

宁波市新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作领导小组办公室文件

甬防办〔2021〕26号

关于印发《宁波市集中监管仓新冠肺炎疫情防控冷链食品分级分类处置操作规范》的通知

各区县（市）、开发园区疫情防控工作领导小组，市级有关单位：

为进一步落实国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组《关于印发新冠肺炎疫情防控冷链食品分级分类处置技术指南的通知》（联防联控机制综发〔2021〕45号）等文件要求，经市新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作领导小组同意，现将《宁波市集中监管仓新冠肺炎疫情防控冷链食品分级分类处置操作规范》印发给你们，请认真贯彻执行。

宁波市新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作领导小组办公室（代章）

2021年6月29日

办公厅

宁波市集中监管仓新冠肺炎疫情防控 冷链食品分级分类处置操作规范

为科学准确、规范有序做好集中监管仓冷链食品新冠病毒防控相关工作，分级分类科学处置核酸检测呈阳性的物品，最大限度降低进口冷链食品疫情传播风险，根据国家、省有关文件规定，制定本规范。

一、适用范围

本规范适用于宁波市进口冷链食品集中监管仓冷链食品疫情疫情防控和处置工作，其他冷链食品疫情疫情防控和处置可参照执行。本规范将根据疫情形势的变化和评估结果，及时更新。

二、防控原则

（一）人物同防、人防为主。冷链食品疫情防控应当秉承结果导向，坚持将预防集中监管仓内冷链食品从业人员感染新冠肺炎作为首要原则，重点是对高风险从业人员的健康监测和个人防护。

（二）研判风险、分级处置。对冷链食品传播新冠病毒的风险，应当根据产品来源、生产工艺、预期用途、是否消毒以及核酸检测结果等不同情形进行综合分析研判，基于风险级别执行差异化采样检测、预防消毒、人员隔离等防控措施，并对核酸检测阳性物品进行分类处置。

三、风险研判依据和分级处置要求

（一）高风险情形

研判依据：进口冷链食品新冠病毒核酸检测 Ct 值 < 30，且分离出活病毒的。

处置措施：物品应当立即封存，由专业运输车辆运至指定地点，按感染性废物做好无害化处置；严密做好同批号冷链食品溯源调查并进行预防性消毒和采样检测，根据风险研判情况进行分类处置。同时，按照不同人员风险情况采取差异化人员防护措施。阳性物品直接接触人员实施 7 天集中隔离医学观察（赋“健康码”红码）+ 7 天日常健康监测，第 1、7、14 天各进行一次核酸检测；未直接接触阳性物品但存在暴露风险的人员，实施 7 天居家隔离医学观察（赋“健康码”黄码）+ 7 天日常健康监测，第 1、7、14 天各进行一次核酸检测；涉疫物品同批次阴性产品接触人员，实施 7 天日常健康监测，第 1、7 天进行一次核酸检测。

（二）中风险情形

研判依据：进口冷链食品未进行预防性全面消毒或足以杀灭新冠病毒的热加工处理（56℃，30min 或相应工艺），且具有下列情形之一：（1）新冠病毒核酸检测 Ct 值介于 30 至 34 之间的；（2）Ct 值 < 30，未分离出活病毒的。

处置措施：及时对涉疫物品开展复核，确认阳性结果后进行预防性消毒和集中存放，严格做好后期产品流向追溯跟踪记录，进一步了解污染情况，开展采样检测和病毒全基因组序列测定。同时，加强对高风险人群的个体防护和健康监测。阳性物品直接

接触人员实施 7 天居家隔离医学观察（赋“健康码”黄码）+7 天日常健康监测，第 1、7、14 天各进行一次核酸检测；涉疫物品同批次阴性产品接触人员，实施 7 天日常健康监测，第 1、7 天进行一次核酸检测。不同情形的涉疫物品按以下方式处置：

1. 仅外包装（包括箱壁）检测阳性，在满足《风险物品消杀操作规范》（附件 1）前提下，对外包装采取全面预防性消毒。全面消毒应当选用已通过国家低温消毒剂备案的产品，以人工喷洒、常量喷雾、专用型冷链消毒机和擦拭为主，按照规定作用浓度和作用时间进行消毒，有条件的情况下在消毒剂作用达到规定时间后去残留。具体参照《关于印发宁波市进口冷链食品预防性全面消毒技术规范（试行）和宁波市进口冷链食品预防性全面消毒效果评估工作方案（试行）的通知》（甬防办〔2021〕14 号）执行。全面预防性消毒后，应当重新进行新冠病毒核酸监测采样，采样数量按照《冷链食品及其包装采样要点》（附件 2）执行，并根据核酸检测结果综合研判风险，进行差异化处置。

2. 内包装检测阳性，内包装完整且密闭，具备相应消毒条件的，内、外包装消毒操作按照本节中风险情形处置措施 1 技术要求执行。内包装检测阳性，内包装不完整、未密闭或易破损，不具备消毒条件但适合高温加工的，按照本节中风险情形处置措施 3 执行。内包装检测阳性，内包装不完整、未密闭或易破损，不具备消毒条件且不适合高温加工的，采取无害化处置措施。

3. 食品本身检测呈阳性，但可以实施高温加工的，可采取高

温加工后进入正常生产经营。货主应当在 30 日内提交定向加工方案，就近委托具备高温加工条件（高温加工可以选择 56℃，30min 或者 100℃，15min）的生产加工企业加工，方案应当经加工企业所在地区县（市）防控办书面同意，运输过程中应当做好防护措施和车辆监督。必要时需运至市外的，应当做好跨市、跨省运输监督。食品本身检测呈阳性，且不能实施高温加工的，采取无害化处置措施。

4. 多个点位检测呈阳性，采取从严原则的处置措施。按照上述分类处置方式难以实现风险闭环管理的，原则上采取无害化处置措施。

5. 货物经处置后进入正常生产经营环节，货主应当严格做好后期产品流向追溯跟踪记录，并向监管仓所在地冷链食品专班提交下游企业知情报告。

（三）低风险情形

研判依据：进口冷链食品新冠病毒核酸检测 Ct 值大于 34、小于 40 的。

处置措施：在满足《风险物品消杀操作规范》的前提下，开展全面预防性消毒并重新进行新冠病毒核酸监测采样，采样数量按照《冷链食品及其包装采样要点》执行，根据核酸检测结果综合研判风险，进行差异化处置。同时，人员管控方式按照中风险情形要求执行。

（四）需要进一步综合研判的情形

除了考虑单个样本的核酸检测结果，还需要考虑同批次或同一抽检单位（如集装箱内）样本的阳性率，即区分污染范围是个案、局部还是整体，应当结合采样比例、食品产地疫情范围等综合研判风险等级，由市卫生健康委最终认定风险等级，组织采取相应的处置措施。对来自国内地区的、经过确定有效的预防性全面消毒或足以杀灭新冠病毒的热加工处理的冷链食品，由市卫生健康委根据核酸检测 Ct 值、阳性率、流调溯源等信息综合研判确定风险等级，组织采取相应的处置措施。

为严格落实进口冷链食品“全受控、无遗漏”闭环管理，科学确定进口冷链食品核酸检测抽样比例，具体按照《冷链食品及其包装采样要点》（附件 2）进行采样检测。

- 附件：1. 风险物品消杀操作规范
2. 冷链食品及其包装采样要点

附件 1

风险物品消杀操作规范

1. 选择并固定相对独立的专用通道、专用暂存区域用于阳性食品包装消毒处理，与常规消毒区域物理阻隔或设置警戒线。

2. 开展阳性食品包装全面预防性消毒前，需对消毒效果进行评估，评估合格结果仅对该作业线当日有效，评估合格前阳性食品应存放于专用暂存区域。消毒效果评估参考《特定场所消毒技术指南》（《新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）》附件 7）要求，使用 5cm×5cm 规格板，用无菌棉签涂抹 4 块表面合计 100cm²，对被消毒对象物体表面在消毒前、后进行细菌菌落总数的采样，以消毒前后自然菌杀灭率 ≥90%判定为消毒合格。具体参照《关于印发宁波市进口冷链食品预防性全面消毒技术规范（试行）和宁波市进口冷链食品预防性全面消毒效果评估工作方案（试行）的通知》（甬防办〔2021〕14 号）执行。

3. 严禁使用空间喷雾的方式对整柜（仓）开展冷链食品外包装消毒工作。

4. 对不同消毒对象，应严格按照消毒标注的使用浓度、作用时间和消毒方法进行消毒，以确保消毒效果。

5. 所使用消毒剂应在有效期内。消毒剂具有一定的刺激性、腐蚀性和毒性，配制和使用时应注意个人防护，必要时消毒后去残留，防止对消毒物品和冷链食品造成损坏和污染。

6. 选择专业业务能力较强的从业人员开展阳性物品处置工作，所有人员均应完成疫苗接种和定期核酸检测，严格做好不低于二级的个人防护并规范穿脱，严格按照程序规范操作。阳性物品消杀作业人员应当实施集中监管仓集中管理，进行7天医学观察（赋“健康码”黄码）+7天日常健康监测，第1、7、14天各进行一次核酸检测，集中管理期间不得与其他人员交叉接触。

7. 集中监管仓根据本规范进行阳性物品消杀作业，应当设置运行过渡期，首批消杀货物应就地专区存放1个月以上，根据整体风险评估情况采取相应措施。

8. 本规范将根据国家、省等最新文件要求适时更新。

冷链食品及其包装采样要点

一、采样原则

常态化疫情防控期间，集中监管仓进口冷链食品及其包装新冠病毒采样应当遵循科学性、随机性、代表性的原则，重点采集来自高风险地区的进口冷链食品及其包装材料。

二、采样数量

进入集中监管仓的进口冷链食品，按风险程度对每柜集装箱采集一定数量的货物样品及 1 份集装箱内壁样本，每件货物采集食品外包装、食品内包装及食品本身 3 个样本。具体按以下方法采样：

1. 对来自一般风险国家（地区）的进口冷链食品，采样数量按照国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组《关于印发新冠肺炎疫情防控冷链食品分级分类处置技术指南的通知》（联防联控机制综发〔2021〕45 号）文件要求执行。

2. 对来自高风险国家（地区）的进口冷链食品，采样数量在上述文件要求基础上增加不少于 30%。

3. 采样可以分段进行，整柜卸货前先行采集 3 件货物样品和 1 份集装箱内壁样本，检测结果为阳性的，按照分级分类操作处置规范进行差异化处置。检测结果为阴性的，经外包装消毒后再采集剩余货物样品，剩余货物采集的样本可以按照相关技术要求

进行混检，并根据检测结果进行差异化处置。对来自高风险国家（地区）的进口冷链食品，先行采集的样品不少于9件。

4. 对研判为中、低风险情形的阳性食品，经预防性全面消毒后，按照高风险国家（地区）进口冷链食品采样数量再次进行新冠病毒核酸采样，根据检测结果进行差异化处置。

三、采样技术要点

可参照国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组《关于印发新冠肺炎疫情防控冷链食品分级分类处置技术指南的通知》（联防联控机制综发〔2021〕45号）执行。