# 2025年全市疫情防控期间冷链食品监管工作情况报告[大全五篇]

来源：网络 作者：落花成痕 更新时间：2025-06-14

*第一篇：2024年全市疫情防控期间冷链食品监管工作情况报告2024年全市疫情防控期间冷链食品监管工作情况报告自新冠肺炎疫情防控工作开展以来，XX市委、市政府高度重视，认真贯彻落实中央和省州市关于加强冷链食品疫情防控工作的会议和文件精神，强...*

**第一篇：2025年全市疫情防控期间冷链食品监管工作情况报告**

2025年全市疫情防控期间冷链食品监管工作情况报告

自新冠肺炎疫情防控工作开展以来，XX市委、市政府高度重视，认真贯彻落实中央和省州市关于加强冷链食品疫情防控工作的会议和文件精神，强化重点领域、重点场所、重点环节排查监管，有效防范冷链食品新冠病毒污染风险。现将我市开展冷链食品监管工作情况汇报如下：

一、基本情况

目前，全市共有冷链食品经营企业XX户、个体XX户，贮存冷冻冷藏食品的冷库XX个，其中，贮存冷冻冷藏肉品的冷库XX个，贮存蔬菜、水果等农产品的冷库XX个；共有贮存进口冷冻冷藏肉品冷库XX个，有鸡中翅、鸡爪、猪腿肉、冻海鱼、牛排、虾等XX个产品类别。我市冷链食品经营单位在佛城商都较为集中，该市场共有冷链食品经营户XX户，具有贮存冷冻冷藏食品冷库的商户XX户，在用冷库XX个。

二、开展工作情况

（一）加强组织领导，压实工作责任

我市在成立疫情防控工作领导小组的基础上，增设由市市场监督管理局、市工业商务和信息化局、市农科局、市卫生健康局和市道路运输管理局等部门组成的市疫情防控工作市场监管组，主要负责落实食品安全疫情防控工作，组织指导开展冷链食品风险隐患排查、应急处置等，形成一级抓一级，层层抓落实的工作格局。

（二）认真履职尽责，全面加强监管

1.深入开展冻虾核查处置工作。市政府食安办及时转发《关于开展对部分冻南美白虾实施紧急核查处置的通知》，迅速组织人员连夜对全市XX个乡镇内涉及的超市、冻虾经营店、烧烤摊等进行重点摸排，对全市经营水产品及其冻品食品集中交易市场、专业冷冻冷藏库房、商场、超市、便利店、杂食店等开展全覆盖、拉网式排查，排查重点对象XX户次，查出经营冻南美白虾XX户XX公斤，已全部做无害化处理销毁，采集冻虾新冠病毒核酸监测样本XX份。

2.深入开展冷冻冷藏肉品风险排查工作。市疫情工作领导小组指挥部办公室及时下发《关于开展冷冻冷藏肉品风险排查的通知》，以食品冷库为重点，分类分区对辖区内食品生产加工企业、批发市场、农贸市场、大型超市、餐饮企业的自建自备冷库，以及提供冷冻冷藏贮存服务业务的第三方冷库进行全面摸底建档，共排查重点对象XX户次，查出在用冷库XX户XX个，其中，贮存冷冻冷藏肉品的冷库XX户XX个（大型超市自建冷库XX个、餐饮企业自建冷库XX个、第三方冷库XX个、储备商品冷库XX个），通过逐项对贮存条件、追溯管理、污染风险、环境卫生、产品质量等风险点进行排查，共发现问题XX个，其中，未按规定备案的冷库XX个、追溯管理不合规的冷库XX个、温控记录不合规的冷库XX个，已全部督促进行整改。

3.推进冷链食品监管常态化。一是转发《关于加强冷链食品新冠病毒核酸检测等工作文件的紧急通知》，加强冷链食品各个环节的日常监管，各行业主管部门及时将需要进行核酸检测的企业名单推送至市疾控中心，由市疾控中心进行采样检测；二是认真贯彻落实全国疫情防控工作电视电话会议精神和《XX省冷链食品新冠肺炎疫情常态化防控工作指引》要求，持续监测入境的冷链食品，建立健全冷链食品追溯制度，及时发现并有效处置疫情隐匿传播。同时，结合爱国卫生专项行动，进一步强化冷链食品监管工作，落实疫情防控措施，切实防范疫情经冷链食品传播风险。三是严格落实属地管理、行业监管责任，加大协调联动，加强形势研判，拓宽信息来源渠道，建立应急处置机制，实施主动监测，精准管控。截至目前，共检查冷链食品生产经营企业XX户次，其中肉类XX户次、水产品XX户次、其他冷链食品XX户次；检查运输企业XX户次、车辆XX辆次，采集销售环节冷链食品核酸样品拭子XX份，其中，冰柜表面拭子XX份、食品拭子XX份、食品外包装拭子XX份、环境表面拭子XX份、从业人员咽拭子XX份、出租车司机咽拭子XX份、器具拭子XX份、电梯拭子XX份，核酸检测结果全部为阴性。

在州委、州政府和相关上级业务主管部门的指导下，我市冷链食品监管工作取得了阶段性成效，但形势也不容乐观，发现的问题和不足主要表现在：一是少数冷链食品经营主体食品安全主体责任意识不强，食品追溯制度落实不到位；二是冷链食品安全风险防控知识普及需进一步加强，部分生产经营主体尚未认识到冷链食品生产经营环节已经成为疫情出现的高风险环节，存在麻痹思想和侥幸心理。

三、下一步工作打算

（一）认真贯彻落实中央和省州市疫情防控的部署要求，持续加强对辖区内冷链食品生产经营主体和贮存冷冻冷藏食品冷库的监督检查力度，及时做好相关信息统计上报工作。

（二）规范冷链食品经营秩序，加大对冷链食品质量安全监督检查力度，在风险排查过程中，一旦发现违法行为，依法严厉查处。

（三）严格督促冷链食品生产经营者落实食品安全管理责任，认真落实食品追溯、进货查验记录和索证索票等制度，确保产品可追溯，质量有保障。

（四）结合爱国卫生专项行动，充分利用广播、电视、互联网、手机新媒体等广泛开展宣传，普及冷链食品安全风险防控知识，督促指导冷链食品生产经营者遵守相关法律法规和《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》《XX省冷链食品新冠肺炎疫情常态化防控工作指引》等要求，全面落实疫情防控各项措施和风险控制各项要求，主动消除冷链食品疫情防控隐患。

**第二篇：进口冷链食品疫情防控工作方案**

进口冷链食品疫情防控工作方案

为落实全国和省疫情防控工作电视电话会议以及省委主要负责同志重要批示精神，根据省、市疫情防控应急指挥部办公室《关于加强进口冷链食品疫情防控工作的通知》市疫情防控指挥部办公室《关于印发进口冷链食品疫情防控工作方案的通知》（XX疫控办〔2025〕XXX号）要求，现就我县进口冷链食品疫情防控工作制定以下方案：

一、工作目标

落实进口冷链食品疫情防控措施，对进口冷链食品形成闭环管理，严防进口冷链食品游离于监管之外，斩断新冠病毒通过进口冷链食品传播途径，最有效地保障人民群众生命健康安全。

二、工作任务

（一）全面落实进口冷链食品报备和集中检测消毒工作。

1.落实进口冷链食品报备制度。凡购进进口冷链食品的生产经营者、第三方冷库，必须于食品到达24小时前，如实向目的地市场监管所进行报备。报备内容含报备人信息、食品相关信息、承运单位信息、货物流向信息（上游批发商、贮存信息）等。报备可采取纸质或者电子邮件、电话、传真、工作群等方式，省“冷链食品追溯平台”上线后将纳入平台报备。县市场监管部门要通过电视、网站等媒介，召开进口冷链食品经营者会议、上门宣传、发放告知书等方式宣传报备要求和接受报备的方式，督促指导辖区所有冷链食品生产经营者和第三方冷库，严格落实报备制度，配合做好监督检查和核酸检测、预防性消毒工作，未经检测和消毒的进口冷链食

品，一律不得销售和使用，确保进口冷链食品报备工作有效执行。

2.实行冷库（监管仓）检测消毒制度。市场监管所收到进口冷链食品备案信息后要及时汇总报备信息，由县市场监管部门推送到县疾控部门。县疾控部门根据县市场监管部门的通报，按照“批批覆盖、抽样检测”的原则，迅速组织力量到进口冷链食品贮存地（包括第三方冷库、监管仓以及冷链食品经营者自建冷库），对进口冷链食品及包装开展采样、核酸检测工作，相关环境、食品、人员要做到“应检尽检”，同时指导进口冷链食品生产经营者进行预防性全面消毒；核酸检测必须在货物到达后24小时内出具检测报告，并及时向县市场监管部门反馈检测结果。核酸检测结果为阴性且经过预防性全面消毒的进口冷链食品，方能进入销售、加工环节。一旦检测出阳性样本，要迅速启动应急预案，严格按照疫情防控操作规程要求处置。

3.集中监管仓检测消毒。在市、县两级人民政府的统一部署下，我县由县市场监管局在城区组织设立县进口冷链食品集中监管仓，对进入到辖区的新购进进口冷链食品，在贮存、销售、加工前必须进入指定集中监管仓，进行核酸检测和外包装消毒。

县疫控指挥部统筹县内或第三方核酸检测力量，按照有关规定对入仓的进口冷链食品表面、内外包装以及运输工具等进行采样、核酸检测，按批次及时出具核酸检测报告；一旦检测出阳性样本，要迅速启动应急预案，严格按照疫情防控操作规程要求处置。

县集中监管仓要按照《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》等有关规定，组织消毒机构对核酸检测阴性的进口冷链食品内外包装以及运输工具等进行预防性全面消毒并出具业经消毒证明。消毒作业相关资料和记录应保留2年。

核酸检测结果为阴性且经过预防性全面消毒的进口冷链食品，由集中监管仓出具《进口冷链食品集中监管仓出仓证明》并附《核酸检测报告》和《业经消毒证明》，允许出仓流通。县集中监管仓要及时将出仓流通的相关产品信息报送县疫防指挥部并通过多种途径向社会公示。

（二）加强市场排查和执法办案工作。

1.风险排查，信息推送。县市场监管部门要对辖区内的冷链食品生产经营者进行不间断、全方位的排查，将排查到的无法提供或者提供不全相关追溯证明、本地《核酸检测报告》和《业经消毒证明》的进口冷链食品信息每天推送县疾控部门，相关食品一律不准上市销售，来源不明的要依法进行查处。冷链食品从业人员信息每天推送一次，每周全覆盖。

2.核酸检测，结果反馈。疾控部门对市场监管部门推送的进口冷链食品及冷链食品从业人员排查信息，要迅速组织力量开展采样、核酸检测工作，检测结果出来后及时向冷链食品生产经营户出具《核酸检测报告》并向县市场监管部门反馈核酸检测结果，每周与县市场监管部门核对一次推送信息和核酸检测情况，确保做到无缝对接。

县市场监管部门每天要将推送县疾控部门的信息以及疾控部门反馈的核酸检测结果上报市局，市市场监管局将在门户网站上每周公示一次排查信息推送和核酸检测结果反馈情况。

3.严格管控物流运输。县交通运输、邮政管理部门要加强对运输冷链食品车辆和相关司乘人员的监管，督促指导冷链物流企业落实运输车辆、船舶等装载运输装备消毒、一线工作人员个人防护等措施。各承运进口冷链食品的物流企业在承运进口冷链食品前，必须查验进口冷链食品海关通关单证和消毒证明，不能提供相关证明材料的，不得承接货物运输。进口冷链食品运输过程中，承运企业不得擅自开箱，不得随意打开食品包装直接接触食品。严禁非冷链车辆承运、夹带冷链食品，一经发现，严肃查处。

4.加强市场巡查和执法办案。在县疫情防控应急指挥部办公室冷链食品监管组下设市场巡查小组。县市场监管局牵头，县交通运输局、县邮政局、县经信局（商务局）、县公安局各安排一名固定工作人员参加，专职从事市场巡查工作。以卤菜加工、餐饮服务、冷库、商场超市、农批市场以及夹带进口冷链食品车辆为重点巡查对象，以相关追溯证明、本地《核酸检测报告》和《业经消毒证明》为重点巡查内容，凡是不能提供相关证明材料的，一律不准上市销售，对巡查出的违法违规案件线索移交执法办案小组依法查处。

在县疫情防控应急指挥部办公室冷链食品监管组下设执法办案小组。县市场监管局牵头，县交通运输局、县邮政局、县经信局（商务局）、县公安局各安排一名固定工作人员参加，对市场排查小组移交的违法违规案件线

索依法进行查处，涉刑案件一律移送公安机关。必要时进行媒体曝光，形成威慑。

县交通运输局、县邮政局、县经信局（商务局）、县公安局于2025年12月XX日下午X点前将市场巡查小组和执法办案小组人员名单报送县市场监管局。

三、工作要求

一要提高政治站位。充分认清当前疫情防控面临的严峻形势，把防范疫情通过进口冷链食品输入风险作为防控工作的重中之重，全面落实属地责任、部门责任和单位责任。

二要压实各方责任。督促指导冷链食品生产经营者严格落实食品安全和疫情防控主体责任，严把输入关。各部门要强化市场监管，加大执法检查力度，切实抓好进口冷链食品疫情防控各项重点工作。

三要积极协同配合。各地各有关部门要在县疫控指挥部的统一部署下，各司其职、通力协作，把上级部署和要求不折不扣地落实到位，最大程度降低疫情发生和传播的风险。

附件：进口冷链食品冷库（集中监管仓）工作流程

附件

进口冷链食品冷库（集中监管仓）工作流程

一、提前报备。

凡购进进口冷链食品的生产经营者、第三方冷库，必须于食品到达24小时前，如实向目的地市场监管所进行报备。报备内容含报备人信息、食品相关信息、承运单位信息、货物流向信息（上游批发商、贮存信息）等。报备可采取纸质或者电子邮件、电话、传真、工作群等方式，省

“冷链食品追溯平台”上线后将纳入平台报备。辖区市场监管所收到进口冷链食品备案信息后，及时汇总报备信息由县市场监管部门推送当地疾控部门为其进行检测消毒。

二、入仓登记。

进口冷链食品到达冷库（集中监管仓）时，需向辖区市场监管所提供进口冷链食品《入境货物检验检疫证明》等报备材料，冷库（集中监管仓）负责人对报备材料进行复核，并留存纸质复印件。

三、核酸检测。

县疫控指挥部统筹各类核酸检测力量，按照有关规定对冷库（集中监管仓）入仓的进口冷链食品表面、内外包装以及运输工具等进行采样、核酸检测，按批次及时出具核酸检测报告。

四、全面消毒。

冷库（集中监管仓）负责人要按照《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》等有关规定组织消毒机构对核酸检测阴性的进口冷链食品内外包装以及运输工具等进行预防性全面消毒并出具业经消毒证明。消毒作业相关资料和记录应保留2年。

五、分区存放。

在冷库（集中监管仓）内的进口冷链食品实行分区管理，设立消毒作业区、已消毒存放区和问题物品暂存区。不同货主的进口冷链食品消毒后要分开、隔离存放。

六、问题处置。

一旦检测出阳性样本，冷库（集中监管仓）要迅速启动应急预案，严格按照疫情防控操作规程要求处置，同时报告县疫情防控指挥部。

七、合格放行。

核酸检测结果为阴性且经过预防性全面消毒的进口冷链食品，允许出仓流通，由冷库（集中监管仓）出具《进口冷链食品集中监管仓出仓证明》并附《核酸检测报告》和《业经消毒证明》。

**第三篇：进口冷链食品疫情防控方案**

进口冷链食品疫情防控方案

为进一步加强在\*疫情防控常态化下做好冷链食品各环节管理工作，实现精准防控，强化进口冷链食品溯源监管，落实进口冷链食品核酸查验全程监督，有效降低冷链食品疫情传播风险，现结合我县商贸流通领域实际情况，特制定本方案。

一、总体要求

深入贯彻落实关于做好进口冷链食品疫情防控工作的决策部署，加强冷链食品\*疫情防控工作力度。坚持思想不松，措施不减，继续绷紧疫情防控这根弦，不麻痹、不松劲，细化工作举措，不断完善常态化防控机制，切实保障全县人民群众饮食安全和身体健康。

二、工作任务

（一）进一步提高认识。

各商贸流通企业、各中心要深刻认识冷链食品疫情防控的重要性。切实加强经营主体和部门监管责任，完善冷链食品企业、储藏登记制度，全面加强企业管理规范作业与消杀制度相结合，多措并举，强化冷链食品的运输、存储、销售等各个环节的风险防控与处置。坚决将冷链打造成放心链，冷链食品打造为放心食品，严防与冷链食品相关的疫情发生。

（二）加强溯源管理力度。

各商贸流通企业要进一步强化冷链食品溯源管理，县商务事务服务中心要加强对市场主体冷链海鲜、肉类食品的品种、规格、批次、数量、产地、入境货物检验检疫证明（上游企业提供）和\*病毒核酸检测合格报告检查力度，定期和不定期开展检查。加快完善从“食品产地—加工场所—流通渠道—消费者”的全链条追溯体系。

以大型农贸市场、商超、大型餐饮、水产经营户、物流快递为重点，督促、指导大型农贸市场、商超、大型餐饮、水产经营户、物流快递严格落实冷链食品进货查验、索证索票、销售记录制度，切实把好冷链食品进货关，确保食品可追溯，发现来源不明的冷链食品依法查处。严防来源不明及存在被\*病毒污染风险的食品流入市场及学校、机关、企业、家庭等。探索建立消费端冷链食品溯源机制，督促大型农贸市场、商超、大型餐饮、水产经营户、物流快递落实主体责任，严格执行进店扫健康码、信息登记制度，支持消费者购买商品电子支付，实现冷链食品销售来源可溯、去向可追。

（三）加强重点环节监管。

县商务事务服务中心要定期组织对大型农贸市场、商超、大型餐饮、水产经营户、物流快递等各类市场主体（包括附设冷库）以及冷冻冷藏库开展市场摸底检查，协调县疾控中心对国产和进口冷链食品及其存储、运输设施进行\*病毒核酸检测，重点加大对进口冷链食品和来自外地生鲜、肉制品的监测检测力度。

发现核酸检测阳性样本及时采取针对性处置措施，分析研判不同冷链食品来源地区的防疫形势，综合考虑疫情发生地、病毒检测呈阳性产品溯源等情况。根据商贸流通企业进货来源所在地区及时提出产地预警信息和禁止、限制采购相关地区问题冷链食品。

（四）严格从业人员健康管理。

县商务事务服务中心要加强对指导商贸流通领域涉及冷链食品的主体的从业人员卫生知识的教育和培训，各商贸流通领域企业要及时开展健康宣传，提高员工自我防护意识和提高员工卫生修养。经营主体要建立持证上岗和定期体检制度，实行“绿码”上岗制，从业人员严格按照要求采取佩戴口罩、手套等自我防护措施，每天上岗前进行体温监测。

加强对发热等异常症状员工的管理，一旦发现发热等相关症状人员在做好防护的前提下专车转运至县发热门诊排查，及时上报情况，严禁出现发热等相关症状人员带病上岗。

（五）加大市场经营监督检查力度。

县商务事务服务中心要进一步加大对冷链食品尤其是进口水产品及生鲜产品的市场销售等各环节的监督检查力度，全面加强对大型农贸市场、商超、大型餐饮、水产经营户、物流快递等经营单位和冷库等重点部位的日常监督检查，实现相关行业全产业链、全要素风险管控。要督促、指导批发市场、商场、超市、物流快递和餐饮单位压实市场主体环境卫生管理责任，严格按照国家对摊位清洗、公共区域消毒，特别是对操作工具、冷柜、排水排风系统以及卫生间等重点部位消杀的规定和规范。

（六）做好市场应急管理机制。

各商贸流通企业、各中心在对食品、环境和从业人员的检测中，如发现阳性结果，要严格按照相关要求及时报告各部门，坚决禁止隐报、瞒报，并采取停止销售、下架封存等相关措施，并对市场主体进行全面消毒，必要是暂停经营。如实告知问题冷链食品的溯源，追查食品的来源和去向，防止再次传染\*病毒。

（七）强化食品及从业人员核酸检测。

各商贸流通企业严格落实食品安全自查制度和从业人员健康管理制度，配合相关部门对冷链食品、环境和从业人员进行核酸检测，对来自中高风险疫情地区冷链食品，要向县疾控中心申请加大检测频次，并延长留样时间。加大对贮存、运输、经营场所环境的采样和核酸检测力度，重点开展贮存冰柜，以及冷库内表面、运输车辆等表面环境的核酸检测。

（八）引导消费者养成良好习惯。

加强宣传教育，引导消费者餐前洗手，在外购物或等候就餐时按要求佩戴口罩，主动出示健康码，并与他人保持至少1米以上社交距离；做好居家厨房（含冰箱、冰柜等）的卫生清洁和消毒，储存和烹饪加工过程中，应将处理和烹饪生肉、生海鲜等生食物与其他食物的工用具、容器等分开，避免交叉污染；冷链食品要烧熟煮透后食用。按要求做好运输工具日常消毒，强化从业人员日常健康监管和防护培训。

三、保障措施

（一）严格落实主体管理责任。

各商贸流通企业和各中心要落实主体责任，加强工作力度，做好冷链食品源头、生产端、市场端、消费端等的食品安全和疫情防控工作，县商务事务服务中心督促企业主体切实履行疫情防控主体责任，精准有力施策，把工作抓实抓细抓小，确保冷链食品疫情防控工作落到实处。

冷链食品运输、存储、销售等各个环节企业和市场主体要严格执行各类防控规范和相关要求，结合企业自身特点，细化工作措施，完善工作机制，建立健全企业内部防疫责任体系，压实各项责任；要对企业员工、商户进行培训和健康监测，定期组织核酸检测，严格执行相关规范并督促落实到位；完善应急处置预案和应对措施，深入排查各类隐患，发现问题第一时间处置、报告。

（二）加大宣传引导力度。

县商务事务服务中心要加强对商贸流通企业宣传引导力度，根据疫情发展，适时调整各项防控规范，制定更具针对性的防控措施。及时向企业发放进口冷链食品疫情防控告知书，将有关疫情防控规范、工作要求宣传到位，引导企业和广大消费者全面了解、落实防控规范和相关要求。

（三）严格履行领域监管责任。

县商务事务服务中心要建立健全各类企业台账，认真履行对冷链食品相关企业、场所监督检查和行业领域监管责任，重点检查防护物资储备、常态化防控、环境卫生管理、人员防护及核酸检测等方面内容，确保监督无死角，检查无盲区。要坚持人物同防、多病共防，同时组织开展培训演练和排查，及时查风险、补短板，堵漏洞、强弱项。

**第四篇：冷链组和非冷链组疫情防控工作报告**

冷链组和非冷链组

疫情防控工作报告

根据区常态化专班冷链和市场管控部发布的《关于进一步强化进口冷链食品和非冷链货物疫情防控措施的紧急通知》，棘洪滩街道专班冷链组立即组织工作人员按照《城阳区进口冷链食品生产加工企业疫情防控监督检查表》到辖区内的3家进口冷链食品企业进行检查，情况如下:

一、冷链组

一是严格落实应检尽检，筑牢安全防线。截至目前，我街道共监管3家进口冷链食品企业，安排驻厂监管员3名，组织核酸检测69次，5398人次。所有进口冷链企业均严格按照要求，建立企业人员台账，做好相关从业者“应检尽检”。同时也按要求严格落实外环境检测，对进口冷链食品的外包装做好检测、消毒工作。在货品第一入境地、第一储存地做到采样全覆盖、样本全检测、包装全消杀、商品全追溯、人员全管理，坚决做到“人”“物”同防，“检测”“消杀”并举。

二是做好从业人员的防护监管，增强自我保护意识。要求进口冷链从业人员作期间务必正确佩戴口罩、手套和着工作服上岗。工作服保持干净整洁，定期清洗消毒。装卸工人搬运货物前穿戴好防护衣帽，戴好口罩、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，搬运结束立即将防护用品放入指定垃圾桶，严禁重复使用。严格贯彻落实各项消毒措施，坚决守住来之不易的防控成果。

三是压实企业疫情防控主体责任，从严从紧强化措施。我街道监管的3家进口冷链食品企业均按要求落实提前 24 小时报备、配合集中监管、进入集中监管专仓检测消毒、使用“山东冷链”、索证索票、分区存储、亮码销售，严格执行全市冷链食品疫情防控措施。

四是定期开展防疫培训，健全完善应急处置机制。街道进口集装箱专班冷链组定期对辖区内的进口冷链企业开展防疫专项培训。加大对进口冷链食品企业的监管督导力度，完善进口冷链食品企业突发疫情应急处置机制，在“防”字上下功夫，在“控”字上见举措，在“战”字上有准备，全面提升应急能力。

二、非冷链组

一是截至目前，我街道共累计摸排进出口企业133家，其中今年1至12月有进口集装箱业务58家，使用空箱出口企业0家，到企业现场检查指导40家共计933次，累计发现11个问题，我街道共有50家企业委托第三方消毒，0家企业经备案后自行消毒。企业累计接触进口集装箱货物人员4821次，累计人员核酸检测4821人次，累计货物核酸检测1943件。本轮次共对7家进口集装箱非冷链企业进行督导检查，经检查发现，该7家进口非冷链企业均已按照要求进行消杀，非冷链从业人员均按照要求进行核酸检测、疫苗接种，均已完善好相关台账、均按照要求对进口集装箱货物进行消杀、按比例取样进行货物核酸检测、环境核酸检测，提前24小时在山东非冷系统报备。

二是在消杀过程中，确保企业在冬季低温条件下使用低温消毒剂，作业人员在特定区域全程佩戴口罩、穿着防护服、手套、脚套、面屏等防护用品，并对废弃医疗物品进行消杀后统一处理。进口货物废弃物均按照要求处理，建立相应追溯台账。

三是我街道将继续对进口非冷链企业进行督导，落实企业主体责任，增强企业疫情防控意识，特别是冬季的消毒效果，确保消毒效果到位，强化从业人员健康教育，督促非冷链从业人员接种加强针，加强自我防护意识，做好进口非冷链货物外包装、从业人员及环境场所的日常监测，确保“全覆盖、无遗漏”。

棘洪滩街道办事处

2025年12月30日

**第五篇：冷链食品疫情常态化防控方案**

冷链食品疫情常态化防控方案

为进一步做好冷链食品生产经营单位疫情防控工作，根据有关冷链食品生产经营单位疫情防控规定，制定本方案。

一、健全组织机构

1.成立由食品生产经营单位主要负责人牵头的疫情防控领导小组，制订疫情防控工作方案、应急处置预案和工作制度。

2.设立测温点和临时隔离点，储备足够的疫情防控物资。

3.做好所有员工14日内行程及健康状况登记，建立上岗员工健康卡。

二、加强健康管理

4.新进员工、临时员工和来自或者途经停、转中高风险地区的人员必须接受核酸检测。

5.加强人员出入管理和健康监测，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。

6.开展健康宣教，引导员工掌握传染病防治知识和技能，养成良好卫生习惯，加强自我防护意识。

三、落实进货查验

7.做好供应商合规性检查和评估，对每批食品进货查证验货，保证食品可追溯。8.肉类、水产品及其制品必须具有检验检疫合格证明。

9.落实“一品一码”措施，进口冷链食品等相关追溯信息，批发市场（企业）按要求赋码并上传XXX省食品安全信息追溯平台。

四、做好环境消毒

10.运输冷链食品的车辆在运输过程中不得擅自开箱，每批次食品运输完毕后，用含有效氯500mg/L消毒液对车辆和食品冷藏箱内外壁实施全面消杀。非食品专用运输车辆，在运输食品前应对车辆进行一次彻底清洗消毒。

11.进口冷链食品进入企业或者入库前，应对食品外包装实施严格消毒处理。

12.定期对冷冻库、保温冷藏设备设施等进行清理和消毒。

五、加强分装洗消

13.工作人员进入分割、分装区域前，应当更换工作衣、鞋，走过消毒池，做好手部清洗消毒。工作结束后彻底清洗加工场地的地面、墙壁、排水沟，然后使用消毒剂充分喷洒或擦拭消毒，再用清水冲洗。

14.接触冷链食品的设备、工具、容器、操作台等物体表面应当每班用消毒液进行充分喷洒、擦拭或者浸泡消毒，消毒作用30分钟。可移动的设备，如工作台、矿板，清洗时要将表面的肉屑用钢刷清除；不可移动的设备，如绞肉机、切片机、搅拌机、包装机、锯骨机等要将表面的肉屑清除干净；然后用消毒液喷洒消毒，再彻底洗净。

15.分割、分装场所要加强通风换气。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，采用全新风模式，关闭回风系统，确保人均新风量≥30m3/h。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。

六、公共场所管控

16.控制会议频次、规模、时间，提倡采取网络视频、电话等线上方式。开展现场会议时应加强开窗通风，保持人员间隔并佩戴口罩。

17.食堂进入口设置洗手设施和免洗手消毒剂，采取错峰用餐，减少人员聚集，用餐时避免面对面就坐。

18.安排专人对办公区域等人员活动场所和相关物品定时进行喷洒或擦拭消毒。对门把手、楼梯扶手、电梯按键等频繁接触部位应适当增加消毒次数。

七、加强个人防护

19.分割、分装人员、低温环境工作人员进入工作区域前应当穿戴工作衣帽、口罩、面屏、手套和胶靴，根据岗位需求穿戴相应的围裙和雨衣。冷冻、冷藏车间的人员进入工作区时应当穿戴有防护耳朵的棉帽、棉服和棉鞋，并佩戴手套。

20.其他重要工作岗位人员需穿戴岗位要求的个人防护用品并保持佩戴口罩。八、销售环节防控

21.销售场所、工具、容器、操作台等物体表面用含有效氯500mg/L消毒液进行充分喷洒、擦拭或者浸泡消毒，消毒作用30分钟。销售者与消费者之间间隔在1米以上。

九、异常处置及时

22.一旦接到当地疾病预防控制机构通知有新冠核酸检测呈阳的样品，应根据要求对相关物品和环境采取及时应急处置。

23.员工出现可疑症状或排查发现为密切接触者时，应当及时报告当地疾病预防控制机构，并按要求进行隔离和消毒。

食品冷链货物管理制度

为加强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，特制订本制度。

1.加强冷链食品源头管理。

2.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。

3.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。

4.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和操作规范，加强环境卫生管理。

5.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。

6.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。

7.物流包装上应注明冷链食品储运的温度条件。

8.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。

9.做好各交接货环节的时间、温度等信息记录并留存。

冷链食品进口货物疫情防控常态化制度

1.冷链食品、进口货物经营企业加强装运进口物资和冷链食品的车辆等运输工具清洁消毒，做好进口物资、冷链食品信息登记。

2.物流企业做好进口货物、冷链食品贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备的清洁消毒。

3.批发、零售企业增加冷链食品和进口货物贮存场所及设施设备的清洗消毒和通风换气频次，做好进口物资包装等垃圾的清运，加强冷链食品和进口物资批发、零售柜台的环境卫生整洁和消毒。

4.冷链食品和进口货物的管理部门加强冷链食品、进口货物及包装、环境的核酸检测，做好货场、仓库等储存场所清洁消毒和通风换气。

5.做好口罩、洗手液、消毒剂等防疫物资储备，制定应急工作预案，落实单位主体责任，加强人员健康培训。

6.建立工作人员健康监测制度，每日对工作人员健康状况进行登记，如出现可疑症状应及时就医。组织定期对相关从业人员进行核酸检测。

7.冷链食品和进口货物物流企业、批发和零售企业工作人员工作期间做好个人防护，佩戴一次性使用医用口罩或医用外科口罩和手套。

8.冷链食品和进口货物物流企业物流企业、批发和零售企业工作人员注意个人卫生，及时进行手消毒，避免用未清洁的手触摸口、眼、鼻，打喷嚏、咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘臂遮挡等。

9.通过海报、电子屏和宣传栏等加强新冠防控知识宣传。

食品冷链物流作业人员管理制度

为加强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，特制订本制度。

1.利用“健康宝”等手段，加强对冷链物流各环节作业人员健康检测。

2.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。

3.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。4.作业人员之间保持合理距离，做好个人防护。5.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。

6.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。

7.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。

8.各环节应尽量实现人员无接触作业。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！