

广州市番禺区冷冻食品行业协会
《新冠疫情防控期间进口冷链食品出入库管理规范》团体标准
编制说明

一、项目制定背景

2020年6月份以来，北京、广东等10多个省份在进口冷链食品或包装物检出新冠病毒核酸阳性，进口冷链食品疫情传播安全风险增大。特别是在国内疫情基本控制之后，从海外进口的冷冻食品外包装上多次检出病毒，引发了局部零星疫情，使得消费者对海鲜和冷链食品的担忧日益加剧。

番禺区作为全省乃至全国举足轻重的冷链食品集散地，受到了监管部门和消费者的高度重视。为认真贯彻落实上级关于冷链食品的工作部署，强化进口冷链食品监管，严防疫情输入，有序维护市场秩序，有必要制定《新冠疫情防控期间进口冷链食品出入库管理规范》标准，通过标准化技术支撑作用，将进口冷链食品防疫防控要求以及好的经验做法总结归纳，形成切实有效的、可复制可推广的操作规程，打造进口冷链食品出入库管理疫情防控的番禺模式，共同助力疫情防控，确保食品安全。

二、工作情况介绍

在相关主管部门的指导下，团体标准研制工作于2021年1月启动。协会召开了团体标准筹备会议，成立了广州市番禺区冷冻食品行业协会团体，通过了团体标准管理办法，组建了团体标准技术委员会，并在全国团体标准信息平台注册公示，确定了广州市番禺区小罗新昌冷库、广州市莲花仓储有限公司等10个集中监管仓冷库经营企业为首批标准起草小组成员。

2021年1月，起草小组深入主管单位、冷库经营单位、食品生产加工销售单位进行调研，了解进口冷链食品的疫情防控工作要求、操作流程及管理规定，收集团体标准起草资料，根据资料形成了标准草案。

2021年2月2日，起草小组召开标准讨论会议。会上，起草小组对标准的标题、框架结构和具体条款进行了深入的探讨，并提出了相关修改意见。会后，起草小组根据讨论意见对标准进行了修改，形成了《新冠疫情防控期间进口冷链食品出入库管理规范》团体标准初稿。

2021年2月，起草小组组织主管部门、行业代表对标准初稿进行反复研讨，提出修改意见和建议。起草小组根据意见和建议对团体标准进行修改，形成标准征求意见稿。

三、编制思路和原则

（一）编制思路

1、格式

格式上严格按GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

2、内容

密切结合新冠疫情防控期间进口冷链食品的操作流程和监管要求进行编制。

（二）编制原则

1、科学性

技术内容是在国家相关标准和法律法规的基础上，结合主管部门对番禺区进口冷链食品新冠疫情防控要求，结合进口冷链食品相关经营单位的经验做法后编制而成，定性和定量都有依据，力求标准内容合理准确。

2、适用性

在标准编制前和编制过程中，起草小组进行了大量的调研和分析，查阅了相关文献资料，保证了标准的适用性。

四、主要内容说明

（一）关于标准的适用范围

本文件规定了进口冷链食品的集中监管仓操作要求、其他冷库、食品生产经营单位操作要求及管理要求。

本文件适用于新冠疫情防控期间进口冷链食品的出入库（含进货、销售）管理。

（二）关于标准的属性

本文件为推荐性标准。

（三）有关条款的说明

1、术语和定义

本部分提炼了冷链食品、集中监管仓、冷库通等术语，以方便大家更好地理

解和使用标准。

2、集中监管仓操作要求：对集中监管仓的操作要求从预约入库、采样消毒、入库贮存、等候核酸检测结果、凭证出库等五个方面进行规范。

3、其他冷库、食品生产经营单位操作要求：对除集中监管仓以外的其他冷库、食品生产经营单位的操作要求进行规范，分别从入库和进货、出库和销售两部分进行规范。

4、冷库管理要求：对冷库运营单位、冷库从业人员、冷库环境、台账管理等4个方面进行规范。其中，冷库运营单位的管理要求主要是指指定安全员、召开班前会、配备工作服及消毒设施。冷库从业人员的管理要求主要是核酸检测要求、个人防护要求进行规范。冷库环境的管理要求主要是区域设置、清洁消毒、核酸检测要求。台账管理要求主要从人员监测台账、产品出入库台账、产品进货销售台账、环境监测消毒台账、台账保存时间及冷库通录入要求等方面进行规范。