

常州冷链鸡腿核酸化验、包装核酸检测

产品名称	常州冷链鸡腿核酸化验、包装核酸检测
公司名称	江苏广分检测技术有限责任公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区胥口镇孙武路76号303广分检测
联系电话	18912706073 18912706073

产品详情

冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南

1.依据和适用范围

为规范指导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2肺炎疫情联防联控机制印发的《肉类加工企业新冠2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2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（第七版）》（联防联控机制综发〔2020〕229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/世界卫生组织发布的《新冠2肺炎与食品安全：对食品企业指导》（2020年4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、贮存及销售各环节中病毒污染的防控。

本指南以预防冷链食品从业和相关人员受到新冠2病毒感染为主线，突出装卸储运等重点环节防控，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2肺炎疫情防控规定，是应用本指南的前提。

2.从业人员新冠2病毒防控健康管理

从业人员的健康是预防新冠2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2肺炎疫情防控要求，调整和更新从业人员健康管理制度，增加新冠2病毒防控的管理措施。

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，掌握员工流动及健康情况。鼓励新员工上岗前自愿接受核酸检测。

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，需询问所在单位、健康状况、接触疫情发生地区人员等情况，通过登记、测温等措施并按照要求做好个人防护（如佩戴口罩等），方可进入。车辆进出时，门卫值班员、工作人员和司机应当避免不必要的接触。

2.4从业人员卫生要求

2.4.1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。

2.4.2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。

2.4.3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。

2.4.4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。

2.5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者的最高管理者，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及与其密切接触的员工迅速排除在食品工作环境之外。新2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。

2.6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、疑似或者感染了新2冠病毒（患者或无症状感染者）的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2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；针对无法进行检测的情况，在症状消退14天后，患者可解除隔离返岗。对属于新2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。

2.7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2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2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。

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。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。

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《低温冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》。

3.5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，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》。

4.生产加工过程防控要求

4.1人员卫生要求

按照2.4要求进行。

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上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，同时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。

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2病毒防控消毒技术指南》。

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。