

斗门区农贸市场（冷链冷库）疫情防控组（工作专班）文件

珠斗市监〔2021〕9号

斗门区农贸市场（冷链冷库）疫情防控组 （工作专班）关于谨慎选购和食用 进口冷链食品的通告

广大市民朋友们：

近期，国内多地时有出现进口冷链食品外包装检出新冠病毒核酸检测阳性，新冠病毒通过进口冷链食品引起传播的风险始终存在。为此，特别提醒广大市民：谨慎购买、加工、食用进口冷链食品。

一、选购注意事项

1. 建议尽量不要网购进口冷链食品，尤其不要购买来源不明、未经检测合格、无检验检疫证明、无消毒合格证明的进口冷链食品。

2. 确需购买进口冷链食品的，应到正规商家购买，并主动索票索证，查验“三证一码”（产品入境检验检疫合格证明、

核酸检测证明、消毒证明及随附追溯码），注意生产日期、保质期、储存条件等食品标签内容，以及产地、来源相关信息。

3. 挑选时应正确佩戴口罩，使用手套或一次性塑料袋反套住手来挑选食品，避免用手直接接触食品以及食品外包装。

二、清洗食用注意事项

1. 购入进口冷链食品后，采用非接触方式收取货物，可用75%的酒精消毒外包装；存放时采用独立封闭包装，与熟食分开存放。

2. 清洗加工时，流水缓洗缓冲，注意防止水花飞溅。

3. 处理进口冷链食品所用的容器、刀具、砧板等器具应避免与处理其他食物的器具混用，避免交叉污染，使用后及时清洗消毒。

4. 食用进口冷链食品时应烧熟煮透，做好的食物要尽快食用；未食用完的食物要冷藏或者冷冻存放且时间不宜过长，再次食用前一定要充分加热。

5. 要及时清洗和消毒台面以及厨具，可加热蒸煮或用75%的酒精等方法进行消毒。

6. 处理食品和包装前后的过程中要勤洗手，避免用不清洁的手触摸口、鼻、眼等部位。

三、经营销售注意事项

1. 所有进口冷链食品从业者（含各类终端销售单位）必须严格落实疫情防控主体责任：全面落实“三专、三证、四不”要求（三专：专用通道进货、专区存放、专区售卖，三证：检

验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明，四不：无三证和追溯信息的进口冷链食品不得上市销售）；建立和完善详实的进口冷链食品进货查验台账和销售记录台账；严格做好从业人员的健康监测和个人防护；落实生产经营场所和设施设备的每日消毒消杀等常态化疫情防控措施；积极配合市场监管部门、疾控部门组织的核酸检测等工作。

2. 涉及贮藏、运输、加工和销售进口冷链食品的冷库（含冷链物流企业）必须严格落实《进口冷链食品冷库新冠病毒疫情防控“十必须”》要求，即：

（1）必须指定一名冷库安全员，监督落实疫情防控各项要求；

（2）必须督促从业人员进行粤康码扫码及每周核酸检测；

（3）必须设立人员健康监测、物品检测消毒、环境监测消毒三本台账，并分别登记核实；

（4）必须确保进口货物入库前每件（独立包装）已消毒；

（5）必须督促人员做好个人防护，并配置“两套衣服”供更换消毒；

（6）必须对作业区实行清洁区、半污染区、污染区“三区”管理；

（7）必须查验供货商（委托方）资质，并对贮存货物索证索票；

（8）必须使用“冷库通”系统当天填报出入库信息，确保可追溯；

(9) 必须及时对搬运工用具进行清洁消毒，避免交叉污染；

(10) 必须配合做好新冠病毒核酸检测阳性产品处置。

3. 针对走私冻品、无“三证”（即无检验检疫证明、无核酸检测采样凭证、无消毒证明）、未落实进口冷链疫情防控“十必须”要求等违反进口冷链食品疫情防控规定的行为，广大市民可拨打 12315 进行举报。

斗门区农贸市场（冷链冷库）疫情防控组（工作专班）

（代 章）

2021 年 2 月 10 日