

京商物流字〔2020〕5号

各有关企业、各有关部门：

为加强新冠肺炎常态化防控下食品冷链物流全流程规范化服务，补齐短板，消除风险隐患，确保冷链物流规范化操作，对运输、储存、销售等各环节操作提供指引，特制订本通知。

一、加强食品冷链物流关键环节的规范化操作

(一)作业人员

利用“北京健康宝”等手段，加强对冷链物流各环节作业人员健康检测。若出现发热、干咳等症状，不得带病上班，并参照相关防控指引要求就医。作业人员在岗时应当根据岗位需要正确佩戴口罩、手套等，必要时佩戴护目镜，手不应直接接触冷链食品。作业人员之间保持合理距离，做好个人防护。对使用过的个人防护用品应分类、规范处置，作业后做好手部清洁与消毒。加强对作业服装的日常清洁、消毒，在冷库内穿着的服装要定期消杀和更换。企业应为外出运输、配送人员配备消毒剂、纸巾、消毒湿巾等防护用品，以供其在没有洗手设施情况下清洁双手，外出作业完成后，作业人员应及时做好自身清洁。各环节应尽量实现人员无接触作业。

(二)货物

加强冷链食品源头管理。对于进口冷链食品，进口商或货主应配合相关部门对食品及其包装进行采样检测。对于外埠进京食品，经销商应主动向供应商索取相关食品安全和防疫需求检测信息。对于本地肉类屠宰、加工、经营企业，应严格执行冷链食品的相关质量管理规范 and 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，在将货物交付第三方物流公司时，应主动将相关食品安全和防疫需求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，应符合相关食品安全卫生要求。物流包装上应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。应保障在运输、储存、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。

(三)运输车辆

加强对车辆的卫生管理，重点是车辆厢体部分，应确保厢体内部清洁、无毒、无害、无异味、无污染，定期进行预防性消毒。

具备条件的企业应在车辆厢体内配置具有异常报警功能的温度自动记录设备，对运输过程中厢体内的温度进行实时监测和记录，温度超出允许的波动范围应报警。车辆制冷系统、测温设备应定期检查、保养及校验，发现异常及时维修。运输过程中不应擅自打开车辆厢门。运输中冷链食品不应与非食品货物混装。不同温度要求的冷链食品不应混装。具有强烈气味、容易吸收异味或需单独存放的敏感冷链食品不应与其他食品混装。完成卸货后，应及时对车辆厢体、随车器具等进行清洗、消毒、通风。

(四)储存

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，冷链食品堆码应按规定置于托盘或货架上。冷链食品应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

预览已结束，完整报告链接和二维码如下：

https://www.yunbaogao.cn/report/index/report?reportId=11_4963

