阳性，应按照以下要求开展应急处置：
- 集中监管仓暂时封闭，人员和食品停止流动；
 - 对相关环境和食品开展扩大采样检测，评估污染范围；
 - 根据污染范围对可能接触的从业人员管控和采样检测；
 - 对相关环境开展全面清洁消毒；
 - 对环境接触的污染的食品进行消毒或无害化处置，选择进行无害化处置时按附录 E 进行；
 - 人员、环境和食品处置后，集中监管仓可重新开放；
 - 根据核酸检测结果综合判断污染来源，采取相应的防控措施。
- 9.2.6 应急处置过程中对人员、车辆、食品、环境核酸扩大监测的结果为阳性时，应按照以上相应的应急处置要求进行处理。

10 防疫台账及记录管理

10.1 集中监管仓应建立疫情防控相关工作台账，做好人员、产品、环境、车辆的监测和消毒等各方面的记录管理。也可使用电子台账进行管理。

10.2 相关台账记录应至少保存 2 年，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) 货物消毒证明；
- d) 货物溯源记录；
- e) 出入库登记记录；
- f) 人员健康监测记录；
- g) 货物检测消毒记录；
- h) 环境检测消毒记录；
- i) 应急处置记录；
- j) 其它必要的防疫工作记录。

附 录 A (规范性)

集中监管仓高风险岗位人员集中居住闭环管理工作指引

A.1 封闭管理

A.1.1 对高风险岗位人员落实“两点一线”集中居住闭环管理，集中居住区域实施物理封闭管理，按“单人单间单卫”标准安排集中居住，避免与家庭成员和社区普通人群接触。集中居住地如不在集中监管仓范围内，应安排专车进行转运接送。每个房间应独立配备洗手间（洗漱间），通风良好，保证水龙头等供水供电设施正常工作。

A.1.2 集中监管仓高风险岗位人员集中居住区应综合考虑疫情防控、安全生产、后勤保障、人员管理等要求，并建立集中居住管理制度、落实集中居住管理人员。

A.1.3 各集中监管仓应落实安全管理责任，建立24小时岗位值班制度。可根据各集中监管仓的实际居住条件，在集中居住场所出入口配备摄像头等，落实定时巡查机制，集中居住期间不允许人员随意进出，避免集中居住人员脱管。

A.1.4 除集中居住人员以外，其他人员非必要不进入集中居住区域。对非集中居住人员临时进入集中居住区域，进入人员应严格登记个人信息，实施测温、扫码，要求规范佩戴口罩，对粤（穗）康码、健康情况、行程记录、人员信息等进行查验审核，并做好台账登记管理。

A.1.5 各集中监管仓应加强对集中居住场所及时规范消毒，衣物、被褥等应及时清洁。科学选取消毒产品，规范消毒方法，对走道、楼梯等公共区域消毒每天不少于1次，对门把手等高频接触部位消毒每天不少于2次。集中居住人员自行对居住房间门把手、水龙头、卫生间冲水阀、洗手盆等高频接触部位每日消毒1次。

A.1.6 集中居住人员身体出现不适，应及时联系辖区指定收治医院，由所在区安排负压救护车专车转运定点医院收治。

A.2 离仓管理

集中监管仓高风险岗位人员离仓（离职）执行离仓前集中隔离医学观察期限和要求，执行“X+7”（X天封闭管理作业+7天集中或居家隔离医学观察），但离岗前7天内所在工作场所检出阳性（包括人员、物品、环境），应实施7天集中隔离，在实行隔离的第1、4、7天各开展一次核酸检测。脱岗隔离期间严禁擅自离开集中居住场所或自行上岗作业，不得与非闭环管理人员接触。执行居家离岗隔离的人员，按《新冠肺炎疫情风险人员转运工作指南》转运至住所，并对接住所所在社区按居家隔离医学观察要求管控。

A.3 垃圾清理

A.3.1 集中监管仓作业区及高风险岗位人员集中居住区等实施围蔽区域内产生的包装废弃物、个人防护废弃物、个人生活垃圾以及其他垃圾均作为医疗垃圾，按照生态环境部门印发的有关涉疫废物收运处置工作指引，交给具备相应能力的专业机构收运处置。

A.3.2 集中居住场所应设置独立封闭垃圾收集容器，每个集中居住人员产生的生活垃圾应单独用塑料袋打包扎紧，再使用双层黄色医疗废弃物垃圾袋进行双层包装。

附录 B

(规范性)

进口冷冻食品集中监管仓工作人员个人防护及卫生指引

B.1 常规工作人员个人防护装备及使用

B.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。

B.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。

B.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。

B.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。

B.2 监测采样人员个人防护

B.2.1 采集食品、内外包装或环境物体表面标本时，采样人员需穿着一级防护装备，依次为：一次性隔离衣、一次性医用外科口罩或以上级别口罩、一次性帽子、一次性鞋套、眼罩或防护面屏、双层一次性手套。

B.2.2 采集工作人员鼻咽拭子标本时，采样人员需穿着一级防护装备加医用防护口罩，依次为：一次性隔离衣、KN95/N95及以上防护口罩、一次性帽子、一次性鞋套、眼罩或防护面屏、双层一次性手套。

B.2.3 采样期间不能脱除口罩，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，不穿着采样时的防护装备进入工作人员生活区等清洁区域。

B.2.4 采样结束后，在半污染区依次脱去外层手套、防护面屏（如佩戴）、一次性隔离衣、一次性鞋套、眼罩（如佩戴）、里层手套、一次性帽子、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。

B.2.5 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。

B.3 消毒人员个人防护

B.3.1 消毒人员宜穿戴一次性工作帽、KN95/N95及以上防护口罩或医用防护口罩、防护面屏或护目镜、一次性手套和长袖加厚橡胶手套、工作服、一次性隔离衣、工作鞋或胶靴、防水靴套、防水围裙或防水隔离衣。

B.3.2 消毒结束后，在半污染区脱去防护装备（脱卸顺序参照监测采样人员防护）。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。

B.3.3 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。

B.4 处置作业及监管人员个人防护

B.4.1 直接接触进口冷冻食品的作业人员、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。

B.4.2 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。

B.4.3 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。

B.4.4 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。

B.5 脱消间管理

B.5.1 集中监管仓内设置脱消间，脱消间应设置在相对独立、通风良好的半污染区内，与污染区之间通过缓冲区连通，分别设置一脱间和二脱间。脱消间出口应远离垃圾暂存间，空间布局设置应遵循空气从清洁区向污染区流动、人员从污染区向清洁区流动的原则。

B.5.2 脱消间应张贴洗手流程图以及防护用品脱卸流程图，方便从业人员随时查看并遵照执行。

B.5.3 每日工作结束后，应对脱消间环境进行彻底的清洁消毒，使用有效氯含氯为500mg/L的含氯消毒剂、或100mg/L~300mg/L二氧化氯消毒剂、或2000mg/L的季铵盐类消毒剂，均匀喷洒在物体表面和地面，作用时间不少于30min，并按规范使用紫外灯对空间环境进行全面消毒，做好每日清洁消毒记录。如果出现明显污染，可使用1000mg/L含氯消毒剂进行消毒。

附录 C

(规范性)

进口冷冻食品集中监管仓核酸采样检测工作指引

C.1 核酸采样

C.1.1 人员采样

人员核酸采样参照《新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）》（联防联控机制综发〔2020〕229号）中附件6《新型冠状病毒肺炎实验室检测技术指南》的要求单采单检，或参照《关于印发新冠病毒核酸10合1混采检测技术规范的通知》（联防联控机制医疗发〔2020〕352号）要求采用混采检测。如有更新版本，则参照最新版本的方案或技术规范进行。

C.1.2 食品采样

C.1.2.1 对进口冷冻食品表面进行涂抹采样时，按照“外包装先采样、再消毒”、“内包装、食品表面在完成外包装采样和消毒后、再拆包采样”的规范流程进行操作，依次打开各层包装。采样时，待检的食品表面、内外包装表面应处于非冷冻状态。

C.1.2.2 外包装采样可采取“混合采样”方式对进口冷冻食品外包装采样，以拭子最大接触面涂抹，与食品包装的1面按左中右从上到下采三道（“川”字）采样区或1面从上至下按“Z”字型采一道采样区；每个拭子涂抹不超过20件（含20件）货品，一个试管不超过10个拭子作为一个混合样。

C.1.2.3 内包装混合采样可采用多个拭子涂抹同一批次多件货品内包装不同部位，最多不超过10件（含10件）货品；食品表面混合采样可采用多个拭子涂抹同一批次多件食品表面不同部位，按照多点（2~3点）分布式采样，最多不超过10件（含10件）货品。

C.1.2.4 外包装、内包装、食品表面采样应使用不同采样签。不同类的采样任务、不同采样部位之间不应混采混检。

C.1.3 环境采样

使用1根拭子涂抹多个同类型的采样部位（如涂抹5~10处食品货架表面）后，放入1根病毒采样管中送检。

C.2 核酸检测

采样人员完成食品以及相关人员、环境样本采集，填写采样记录。样品采集后，在4℃条件下12 h内运送至各地新冠疫情防控工作专班指定的检测机构开展检测。

所有检测阳性的样本要求在2 h内送属地市疾控中心复核，市疾控中心应于收到样本的6 h内完成复核检测。

样本运送与检测需遵守国家生物安全的有关规定。

C.3 核酸检测报告

核酸检测报告或检测凭证应有反映货主、采样地点、采样时间、产品名称、原产国、批号、件数、外包装“件件检”、内包装及产品“批批检”等信息；各环节应如实完整登记产品核酸检测记录台账，也可使用电子台账进行管理。

附录 D

(规范性)

进口冷冻食品集中监管仓预防性消毒工作指引

D.1 消毒要求

进入集中监管仓的进口冷冻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。

D.2 消毒剂的选择

D.2.1 进口冷冻食品外表面消毒

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冻食品外表面消毒。

D.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。

D.3 消毒方法与剂量

D.3.1 进口冷冻食品外表面消毒

对每件(箱)新到库的进口冷冻食品均需进行外包装消毒处理后再入库。可使用0.2%~0.4%过氧乙酸或6%过氧化氢或有效氯2000mg/L的含氯消毒剂或4000mg/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,用于进口冷冻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200mg/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。

应统一使用经消毒效果评价合格的全自动六面消毒设备对进口冷冻食品进行消毒,并严格按照规定的消毒时间和消毒剂浓度进行。除特殊规格产品外,原则上不允许通过人工进行消毒。不适合采用自动消毒设备消毒的特殊包装进口冷冻食品,可采用人工手动消毒的方式进行消毒。

D.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500mg/L~1000mg/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30min,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500mg/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30min

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。

D.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时消毒剂浓度的2倍开展消毒。

D.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。

D.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。

选择紧急上市的低温消毒剂，消毒剂国内生产企业应取得消毒产品生产企业卫生许可证。紧急上市低温消毒剂在上市销售使用的同时，产品责任单位应当按照低温消毒剂卫生安全评价技术要求的检验项目进行检测并按照《消毒产品卫生安全评价规定》要求完成备案。产品责任单位在规定期限未完成检验和备案的，应当立即停止生产销售紧急上市的低温消毒剂。

D.6 消毒效果评价

已建成并投入使用的集中监管仓，应至少每半年按WS 774-2021要求进行现场消毒效果评价并留存评价报告。已进行过现场消毒效果评价但现场消毒各环节关键因素发生变化的，例如更换消毒剂等，应再次进行现场消毒效果评价。提供消毒效果评价服务的第三方机构应具备消毒效果评价相应能力。

D.7 注意事项

D.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%。

D.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。

附 录 E

(规范性)

涉新冠病毒核酸阳性食品无害化处理工作指引

E.1 产品控制

在口岸（属地海关）及本市运输、生产经营等环节对阳性样本食品及同批次产品实施暂时下架、封存、召回等措施，组织对相关产品进行终末消毒，集中贮存等待处理。

E.2 产品消毒及封装

核酸检测呈阳性食品，作业人员应在二级防护条件下，将涉事产品搬出车厢或集中监管仓，使用有效氯2000 mg/L的含氯消毒剂对每件涉事产品外包装六面进行全覆盖喷洒消毒。然后将消毒后涉事产品按件放入双层黄色医疗垃圾袋，扎紧袋口后，再放入一层编织袋中扎紧。相关产品放置于转运冷链运输车辆厢内，车厢门做好封签。

E.3 产品运输

提前安排运输行车路线，专人专车沿途押运，冷链运输车辆按固定路线行驶，将涉事产品运送至指定生活垃圾焚烧厂垃圾收集池卸料口，运输过程中原则上不作停留，不应开厢。

E.4 产品卸料及处理

冷链运输车辆随车作业人员在二级防护条件下，将相关产品从车上搬运下车，投入指定垃圾收集池卸料口，立即通过机械抓斗投进焚烧炉焚烧处理；或根据产品实际情况采用深埋等其它合适的方式处理。

E.5 运输车辆及作业环境终末消毒

作业人员在二级防护条件下使用常量喷雾器械以有效氯1000 mg/L含氯消毒剂对运输车辆（包括厢体内壁）、卸料口等接触涉事产品的环境和物品进行全覆盖喷洒消毒，对车门把手等相关操作器具的物表接触部位用有效氯1000 mg/L含氯消毒剂进行擦拭消毒。所用消毒工具表面用消毒剂进行擦拭消毒。终末消毒程序按GB 19193的相关规定进行。

E.6 后续处置

对相关产品无害化处理全过程监管、录证，涉事产品做好名称、生产批次、件数等信息台账，处理过程中办好产品交接手续。对相关处置人员后续进行健康监测，对直接接触阳性产品及其同批（同货柜）产品的从业人员，进行连续两次核酸检测（采样时间至少间隔24h）。接触频次较高的从业人员，采取7天居家健康监测，在第1、4、7天各开展一次核酸检测。高风险岗位人员按闭环管理要求开展核酸检测。

E.7 少量产品处置

各环节点位查控与涉阳食品同批次产品，总重量不超过20 kg的，作业人员应在二级防护条件下，可就地对涉事食品加热煮沸后按餐厨垃圾处理，处理后使用常量喷雾器械以有效氯1000 mg/L的含氯消毒剂对相关器皿进行全覆盖消毒。

参 考 文 献

- [1] 联防联控机制综发〔2022〕71号 关于印发新型冠状病毒肺炎防控方案（第九版）的通知
 - [2] 联防联控机制综发〔2022〕11号 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
 - [3] 联防联控机制综发〔2021〕45号 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
 - [4] 粤市监〔2022〕7号 关于印发《广东省集中监管仓环节冷链食品及其包装监测采样要点》《集中监管仓有关规范管理措施》的通知
 - [5] 广州市新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部关于进口冷冻食品集中监管的通告（第12号）
 - [6] 广州市新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部关于进一步加强进口冷冻食品集中监管的通告（第24号）
 - [7] 广州市新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部关于调整进口冷冻食品集中监管措施的通告（第33号）
 - [8] 广州市进口冷冻食品集中监管仓新冠肺炎疫情常态化防控工作指引
 - [9] 广州市常态化防控阶段冷链物流环节新冠肺炎疫情应急处置预案（2022年第3版）
 - [10] 广州市涉新冠病毒核酸阳性食品无害化处理工作指引
-