

食品企业生产许可证办理、ISO22000资质办理--冷链食品餐饮加工过程控制明白纸(二)

产品名称	食品企业生产许可证办理、ISO22000资质办理--冷链食品餐饮加工过程控制明白纸(二)
公司名称	河南蓝蜗牛商务服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	漯河市郾城区井冈山路北段莱茵风景26幢505号 (注册地址)
联系电话	15539593333

产品详情

冷链食品餐饮加工过程控制明白纸(二)

二、装卸储运过程防控要求

(一) 装卸工人卫生要求。除做好个人一般卫生要求外，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。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、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。如果搬运过程中发生口罩破损，应当立即更换。

(二) 运输司机卫生要求。除做好从业人员卫生要求外，运输冷链食品的人员(司机和随从人员)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，司机和随从人员应当避免与门卫值班员、工作人员有不必要的接触。

（三）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。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。

（四）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《低温冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》。

（五）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。