

进口高风险非冷链集装箱和货物外包装表面预防性消毒与防护技术指南印发

近日,国务院联防联控机制印发《关于印发进口高风险非冷链集装箱和货物外包装表面预防性消毒与防护技术指南的通知》指出,为有效指导防范新冠肺炎疫情通过进口高风险非冷链集装箱及其装载货物外包装输入风险,根据《进口高风险非冷链集装箱货物检测及预防性消毒工作方案》的要求,组织制定了《进口高风险非冷链集装箱和货物外包装表面预防性消毒与防护技术指南》(以下简称《指南》)。

国家卫生健康委疾病预防控制局在编写说明中表示,该《指南》包括预防性消毒和工作人员个人防护两大部分内容,从环境、物品、人员等各环节的关键风险点入手,提出具体措施及技术要求,科学规范了进口高风险非冷链货物需采取的预防性消毒和个人防护措施。

根据《进口高风险非冷链集装箱货物检测及预防性消毒工作方案》的要求,特制定进口高风险非冷链集装箱(含集装箱器)内壁及其装载货物(含跨境电商货物和边民互市贸易商品)外包装表面的预防性消毒与防护技术指南。

一、适用范围

该《指南》适用于来自高风险国家的进口高风险非冷链集装箱内的货物外包装、集装箱内壁及门把手等高频接触部位的预防性消毒及相关从业人员的个人防护工作。不包括危险化学品、粮食、饲

料及饲料添加剂等不适宜实施消毒的商品,以及无外包装或外包装易造成消毒液渗透的商品。

二、基本原则

(一)根据消毒对象的特点,选择安全、有效的消毒剂,采用喷洒或擦拭等方式进行预防性消毒。低温等特殊环境下,常规消毒方法无法操作时,应采用有效的低温消毒技术,且须进行消毒效果确认。

(二)消毒过程中应注意质量控制,确保消毒效果。消毒作业时,应详细记录消毒工作情况,包括日期、地点、消毒对象、消毒剂名称、浓度及作用时间、消毒设备等内容,必要时进行消毒效果评价,相关资料和记录应至少留存 2 年。

(三)原则上对进口高风险非冷链集装箱和货物包装外表面只进行一次预防性消毒,避免重复消毒,避免增加不必要的作业环节和成本,影响物流和市场供应。

(四)应加强作业人员的管理,作业人员应当做好个人防护。

三、消毒方法

(一)常温消毒方法。

1.集装箱。集装箱内壁可选用有效氯 500mg/L 的含氯消毒剂、0.1%~0.2% 的过氧乙酸或其他有效的可用于物体表面的消毒剂进行喷洒消毒。消毒时

应确保集装箱内壁均有消毒剂覆盖,消毒剂用量约 200mL/m²~300mL/m²,达到消毒作用时间后,方可进行下一步操作。集装器内壁的消毒方式(包括消毒剂种类和剂量等)按中国民航局的有关规定进行。

2.货物外包装表面。可选用有效氯 500mg/L 的含氯消毒剂、0.1%~0.2% 的过氧乙酸或其他有效的可用于物体表面的消毒剂进行喷洒消毒或擦拭消毒。消毒货物外包装表面时应确保外包装六面消毒,不留死角,消毒剂用量约 200mL/m²~300mL/m²,达到消毒作用时间后,方可进行搬运、装卸等操作。

(二)低温消毒方法。

在低温环境下,上述常规消毒方法无法操作时,应当采用有效的低温消毒方法进行消毒处理。可采用降低冰点的方法,确保消毒剂不结冰,在低温下进行喷洒或擦拭消毒;或采用低温消毒设备进行消毒。所有低温消毒方法须在相应低温条件下进行消毒效果确认。

四、个人防护

(一)岗前防护准备。

1.建立上岗员工健康登记制度。要做好员工(含新进人员和临时工作人员)14 日内行程及健康状况登记,建立上岗员工健康卡,掌握员工流动及身体情况。鼓励为员工接种疫苗,建议每周对上岗职工开展核酸检测,根据疫情形势

和风险评估情况,可加大核酸检测频次。

2.员工日常健康监测。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,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。

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、测温等措施并按照规定做好个人防护(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。

4.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。

5.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。

(二)上岗后个人防护。

1.防护用品。从业人员工作期间正确佩戴口罩、手套,着工作服上岗。工作服保持干净整洁,定期清洗,必要时消毒。

2.注意个人卫生。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。

>>>下转 06 版

进口冷链食品能不能吃？

专家：尚无新冠病毒经食物传播证据

本报讯 近日,黑龙江正大实业有限公司针对近期疫情发布《抗疫情况声明》。《声明》表示公司已停产停工,全面排查,在 91696 份结果中发现 9 份产品外包装样本呈阳性,均在黑龙江省内。

围绕着食品外包装核酸检测阳性的事件,“冷链食品到底安全与否”的讨论话题重回公众视野。对此,国家食品安全风险评估中心副主任李宁表示,目前尚无新冠病毒经食物传播的证据,在全球确诊报告病例、我国确诊报告病例中,到目前还没发现因直接食用冷冻食品而引起的感染。

2020 年 11 月 25 日,国家食品安全风险评估中心发布一组数据,全国进口冷链食品及其外包装新冠病毒核酸抽检监测的阳性率为万分之 0.48;截至今年 1 月 13 日 24 时,全国口岸环节已对 1317 万件进口冷链食品外包装进行预防性消毒,共抽样检测样本 1295692 个,检出核酸阳性结果 47 个;上文黑龙江正大食品排

查抽样结果显示,其产品外包装 9 万多份样品 9 个阳性,阳性率万分之 1。

也就是说,新冠病毒污染食品外包装的概率确实是“万分之一”。这“万分之一”阳性率检测结果中,还有一部分新冠病毒可能已经丧失了传染性。

“核酸检测呈阳性,有可能是活病毒,也可能是死病毒或者病毒的片段,不一定代表有传染性。”中国疾控中心流行病学首席专家吴尊友表示。

中国疾控中心消毒学首席专家张流波也表示,对进口冷链食品外包装表面进行安全有效的消毒,可以实现将新冠肺炎病毒灭活,消毒后再接触表面,感染风险非常低。但病毒核酸仍可能存在,如果进行过消毒后,核酸检测仍呈阳性,公众不必过度紧张。

“只要我们注意手卫生,吃水果前用流水清洗,应该就不会有感染的风险。”吴尊友说。对于消费者来讲,即使是不小心购买了污染的食品,通常造

成感染的风险也是很低的。甚至即使是食用了受到污染的冷链食品,通常也不会导致感染。“因为一方面食品在煮熟加工过程已经灭活病毒,另一方面新冠不会通过消化道传播,人的胃酸足够强大将其灭活。”吴尊友对媒体表示。

中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石接受媒体采访时说,所有国际组织包括中国专家都认为食品不会传播新冠肺炎,无论通过食用还是接触食品都不会传播。新冠肺炎的传播主要是通过呼吸道飞沫或者密切接触传播,这是各国公共卫生专家的共识。

“新冠病毒不耐高温,通常的食物烹调 and 热加工都可以杀死新冠病毒。”陈君石表示。

专家提示消费者,烹饪过程要保持清洁、使用安全的水和原材料、生熟分开、烧熟煮透、保持食物的安全温度;接触进口冷链食品时,应首先对外包装表面进行消毒,随后进行手部清洁与消毒。 (中经网)

北京烹协联合美团推出年夜饭外卖教程

本报讯 春节将至,餐饮企业又进入备战年夜饭的紧张时刻。然而,今年春节疫情防控形势严峻,如何配合做好疫情防控、减少人员流动、满足广大消费者的年夜饭用餐需求,成为当下餐饮行业非常关切的话题。1 月 21 日,北京烹饪协会联合美团打造了《年夜饭外卖到家》线上视频课,希望帮助餐饮企业开发出一桌适合外卖到家的年夜饭。

什么样的菜品不仅符合年夜饭好吃、好看、喜庆、入味的要求,而且适宜外卖打包?多少个品种搭配寓意吉祥美满?同样一条鱼,为什么不建议清蒸烹饪?又有哪些菜老少咸宜、营养丰盛,打包回家后依然可以造型不乱?如何选择打包盒的尺寸、形状,各有怎样的考虑?《年夜饭外卖到家》在北

京玉林餐饮集团、峨嵋酒家的支持下,邀请资深烹饪大师,为餐饮企业分享年夜饭外卖备餐的实战经验。

据北京烹饪协会相关负责人介绍,作为首都,北京严格遵守疫情防控工作要求,提倡减少人员流动、提高餐饮供给能力,尤其是满足在京过年广大消费者在家享用年夜饭的刚性需求,鼓励餐饮企业推出年夜饭外卖具有非常重要的意义。协会与美团号召各餐饮企业积极响应疫情防控的要求,积极开发年夜饭外卖餐品,争取做到“春节不打烊,大餐送到家”;尽可能满足消费者提前预定、不出门吃到全城好菜的愿望,通过在线方式把地道美食送到老百姓的餐桌上,让消费者在除夕之夜不仅享受合家欢聚的“情味”,更能感受到浓浓的“年味”。