**进口冷链食品预防性全面消毒工作方案**

一、目标和原则

**（一）工作目标。**

扎实推进新冠肺炎疫情防控工作，在做好进口冷链食品新冠病毒检测工作的基础上，充分发挥消毒对新冠病毒的杀灭作用，有效防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品（含食用农产品，下同）输入风险，实现“安全、有效、快速、经济”目标，在确保进口冷链食品安全的同时，提升口岸通关效率，避免货物积压滞港，保障产业链供应链稳定。

**（二）实施依据。**

《中华人民共和国传染病防治法》及其实施办法、《中华人民共和国国境卫生检疫法》及其实施细则、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，国务院联防联控机制综合组《关于全面精准开展环境卫生和消毒工作的通知》（联防联控机制综发〔2020〕195号）、《关于加强冷链食品新冠病毒核酸检测等工作的紧急通知》（联防联控机制综发〔2020〕220号）、《关于印发新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）的通知》（联防联控机制综发〔2020〕229号）、《关于印发冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南和冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南的通知》（联防联控机制综发〔2020〕245号）等有关规定及技术规范。

**（三）消毒范围。**

本方案适用于进口冷链食品的装载运输工具、产品内外包装的消毒。

**（四）有关原则。**

全面消杀，严防输入；政府牵头，部门协作；依法依规，各司其职；科学规范，安全有效；节约成本，快速经济。

二、工作分工

国务院相关部门按职责分工加强进口冷链食品预防性全面消毒工作的指导监督和协作配合，地方人民政府负责组织实施本地区预防性全面消毒工作，实现全流程闭环管控可追溯，最大程度降低新冠病毒通过进口冷链食品输入风险。

**（一）海关部门。**负责按规定开展进口冷链食品新冠病毒监测检测，组织指导进口冷链食品进口商、海关查验场所经营单位做好口岸环节被抽中的进口冷链食品集装箱内壁和货物外包装的预防性全面消毒处理工作。

**（二）交通运输部门。**负责督促指导进口冷链食品承运单位落实运输环节的主体责任并实施相应消毒处理措施，在国内运输段严格查验进口冷链食品海关通关单证，落实进口冷链食品运输工具消毒、一线工作人员个人防护等措施，配合检查进口冷链食品倒箱过车（从进口集装箱换装至国内运输车辆）过程中的消毒处理措施的落实情况。

**（三）卫生健康部门。**负责汇总分析进口冷链食品新冠病毒核酸检测结果，对进口冷链食品新冠病毒传播风险进行研判，开展对预防性全面消毒措施的指导评估和检查。

**（四）市场监管部门。**负责做好现场检查和索票索证工作，督促市场开办者、食品生产经营者索取消毒单位出具的进口冷链食品货物业经消毒的证明，凡是不能提供消毒证明的，一律不能上市销售。强化对食品生产经营企业进口冷链食品的追溯管理，对来源不明的进口冷链食品依法进行查处。与有关部门共同监督市场经营单位做好市场环境消毒工作。

**（五）地方人民政府。**负责落实本地区进口冷链食品新冠病毒检测和预防性全面消毒工作属地责任，根据本地区实际情况，组织相关部门和企业采取切实有效措施做好预防性全面消毒工作，明确相关部门职责分工，加强督促检查，确保进口冷链食品消毒工作责任和措施落实到位。

**（六）相关生产经营单位。**生产、加工、储存、销售等生产经营单位组织或委托有资质的消毒单位实施消毒。承运单位负责组织或委托有资质的消毒单位，对装运前后的进口冷链食品装载运输工具组织实施消毒。消毒单位按照有关消毒技术规范开展具体的消毒作业，确保消毒效果。进口企业负责如实申报进口产品信息，配合各生产经营单位开展消毒工作，并做好进口冷链食品的销售记录和流向记录。

三、工作内容

**（一）基本要求。**

总结进口冷链食品新冠病毒检测、消毒处理工作好的经验和做法，在不改变各地现有总体防控安排的前提下，根据进口冷链食品的物流特点，在按要求完成新冠病毒检测采样工作后，分别在口岸查验、交通运输、掏箱入库、批发零售等环节，在进口冷链食品首次与我境内人员接触前实施预防性全面消毒处理。加强部门协同配合，对进口冷链食品装载运输工具和包装原则上只进行一次预防性全面消毒，避免重复消毒，防止专为消毒作业实施掏箱、装箱，避免增加不必要的作业环节和成本，影响物流和市场供应。消毒实施单位应详细记录消毒工作情况，包括消毒日期、人员、地点、消毒对象、消毒剂名称、浓度及作用时间等内容，相关资料和记录应至少留存2年。

**（二）工作流程。**

**1.口岸环节。**进口企业如实申报进口冷链食品的相关信息，海关部门根据制定的风险监测计划，加强对进口冷链食品的检测工作。检测结果为阳性的，按规定作退运或销毁处理。检测结果为阴性的，海关部门组织指导督促查验场地经营者或进口企业，对进口冷链食品的集装箱内壁、货物外包装实施消毒。消毒完成后，消毒单位出具该批货物业经消毒的证明。未在口岸环节消毒的进口冷链食品按规定放行后，在后续环节予以消毒。

**2.冷链运输和出入库环节。**进口冷链食品在从集装箱卸货换装至国内运输工具时，货主或其代理人对货物包装实施消毒。进口冷链食品运输过程中，承运企业不得开箱，在国内运输段交通运输管理部门要督促指导冷链物流企业严格查验海关通关单证，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。冷库接受进口冷链食品时，应如实记录并核对集装箱号及铅封号，做好货物的出入库记录，相关资料和记录应至少留存2年。

**3.流通环节。**对从口岸放行的进口冷链食品，在社会冷库或企业冷库倒箱过车、入库存储前，相关生产经营单位查验货物所附的消毒证明，如未消毒，则在掏箱卸货时，对该批货物的集装箱内壁、货物外包装实施消毒。消毒完成后，消毒单位出具该批货物业经消毒的证明。生产经营单位对需打开外包装的货物的内包装实施消毒。

**4.市场环节。**进口冷链食品销售市场要加强管理，规范市场卫生环境，做好销售场所的日常消毒工作。要严格落实防控要求，加强进口冷链食品是否消毒的相关证明查验工作，防止未经过预防性全面消毒处理的进口冷链食品进入市场。进一步完善追溯管理，做到所有进入市场的进口冷链食品来源可查、去向可追。

四、消毒方式

进口冷链食品的口岸消毒方式方法由海关确定，进口冷链食品入境后的消毒方式方法由地方人民政府按照《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》及有关规定确定。