市防控指挥部各工作组、各成员单位，各区防控指挥部：

为贯彻落实“外防输入、内防反弹”疫情防控要求，切实加强“人”“物”共防，进一步规范指导我市进口冷链食品物流、冷库、物品等新冠病毒预防性全面消毒工作，最大限度防止因食品包装材料被新冠病毒污染造成的疫情扩散，按照国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制印发的相关文件要求，结合我市实际情况，市防控指挥部组织制定了《天津市进口冷链食品新冠病毒预防性全面消毒卫生指南（试行）》。现印发给你们，请认真贯彻执行。

市防控指挥部

2020年11月16日

天津市进口冷链食品新冠病毒

预防性全面消毒卫生指南（试行）

为进一步规范指导我市进口冷链食品物流、冷库、物品等新冠病毒预防性全面消毒工作，最大限度防止因食品包装材料被新冠病毒污染造成的疫情扩散，按照国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制印发的相关文件要求，结合我市实际情况，制订本指南。

一、适用对象

进口冷链食品物流、冷库、物品等，包括但不限于生（冰）鲜禽畜肉类、水产品、食品及原料的外包装、冷冻冷藏场所、仓库、设备、运输工具及销售流通环节等。

二、工作原则

严格遵循“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”的工作原则，在切实保证食品安全的基础上，加强对重点部位、重点场所环境、进口冷链食品外包装等的预防性全面消毒，确保实现“安全、有效、快速、经济”目标。

三、实施依据

《中华人民共和国传染病防治法》及其实施办法、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，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）、《新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）》（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）、《关于印发进口冷链食品预防性全面消毒工作方案的通知》（联防联控机制综发〔2020〕255号）和《关于进一步强化我市进口冷链食品预防性消毒及从业人员管理工作的通知》（津新冠防指〔2020〕286号）等有关规定及技术规范。

四、日常清洁

在无新冠肺炎或其他传染病疫情发生情况下，日常清洁的适用情况、工作要求和操作规程，详见附件《冷链场所日常清洁适用情况、要求及标准操作规程》。

五、出一级冷库之前的预防性消毒

一级冷库是指用于海关对已放行未预防性消毒的进口冷链食品进行消毒作业的指定冷库。

（一）适用情况

1．未做过预防性消毒的内环境和所有货品。

2．抽检货品新冠病毒全部阴性的内环境和货品。

3．新冠肺炎疫情流行期间的日常预防性消毒。

（二）步骤和方法

1．实施消毒前准备

（1）根据需消毒的对象和面积，确定消毒方法和浓度，并按面积配制消毒药。

（2）消毒前应穿戴好隔离衣、帽、口罩、手套，备好防护用具。

（3）必要时，检验人员先对不同消毒对象采集样品，了解消毒前污染情况。

2．货物转运存放区域消毒实施

（1）配置500-1000mg/L的含氯消毒液或100-200mg/L二氧化氯消毒液或0.1%-0.2%过氧乙酸或3%过氧化氢。当有明显污染物时应先清污再消毒，同时提高消毒液浓度。清污流程参考“新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）-附件7特定场所消毒技术指南”中对污染物的清除。

（2）清空冷链食品转运存放区域的货品，依次对大门、地面、用品用具（称量工具、推车、叉车、运输盛放容器等）进行喷洒消毒。消毒以均匀喷湿不流为宜，作用时间30分钟，然后用清水冲洗去除残留消毒剂。

（3）消毒顺序：应按先外后内、先上后下原则进行。

（4）对再次放入该区域的货品进行消毒，使用500-1000mg/L的含氯消毒液或100-200mg/L二氧化氯消毒液或0.1%-0.2%过氧乙酸或3%过氧化氢，充分喷洒或擦拭消毒，需注意货品六面均需消毒，作用30分钟，用清水冲洗干净。当有明显污染物时应先清污再消毒，同时提高消毒液浓度。清污流程参考“新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）-附件7特定场所消毒技术指南”中对污染物的清除。

（5）货物转运存放区域的门把手、电梯按键、楼梯扶手、叉车方向盘、推车扶手等经常触碰的物体表面，用500mg/L的含氯消毒液、含醇类湿巾或其他可用于表面消毒的消毒剂擦拭消毒，作用30分钟后清水擦拭干净。每日进行3-5次消毒。

（6）所存放的货品若已消毒完毕，则每周对以上环境做一次预防性消毒即可，方法和浓度同上。若所运输货品未消毒，则每运输一批货品，均需对货品接触的环境物体表面进行一次预防性消毒，方法及浓度同上。

3．冷库、冰箱和冰柜消毒实施

情况一：可断电情况下

清空内容物，断电后恢复至室温，将冷库内表面、冰箱、冰柜内的积霜、积水擦干之后实施消毒作业。

使用500-1000mg/L的含氯消毒液或100-200mg/L二氧化氯消毒液或0.1%-0.2%过氧乙酸或3%过氧化氢，依次对冷库地面、冰箱冷藏区、冷冻区内外表面、冷库墙壁等进行喷洒或擦拭消毒，作用30分钟，用清水冲洗干净。当有明显污染物时应先清污再消毒，同时提高消毒液浓度。清污流程参考“新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）-附件7特定场所消毒技术指南”中对污染物的清除。

若该冷库所清空的货品仍需放回，则在放回前应对货品进行预防性消毒，方法参见本部分“（二）步骤和方法”中“5．冷链食品外包装消毒实施”。

情况二：不可断电的情况下

（1）清空内容物，直接使用低温消毒复合溶剂或低温消毒微粉助剂，与过氧乙酸消毒剂形成复合低温消毒液，依次对冷库地面、冰箱冷藏区、冷冻区内外表面、冷库墙壁等进行喷洒或擦拭消毒，作用30分钟，用清水冲洗干净。

（2）若该冷库所清空的货品仍需放回，则在放回前应对货品进行预防性消毒，方法参见本部分“（二）步骤和方法”中“5．冷链食品外包装消毒实施”。

若入库前货品已消毒，则每周对冷库及其内部的冰箱冷藏区和冷冻区进行一次预防性消毒，方法同上；若入库前货品未进行消毒，则在每次清空货品后，均需进行一次预防性消毒，方法同上。

4．公共区域消毒实施

（1）对公共区域如门把手、楼梯扶手、电梯按键等频繁接触物体表面进行消毒，每日3-5次，在传染病流行期间适当增加消毒次数。

（2）用500mg/L的含氯消毒液、含醇类湿巾或其他可用于表面消毒的消毒剂擦拭消毒，对不耐腐蚀的表面和用品用具用清水冲洗干净。

（3）卫生间的地面、墙壁使用1000mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，消毒作用30分钟，每日1-2次。

5．冷链食品外包装消毒实施

（1）对每批新到库的冷链食品均需进行消毒处理后再入库。

（2）使用500mg/L二氧化氯消毒液或0.2%-0.4%过氧乙酸或3%过氧化氢，充分喷洒或擦拭消毒外包装的六个面，作用30分钟，用清水冲洗干净。消毒包装材料时，一定要去除表面冰层后再用消毒剂喷洒消毒。当有明显污染物时应先清污再消毒，同时提高消毒液浓度。清污流程参考“新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）-附件7特定场所消毒技术指南”中对污染物的清除。

（3）若已在库的冷链食品入库时未进行消毒，抽检时未检测出新冠病毒阳性，则在出库时需进行消毒处理，方法同上。同时对清空后的冷库及其内部的冰箱冷藏区和冷冻区进行一次预防性消毒。

（4）若抽检时检测出新冠病毒阳性，则需按照终末消毒步骤进行。

六、流通环节的预防性消毒

（一）适用情况

新冠肺炎疫情流行期间的日常预防性消毒。

（二）步骤和方法

1．运输工具的消毒实施

（1）货品出库之前，需先对运输工具内外表面实施消毒。

（2）可用500-1000mg/L的含氯消毒液或100-200mg/L二氧化氯消毒液或0.1%-0.2%过氧乙酸或3%过氧化氢，按照从上到下、从左到右的原则，对运输工具外表面实施喷洒消毒。当有明显污染物时应先清污再消毒，同时提高消毒液浓度。清污流程参考“新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）-附件7特定场所消毒技术指南”中对污染物的清除。

（3）运输工具驾驶舱经常被触摸的物体表面如方向盘、档把、各种仪器按钮等，可用含醇类湿巾或其他可用于表面消毒的消毒剂擦拭消毒。

（4）运输工具内表面，如可恢复至室温，可用500-1000mg/L的含氯消毒液或100-200mg/L二氧化氯消毒液或0.1%-0.2%过氧乙酸或3%过氧化氢喷洒消毒。先从外到内消毒地面，再按照从上到下、从左到右的原则消毒内壁，最后再从内到外消毒地面。需注意含氯消毒剂对金属的腐蚀性，作用30分钟后需用清水冲洗干净不留湿。当有明显污染物时应先清污再消毒，同时提高消毒液浓度。清污流程参考“新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）-附件7特定场所消毒技术指南”中对污染物的清除。

如不可恢复至室温，可使用低温消毒复合溶剂或低温消毒微粉助剂，与过氧乙酸消毒剂形成复合低温消毒液，或使用适合低温情况下（-18℃）的气化过氧化氢消毒机对运输工具内表面实施消毒。

2．货品进入市场流通环节的消毒实施

（1）消毒原则：按照“谁拆包谁消毒”的原则，以“不影响食物安全性和品质”为前提，开展全面预防性消毒，需消毒到确保食品安全前提下的最小密闭外包装。若抽检时检测出新冠病毒阳性，则需按照终末消毒步骤进行。

（2）商户需单独准备已消毒完毕的冷藏或冷冻设备，用以存放进口冷链食品，不可与其他食品混放。到货后若以原包装整箱存放，则无需再次消毒；若拆包存放，需使用3%过氧化氢消毒剂充分喷洒或擦拭消毒二次包装的六个面，作用30分钟，用清水冲洗干净后储存。消毒包装材料时，一定要去除表面冰层后再用消毒剂喷洒、擦拭消毒。

（3）拆封后的废弃包装物，内外面均需用500-1000mg/L的含氯消毒液或100-200mg/L二氧化氯消毒液或3%过氧化氢再次喷洒至完全湿润，相关部门统一收集处理。

（4）若商户卖出时再次拆卖，则需提前对三次包装进行消毒处理，方法同上。注意作用到消毒时间后清洁。

（5）在实施消毒作业时应加强个人防护，防护和卫生要求参照国务院联防联控机制综合组《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》要求进行。

3．大型农贸、批发市场的日常清洁消毒

（1）公共区域的日常清洁消毒

①公共区域需由专人管理，每日早上开门前和晚上关门后对公共区域经常接触的台面、按钮、把手等部位，用500-1000mg/L的含氯消毒液或100-200mg/L二氧化氯消毒液或3%过氧化氢进行擦拭或喷洒，需注意消毒剂对食品安全性的影响。

②每日两次对公共卫生间地面、盥洗池及周围区域、水龙头把手等用1000-2000mg/L的含氯消毒液进行喷洒消毒，保持环境整洁、干净，无异味。

③对该场所产生的垃圾，按相关部门要求处理后，每日应对垃圾存放点及垃圾桶内外表面用有效氯1000-2000mg/L的含氯消毒液进行喷洒消毒。

④清洁具体实施参考“附件《冷链场所日常清洁适用情况、要求及标准操作规程》”。

（2）商户摊位的清洁消毒

①商户摊位的清洁消毒由商户自行负责。

②对手部经常接触的各种表面、把手（如门把手、冷藏设备把手、盛放器具把手、推车把手等）、按钮（如计算器、电子称量器具按钮等）等及时清洁消毒，可用500-1000mg/L的含氯消毒液或100-200mg/L二氧化氯消毒液或3%过氧化氢进行擦拭消毒，小面积物体表面可用含醇类湿巾擦拭消毒。每日视情况增加消毒频次。

③每日经营完毕后，对经营区域进行一次全面消毒，可用500-1000mg/L的含氯消毒液或100-200mg/L二氧化氯消毒液或3%过氧化氢，对清空货品后的各种台面，地面进行喷洒消毒，作用30分钟后视情况用清水擦拭。

④售卖生鲜食品的商户，生鲜食品产生的污水需及时擦拭或清扫到污水（渠）池，然后用500-1000mg/L的含氯消毒液或100-200mg/L二氧化氯消毒液或3%过氧化氢对地面进行擦拭或喷洒消毒。

⑤商户需加强手卫生，在处理货品时或双手触碰过货架、扶手等公用物品时，要及时用皂液在流动水下洗手，或用速干手消毒剂揉搓双手。

七、进口冷链物流冷库物品等新冠病毒核酸阳性的终末消毒

（一）适用情况

进口冷链物流冷库物品等检测到新冠病毒核酸阳性。

（二）步骤和方法

1．实施消毒前准备

（1）根据新冠病毒检测阳性货品或场所污染的对象和面积，确定消毒方法和浓度，并按面积配制消毒药。

（2）消毒前应穿戴好隔离衣、帽、口罩、手套，备好防护用具。

（3）必要时，检验人员先对不同消毒对象采集样品，了解消毒前污染情况。

2．生（冰）鲜禽畜肉类、水产品、食品及原料的外包装检测到新冠病毒核酸阳性

（1）用有效氯1000-2000mg/L的含氯消毒液进行喷洒或浸泡消毒30分钟（确保外包装所有面均被消毒剂湿润）。

（2）消毒后置双层黄色医疗废物收集袋，由专业运输车辆运送到指定地点，按感染性废物处理方式进行无害化处理，可用压力蒸汽灭菌或焚烧。

（3）冷藏食品消毒处理前，需消防部门对冷库、冰箱、冰柜的电路、电源进行安全检测，确保不发生火灾等安全事故。

（4）存放新冠病毒核酸检测阳性货品的冷库及其内部的冰箱冷藏区和冷冻区，需在清空所有内容物后对其进行一次彻底的终末消毒，方法同预防性消毒，浓度调整为有效氯1000-2000mg/L的含氯消毒液或500mg/L二氧化氯消毒液或0.2%-0.4%过氧乙酸或6%过氧化氢。当有明显污染物时应先清污再消毒，同时提高消毒液浓度。清污流程参考“新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）-附件7特定场所消毒技术指南”中对污染物的清除。

（5）对于新冠病毒检测阳性货品同冷藏区或冷冻区的货品，需进行终末消毒后再次存放，方法同上。

（6）新冠病毒核酸检测阳性货品接触或可能接触过的货物转运存放区域和其他公共区域，包括转运人员可能接触过的所有物体表面，均需进行终末消毒。方法同预防性消毒，浓度调整为有效氯1000-2000mg/L的含氯消毒液或500mg/L二氧化氯消毒液或0.2%-0.4%过氧乙酸或6%过氧化氢。

3．非冷藏冷冻场所的仓库、设备及运输工具等外环境检测到新冠病毒核酸阳性

（1）使用有效氯1000-2000mg/L的含氯消毒液或500mg/L二氧化氯消毒液或0.2%-0.4%过氧乙酸或6%过氧化氢。当有明显污染物时应先清污再消毒，同时提高消毒液浓度。清污流程参考“新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）-附件7特定场所消毒技术指南”中对污染物的清除。

（2）追溯造成该外环境污染的货品，明确后需对该批次货品和后续存放该冷冻冷藏场所的所有货品进行抽检，消毒或按照无害化处理。

4．冷冻冷藏场所（冷库、冰箱冷藏区和冷冻区）外环境检测到新冠病毒核酸阳性

应对其内货物全部进行无害化处理或消毒，并对冷藏冷冻场所进行一次彻底的终末消毒。

（1）货品的无害化处理或消毒参见本部分“（二）步骤和方法”中“2．生（冰）鲜禽畜肉类、水产品、食品及原料的外包装检测到新冠病毒核酸阳性”。

（2）可断电条件下断电恢复至室温后，使用有效氯1000-2000mg/L的含氯消毒液或500mg/L二氧化氯消毒液或0.2%-0.4%过氧乙酸或6%过氧化氢，按照20-30ml/m3进行气溶胶喷雾，密闭2小时后通风恢复使用。

（3）在不可断电的条件下，清空内容物后直接使用低温消毒复合溶剂或低温消毒微粉助剂，与过氧乙酸消毒剂形成复合低温消毒液，对冷库及其内部的冰箱冷藏区和冷冻区进行气溶胶喷雾消毒，方法和浓度同上，并需进行消毒效果确认。

（4）追溯造成冷冻冷藏场所污染的货品，明确后需对该批次货品和后续存放该冷冻冷藏场所的所有货品进行抽检，消毒或按照无害化处理。

5．融冰与污水消毒

冷链物流冷库、冰箱的融冰与污水应及时收集，消毒后才能排放到市政污水管网或外环境。

（1）对污水渠（池）的消毒：清水冲洗干净，用有效氯1000-2000mg/L的含氯消毒剂溶液喷洒充分，作用60分钟后。

（2）收集的污水按250g/吨水投加漂白粉（有效氯含量25%），混匀，接触消毒1.5小时后余氯量应>6.5mg/L。如来水量大，接触时间不足1.5小时，应将漂白粉的投药量加大到400-500g/吨。每天投药2次。禁止直接将漂白粉干粉投入污水池中，先在桶里将所需的漂白粉溶成悬液，再倒入污水池混匀。可根据监测结果适度调整消毒剂投加量和投加频次，保证污水达标排放。

6．垃圾和污物消毒

（1）由专门的运输车运输至垃圾处理厂，进行焚烧处理，不再进行垃圾分类处理。

（2）对存放垃圾点，采用有效氯10000mg/L的含氯消毒剂直接喷洒消毒，作用2小时后，再用清水冲洗干净。

（3）转运垃圾的车辆，用有效氯为2000mg/L的含氯消毒剂溶液喷洒至表面湿润，作用60分钟后清水冲洗。

7．生（冰）鲜禽畜肉类、水产品、食品及原料的外包装检测到新冠病毒核酸阳性的同批次货件，应当在分析明确食品污染来源后，根据污染来源不同进行处理。

（1）如为本地污染，其他地区同批次食品无需处理。

（2）如为食品源头污染，则同批次食品均需按照污染食品处理。

（3）如无法确定污染来源，应当及时向属地防控指挥部报告污染食品批次及相关信息，并根据实际情况，综合研判后采取相应措施。①加大对其他地区同批次食品的抽检，按抽检结果进行处理；②同批次食品均按照污染食品处理；③在确保安全的前提下，对同批次食品加热处理后限定使用，如在严格防护和规范操作的前提下做成熟食在规定场所使用等。

经扩大检测范围进行采样检测后，其它相同储存冷库检测结果为阴性的货件经消毒后可放行。可使用有效氯1000-2000mg/L的含氯消毒液或500mg/L二氧化氯消毒液或0.2%-0.4%过氧乙酸或6%过氧化氢进行喷洒，作用30分钟后，清水冲洗或擦拭干净。

（三）冷冻食品外包装消毒效果评价

1．过程评价：消毒人员应严格按照消毒技术规范规定的消毒方法、消毒剂量，对每件进口冷冻食品的最小外包装实施消毒，签字确认。

2．抽样检测：按照进口冷冻食品的最小外包装件1-2%的数量抽样进行核酸检测。

（四）实施消毒工作人员防护要求

1．进口冷链物流冷库物品等日常清洁消毒：工作人员应当穿戴工作帽、一次性医用外科口罩、手套和工作服、面屏、围裙、胶靴等。消毒后，按规定流程洗手消毒。

2．进口冷链物流冷库物品等新冠病毒核酸阳性的消毒：工作人员应当穿戴工作帽、一次性医用防护口罩、双层乳胶手套、工作服、一次性医用防护服、护目镜、胶靴等。按标准流程穿脱防护服及其他个人防护用品，消毒后，按规定流程洗手消毒。

（五）其他要求

对进口冷链食品装载运输工具和外包装原则上只进行一次预防性全面消毒，避免重复消毒。所有消毒作业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。

附件：冷链场所日常清洁适用情况、要求及标准操作规程

附件

冷链场所日常清洁适用情况、

要求及标准操作规程

一、适用情况

进行日常清洁工作，应在冷链相关工作人员样品、环境样品核酸检测结果阴性的前提下；如有核酸检测结果阳性，应进行预防性全面消毒或终末消毒后，再施行清洁程序。

二、冷链环境日常清洁工作要求

（一）货物转运存放区域（冷库外常温区域）

对冷链食品转运存放区域的地面、墙壁、称量工具、推车、叉车、运输盛放容器等相关用品用具，使用清洁剂进行喷洒并按产品说明作用足够时间，然后用清水冲洗去除残留清洁剂。货物转运存放区域的门把手、电梯按键、楼梯扶手、叉车方向盘、推车扶手等经常触碰的物体表面应适当增加清洁次数（至少早晚各一次），可用含醇类湿巾或其他可用于表面清洁的清洁剂擦拭清洁。

（二）冷库

冷库内不应存放与生产工作无关的杂物。每日对冷链食品转运存放区域的地面、墙壁进行灰尘清扫，可使用高压干湿吸尘器等进行灰尘、污物的收集。冷库制冷主机各部件表面尘埃、滴水板污垢、过滤网等，清洗时可用压缩空气吹干。回风是冷气进入的前提，因此主机的回风过滤网应保持干净，避免灰尘长期堆积发生霉变。冷却水塔表面污垢应每月进行清洗，主机长时间运行时，空气中含有较多灰尘及水垢，应根据冷库类型和环境的不同选择适宜方法清洗水塔和冷凝器。

在冷库空置的情况下，可对冷库进行一次彻底的清洁，除去积霜、积水，使用扫帚或高压吸尘器对冷库内的各个卫生死角进行深度清洁处理。

（三）冷链食品外包装

在无新冠肺炎或其他传染病疫情发生，无环境样本核酸阳性报告，且食品包装无明显污染的情况下，可不对食品外包装进行清洁。如发现食品外包装存在污染，则视污染程度选择清洁剂擦拭清洁或施行预防性消毒。

（四）冰箱或冰柜

每日对冰箱（冰柜）外表面和把手等部位进行擦拭清洁。对冰箱（冰柜）内部的冷藏和冷库，可定期清空内容物后断电，恢复至室温，将冰箱、冰柜内的积霜、积水擦干之后实施清洁作业。可使用清水或冰箱专用清洁剂进行擦拭冲洗。

（五）公共区域清洁

定时对冷链仓库附属的办公区等公共区域内门把手、楼梯扶手、电梯按键等日常频繁接触的物体表面进行清洁并应适当增加清洁次数（至少早中晚各一次），用清洁剂或含醇消毒液进行喷洒或擦拭清洁，对不耐腐蚀的表面和用品用具用清水冲洗干净。卫生间的地面、墙壁使用500mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，作用30分钟后，清水冲洗干净。

（六）实施清洁工作人员防护要求

进行冷链物流冷库物品等日常清洁时，工作人员应当穿戴工作帽、一次性医用外科口罩、手套和工作服、围裙、胶靴等，并根据清洁场所温度做好保暖。清洁后，按规定流程进行手卫生。

（七）其他要求

所有清洁作业应详细记录清洁工作情况，包括清洁日期、人员、地点、清洁对象、清洁剂名称、浓度及作用时间等内容，相关资料和记录应至少留存2年。

三、冷链场所日常清洁操作规程（SOP）

（一）冷库等储存场所

1．清洁剂的选择

各冷链经营单位，应按照清洁对象特性选取适宜的清洗剂。在冷库等低温环境，可使用含醇类的清洁剂或其他低凝固点清洁剂。

2．清洁程序

（1）应先用物理方法（扫帚、干湿吸尘器等）将地面、墙壁、货物表面的污物清除。

（2）用水进一步擦拭、冲洗掉污物。

（3）使用低凝固点的清洁剂，清理、擦拭待清洁的表面。为使清洁剂与待清洁表面充分接触，按照产品使用说明，达到足够的作用时间。

（4）冷库制冷主机各部件表面尘埃、滴水板污垢、过滤网等，清洗时可用压缩空气吹干。

（5）回风是冷气进入的前提，因此主机的回风过滤网应保持干净，避免灰尘长期堆积发生霉变。冷却水塔表面污垢应每月进行清洗，主机长时间运行时，空气中含有较多灰尘及水垢，应根据冷库类型和环境的不同，选择适宜方法清洗水塔和冷凝器。

（6）在冷库空置的情况下，可对冷库进行一次彻底的清洁，除去积霜、积水，使用扫帚或高压吸尘器对冷库内的各个卫生死角进行深度清洁处理。

（二）生产场所

1．清洗剂的选择

常用食品加工设备及环境用清洗剂包括碱性溶液、盐溶液（例如磷酸盐、碳酸盐、硅酸盐）、酸（例如柠檬酸、磷酸）溶液及合成洗涤剂（例如阴离子、阳离子、非离子碱洗涤剂）等，应按照清洁对象特性选取适宜的清洗剂，其中肉类、水产品、蛋制品加工环境推荐使用碱性溶液清洗剂。配置的酶溶液应温度和pH值适中，降低对待清洗物品表面的腐蚀。

2．清洁程序

（1）为节省清洁剂和水，先用物理方法（扫帚、干湿吸尘器等）将表面的污物清除。

（2）用水进一步冲洗掉污物，为减少气溶胶的产生，尽可能不使用高压水冲洗。

（3）将温度为50-55℃的碱性溶液或合成洗涤剂/酶溶液施于待清洗的表面，接触6-12分钟后，清理、擦拭待清洁的表面。为使清洁剂与待清洁表面充分接触，垂直表面的清洁最好使用发泡洗涤剂。按照产品使用说明，达到足够的作用时间。

（4）用清水冲洗掉碱溶液或清洁剂。

（5）碱溶液不能清除水垢或锈斑，可使用酸（例如磷酸、盐酸或有机酸如柠檬酸、葡萄糖酸）清除水垢或锈斑。

（三）运输和配送过程的卫生清洁

冷链食品配送过程中，司机及运输随从人员应当保持个人手部卫生，车内应当配备酒精类洗手液、消毒剂和纸巾，以确保在无清洁水洗手的条件下，定期施行手卫生。

为避免冷链食品被污染，司机需确保运输车辆、搬运工具及容器的清洁。货物混载时，装载车辆时尽可能将食品与会造成污染的其他货物分开。车辆运载一批货物之前和之后，均要对车内人手可能接触的部位特别是车厢内外进行卫生清洁。