双鸭山市应对新型冠状病毒感染肺炎疫情工作领导小组指挥部办公室

双疫指办发〔2021〕100号

关于转发《关于印发〈黑龙江省冷链食品新冠病毒防控人物同防技术指南〉和〈黑龙江省冷链食品新冠病毒防控人物同防消毒技术指南〉的通知》的通知

各县（区）应对新型冠状病毒感染肺炎疫情工作领导小组指挥部，市应对新型冠状病毒感染肺炎疫情工作领导小组指挥部各工作组（专班），各相关单位：

现将省应对新型冠状病毒感染肺炎疫情工作领导小组指挥部办公室《关于印发〈黑龙江省冷链食品新冠病毒防控人物同防技术指南〉和〈黑龙江省冷链食品新冠病毒防控人物同防消毒技术指南〉的通知》（黑疫指办发〔2021〕70号）转发给你们，请认真贯彻落实。

双鸭山市应对新型冠状病毒感染肺炎
疫情工作领导小组指挥部办公室
2021年3月9日

（信息公开形式：主动公开）

黑龙江省应对新型冠状病毒感染肺炎疫情工作领导小组指挥部办公室

黑疫指办发〔2021〕70号

关于印发《黑龙江省冷链食品新冠病毒防控人物同防技术指南》和《黑龙江省冷链食品新冠病毒防控人物同防消毒技术指南》的通知

各市（地）应对新型冠状病毒感染肺炎疫情工作领导小组指挥部，中省直各有关单位：

为适应我省新冠病毒社会化、常态化防控需求，加强冷链食品及物品新冠病毒防控和消毒工作技术指导，省应对新型冠状病毒感染肺炎疫情工作领导小组指挥部制定了《黑龙江省冷链食品新冠病毒防控人物同防技术指南》和《黑龙江省冷链食品新冠病毒防控人物同防消毒技术指南》，现印发给你们，请参照执行。

黑龙江省应对新型冠状病毒感染肺炎
疫情工作领导小组指挥部办公室
2021年3月3日

（信息公开形式：主动公开）

黑龙江省冷链食品新冠病毒防控人物同防技术指南

一、依据和适用范围

为满足我省新冠病毒社会化、常态化的防控需求，为冷链食品、物品新冠病毒防控提供技术指导，结合我省新冠病毒防控时期的主要特点和做法，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（第七版）》（联防联控机制综发〔2020〕229号）、《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）、《关于印发进口冷链食品预防性全面消毒工作方案的通知》（联防联控机制综发〔2020〕255）号、《黑龙江省冷链食品流通环节新型冠状病毒监测方案》，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《新冠肺炎与食品安全：对食品企业指导》、《冷链食品及其包装材料表面新型冠状病毒污染监测采样技术指南》、《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》等文件要求，为有效防控黑龙江省冷链食品、物品新冠病毒

2021年春季及今后常态化防控人物同防，特制定本技术指南。

本指南适用于冷链食品从生产、出厂或进口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。

本指南以预防冷链食品从业、消费者和相关人员受到新冠病毒感染为主线，突出生产、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。生产经营者和进口商严格遵守法律法规及相关食品安全国家标准要求，执行各地、各部门和各单位规定职责内对新冠肺炎疫情防控规定，是应用本指南的前提。

二、新冠病毒人物同防工作内容

1.进口冷链食品防控指南

从事进口冷链食品进口贸易、生产加工、流通销售、物流仓储、餐饮服务等相关单位或个人，应按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国传染病防治法》、《关于进一步做好冷链食品追溯管理工作的通知》（联防联控机制综发〔2020〕263号）等文件的规定，严格落实食品追溯和疫情防控主体责任，保证所经营的进口冷链食品全部实现追溯，对无检验检疫证明、无核酸检测报告、无消毒证明、无追溯信息的进口冷链食品，做到不采购、不经营、不使用、不运输、不存储。

2.冷链食品从业人员新冠病毒防控健康管理指南

冷链食品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，调整和更新从业人员健康管理制度，增加新冠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。新员工上岗及老员工外出归岗应持有7日内有效核酸检测证明上岗，鼓励员工自愿接受新冠疫苗接种。

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。要加强员工核酸检测和疫苗接种相关信息登记记录。对居住或坐落在中高风险地区的员工和企业，建议采取全封闭的生产生活流程，要求员工在厂区或生产生活闭环环境中集中居住，每日对生活区及工作区域进行消杀，做好消毒登记。

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。从业人员要按要求佩戴口罩，并在一般条件下保持4小时以内更换。如口罩遇水遇湿等情况，要及时更换。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。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。

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。

2.4.5 定期核酸检测。倡导低风险地区至少每2周对相关从业人员进行核酸检测。建议中、高风险地区至少每周对相关从业人员进行核酸检测。发现异常按2.5、7.1处理。在冬春季等流行季节，各地可根据实际需要加大核酸检测频率。

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，应当立即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，查明原因，并进行核酸检测。如核酸阳性将迅速排查相关原料、产品去向，采取就地封存的方式或报相关部门进行处理进行核酸检测，并对生产环境进行消毒，发现物品核酸阳性按7.2处置。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。

2.6 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。企业生产经营主体责任人根据实际情

况和风险，决定员工是否返岗。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。

2.7 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.冷链食品装卸储运过程防控指南

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冠病毒污染的冷冻水产品等。在一般条件下，口罩保持4小时以内更换。如搬运过程中发生口罩破损或遇水遇湿等情况，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。做好各项交接货环节的时间、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》及相关部门最新技术规范。

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》及相关部门最新技术规范。

4. 生产加工过程防控指南

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。建议对企业对原材料入库前，委托相关机构进行核酸检测。

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》及相关部门最新技术规范。

4.5 其他防护措施

4.5.1 通风要求。普通厂区在春季防控中，在保证正常生产经营的前提下，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. 销售经营过程防控指南

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2.4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。建议销售经营场所采取健康码登记方式放行顾客进入。

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》及相关部门最新技术规范。

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、超市等）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。零售摊位（商店、卖场、超市等）需提供一

次性手套或塑料袋并监督执行，避免顾客直接用手接触冷链商品。

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. 餐饮加工过程防控指南

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2.4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》及相关部门最新技术规范。

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. 应急处置指南

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、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做好个人防护。

对于核酸阳性产品，应当按照当地主管部门要求进行处置，按照《黑龙江省涉疫冷链食品应急处置预案（试行）》执行。

8. 消费者防控指南

8.1 自身健康管理

消费者在前往经营场所前，应做好自身健康管理，做到无风险、无症状，根据管理要求做好健康码登记。在场所内，按要求做好防护措施，除必要外，不要解除防护。

8.2 商品接触

每次触碰商品后，建议使用手部消毒液进行消毒。回家后要用洗手液或肥皂在流动水下洗手。倡导佩戴一次性手套触碰商品，但要及时更换。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。

8.3 商品消毒

建议外卖食品、外部购买商品、邮包等要对外包装进行喷洒消毒剂的方式进行消毒后再带入家中。购买的食品要做好生熟分开、充分加热煮熟后食用。倡导特殊条件下减少生食、冷食。

黑龙江省冷链食品新冠病毒防控人物同防消毒技术指南

1. 依据和适用范围

为规范指导冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒工作，防止食品、食品包装材料被新冠病毒污染，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）、《关于加强冷链食品新冠病毒核酸检测等工作的紧急通知》（联防联控机制综发〔2020〕220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《新冠肺炎与食品安全：对食品企业指导》（2020年4月）等文件，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，用于指导新冠肺炎疫情防控常态化期间，正常运营的食品生产经营单位和个人，在生产、装卸、运输、贮存及销售等过程中对来自国内外新冠肺炎疫情高风险区冷链食品的消毒。

食品生产经营相关单位和个人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规定,是应用本指南的前提。

2. 生产加工过程清洁消毒

冷链食品生产加工过程中，应当根据食品原料和产品特性、生产加工工艺特点，针对加工人员、生产环境及相关设备和设施制定有效的清洁消毒制度，并定期对消毒措施的执行情况和效果进行评价。

2.1 食品生产加工人员

进入作业区域的食品生产加工人员，应确认身体健康，个人防护满足相关要求，定时用含酒精的免洗消毒剂进行手部消毒。

2.2 原料及半成品外包装

2.2.1 对来自新冠肺炎疫情高风险地区（国家）的冷链食品原料和半成品进入企业或者入库前，应当对其外包装进行严格、有效消毒。

2.2.2 用于搬运冷链食品原料或半成品的工器具（如转运箱、勺子、钳子等），每次使用完毕后应当及时清洗和消毒。

2.2.3 对来自国外疫区经检测受到新冠病毒污染的食品原料、半成品，应当按照《关于加强冷链食品新冠病毒核酸检测等工作的紧急通知》（联防联控机制综发〔2020〕220号）中的新冠病毒核酸阳性食品处置指南处理。

2.3 生产加工设备及环境

2.3.1 设备及器具。生产加工前、加工后使用的器具应当分开放置并妥善保管，避免交叉污染。对生产加工后（或生产加工过程必要时）的所有设备和器具应当进行有效的清洗和消毒，并确保选用的清洁消毒程序和消毒剂能够有效杀灭新冠病毒。

2.3.2 环境。加大对冷链食品原料加工处理各环节生产车间环境、即食和熟食食品各生产环节车间环境、储存冷库等高风险区域的消毒频次，生产加工过程、生产完毕后需对环境进行彻底清洁和消毒，特别应当加强对生产加工过程中人接触的各种操作台面、接触面/点（如门把手、开关、器具把手、电话、厕所等）、人流密集环境的清洁和消毒频次。

2.3.3 对于各种肉类、水产品、蛋制品等富含蛋白质和脂肪的食品，由于易在接触物体表面形成污垢不易清除，且其生产加工环境通常温度低、湿度大，为提高消毒效果，最大限度减少消毒剂的使用量，缩短消毒剂与物体表面的作用时间，所有肉类、水产品、蛋制品等富含蛋白质及脂肪的食品所接触的容器具、设备或环境物体表面必须进行彻底清洁之后方可消毒。

2.3.3.1 清洗剂的选择

常用食品加工设备及环境用清洗剂包括碱性溶液、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。其中碱性溶液是肉类、水产品、蛋制品加工环境

最常用的清洁溶液。目前肉类加工企业最常用的清洁剂是1.5%的氢氧化钠溶液，该溶液可使脂肪皂化并水解蛋白沉积物。此外，各种合成洗涤剂也可有效去除肉类沉积物、脂肪和污垢，使用时应当在适当的温度下使其与待清洗表面充分接触并保持一定时间后方可用水冲洗。另一种可使脂肪皂化便于清洗的方法是将能分解蛋白质的蛋白酶用低浓度碱溶液配成蛋白酶溶液。由于酶在高pH、高温下会失活，因此所配置的酶溶液温度和pH值适中，可大大降低对待清洗表面的腐蚀。

2.3.3.2 清洁程序

（1）为节省清洁剂和水，先用物理方法将表面的污物清除。

（2）用水进一步冲洗掉污物，为减少气溶胶的产生，尽可能不使用高压水。

（3）将温度为50-55°C的碱性溶液或合成洗涤剂/酶溶液施于待清洗的表面，接触6-12分钟后，清理、擦拭待清洁的表面。为使清洁剂与待清洁表面充分接触，垂直表面的清洁最好使用发泡洗涤剂。

（4）用清水冲洗掉碱溶液或清洁剂。

（5）碱溶液不能清除水垢或锈斑，可使用酸（例如磷酸、盐酸或有机酸如柠檬酸、葡萄糖酸）清除水垢或锈斑。

2.3.3.3 消毒

（1）为提高消毒效果，防止消毒剂与物体表面接触不

充分而降低其活性，所有待消毒的设备或环境表面必须按照以上程序进行彻底清洁后方可进行消毒。通常使用的消毒剂包括含氯、碘的消毒剂或季铵盐溶液。

（2）消毒后的表面是否需要清洗取决于所使用的消毒剂。季铵盐类消毒剂可在设备上残留较长时间，因此季铵盐类和含碘消毒剂均需在使用后用水彻底冲洗去除。

（3）如果消毒后设备表面发生腐蚀，可在被腐蚀区域涂油保护。若涂抹用油是食品级产品则无需去除，若为非食品级油，则在下一加工班次开始之前应当将油清除干净。

（4）使用原位清洗方法对运动中的传送带和生产加工设备其他部件进行连续清洗。

3. 运输和配送过程清洁消毒

3.1 人员

冷链食品配送过程中，司机及运输随从人员应当保持个人手部卫生，车内应当配备酒精类洗手液、消毒剂和纸巾，以确保在无清洁水洗手的条件下，对手进行定期消毒。

3.2 物体表面

司机在向企业员工传输、递交配送文件前应当洗手或消毒，为避免清洗返还物，文件最好置于一次性容器和包装材料中。对于重复使用的容器，应当进行定期、适宜的卫生清洁和消毒。

人手频繁接触的方向盘、车门把手、移动设备等最有可能被病毒污染的表面，均要定期消毒。

3.3 交通工具

为避免冷链食品被污染，司机需确保运输车辆、搬运工具及容器的清洁和定期消毒。货物混载时，装载车辆时尽可能将食品与会造成污染的其他货物分开。车辆运载一批货物之前和之后，均要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。

4. 销售经营过程清洁消毒

4.1 冷链食品销售经营区域从业人员应当保持良好的卫生操作，勤用洗手液洗手消毒以保持个人手部的清洁卫生。

4.2 对人手频繁接触的各种表面、把手（如门把手、冷藏设备把手、盛放器具把手、推车把手等）、按钮（如计算器、电子称量器具按钮等）等及时清洁并消毒。每天经营完毕后，应当对经营区域进行全面消毒。

4.3 方便顾客洗手消毒。应当确保店内洗手设施运行正常，并配备速干手消毒剂；有条件时可配备感应式手消毒设施。

5. 餐饮加工过程清洁消毒

5.1 餐饮业应当对所有冷链食品接触面、外包装和用具进行经常清洗和消毒，并加强餐（饮）具、调味品容器的清洁消毒。

5.2 做好高频接触物体表面消毒，对各种设备、区域、接触面/高频接触点（如台面/夹子/服务用具/开放式自助展

示台/门把）、垃圾桶、卫生洁具等进行更高频率的清洁和消毒。同时加大对工作人员工作服的清洁消毒频次。

5.3 确保店内洗手设施运行正常，并配备速干手消毒剂；有条件时可配备感应式手消毒设施。

6. 生产经营常用消毒剂及使用方法

冷链食品生产、运输、销售等生产经营过程中常用的消毒剂及使用方法见附表。

附件：冷链食品生产经营常用消毒剂及使用方法

附件：

冷链食品生产经营常用消毒剂及使用方法

消毒剂种类	有效成分	应用范围	使用方法	注意事项
醇类消毒剂	乙醇含量为70%～80%（v/v），含醇手消毒剂＞60%（v/v），复配产品可依据产品说明书。	主要用于手和皮肤消毒，较小物体表面的消毒。	卫生手消毒：均匀喷雾手部或涂擦揉搓手部1～2遍，作用1min。擦拭物体表面2遍，作用3min。	1.易燃，远离火源。 2.不适用于大面积物体表面的消毒使用。

含氯消毒剂	以有效氯计，含量以mg/L或%表示，漂白粉≥20%，二氯异氰尿酸钠≥55%，84消毒液依据产品说明书，常见为2%～5%。	适用于物体表面、果蔬和食饮具的消毒。次氯酸消毒剂还可用于空气、手、皮肤和黏膜的消毒。	1.物体表面消毒时：使用浓度500mg/L；疫源地消毒时，物体表面使用浓度1000 mg/L，有明显污染物时，使用浓度10000mg/L；空气等其他消毒时，依据产品说明书。 2.低温冷藏物体表面消毒：使用浓度1000mg/L；疫源地消毒时，物体表面使用浓度2000 mg/L，有明显污染物时，使用浓度20000mg/L。 3.冷冻物体表面消毒：使用低温验证合格的消毒剂进行消毒。	1.对金属有腐蚀作用，对织物有漂白、褪色作用，因此金属和有色织物慎用。 2.强氧化剂，不得与易燃物接触，应当远离火源。

过氧化物类消毒剂	过氧化氢消毒剂：过氧化氢（以 H_2O_2 计）质量分数 3%～6%。过氧乙酸消毒剂：过氧乙酸（以 $C_2H_4O_3$ 计）质量分数 15%～21%。	适用于物体表面、空气的消毒。	1.物体表面：0.1%～0.2%过氧乙酸或3%过氧化氢，喷洒或浸泡消毒作用时间 30min，然后用清水冲洗去除残留消毒剂。 2.空气消毒：0.2%过氧乙酸或 3%过氧化氢，用气溶胶喷雾方法，用量按 10mL/m³～20mL/m³计算，消毒作用 60min 后通风换气；也可使用 15%过氧乙酸加热熏蒸，用量按 7mL/m³计算，熏蒸作用 1h～2h 后通风换气。 3.低温冷藏物体表面消毒：0.2%～0.4%过氧乙酸或 6%过氧化氢，喷洒或浸泡消毒作用时间 30min，然后用	1.易燃易爆品，遇明火、高热会引起燃烧爆炸。 2.与还原剂接触、或遇金属粉末，均有燃烧爆炸危险。

			清水冲洗去除残留消毒剂。 4.冷冻物体表面消毒：使用低温验证合格的消毒剂进行消毒。	
季铵盐类消毒剂	依据产品说明书。	适用于物体表面的消毒。	1.物体表面消毒：无明显污染物时，使用浓度1000mg/L；有明显污染物时，使用浓度2000mg/L。 2.低温冷藏物体表面消毒：无明显污染物时，使用浓度2000mg/L；有明显污染物时，使用浓度4000mg/L。 3.冷冻物体表面消毒：使用低温验证合格的消毒剂进行消毒。	不能与肥皂或其他阴离子洗涤剂同用,也不能与碘或过氧化物（如高锰酸钾、过氧化氢、磺胺粉等）同用。