进口冷链食品疫情防控明白纸

食品生产经营企业、第三方冷库、食品集中交易市场主办方等市场主体单位:

为严防严控新冠病毒通过进口冷链食品传播风险,强化进口冷链食品追溯管理,根据国务院联防联控机制和省、市、区疫情防控指挥部关于进口冷链食品疫情防控工作有关要求,现将进口冷链食品疫情防控事项进一步明确如下:

- 一、提前 24 小时报备。凡从临沂市域外购进进口冷链食品的单位和个人,必须于食品到达 24 小时前,通过"山东冷链"系统进行线上报备,备案内容包含生产经营单位名称、供货商名称、食品名称、条形码号、食品分类、重量、件数、生产批次、联系人、联系方式、预计到货时间等信息。
- 二、使用"山东冷链"。进口冷链食品生产经营单位和冷库必须注册山东冷链 食 品 疫 情 防 控 管 理 系 统 (简 称 "山 东 冷 链",网址>http://117.73.254.122:8099/user/register),从口岸或外省购进进口冷链食品的生产经营单位必须将《入境货物检验检疫证明》《货物清单》《XX 市进口冷链食品集中监管专仓(企业专仓)出仓证明》(以下称冷链"三证")及数量、位置等信息录入"山东冷链"。其他食品生产经营单位和第三方冷库在生产、销售、使用和贮存进口冷链食品时须通过"山东冷链"查询冷链"三证"等信息。
- 三、查验冷链"三证"。进口冷链食品生产经营单位和冷库购进、贮存进口冷链食品时,必须查验、留存冷链"三证"和"山东冷链"电子销售凭证。不得销售、采购、贮存没有冷链"三证"和"山东冷链"电子销售凭证的进口冷链食品。
- 四、实行"四专"管理。进口冷链食品生产经营单位和冷库要设置专用通道 进货,不得与其他产品混用。对进口冷链食品实行专区存放,不得与其他食品混 放贮存和销售,销售场所要设置专柜,实行专人销售。销售单位要在专柜对应冷 链食品的显著位置公示该批次进口冷链食品追溯二维码,供消费者监督查询,并 明示进口冷链食品。
- 五、落实检测接种。进口冷链食品生产经营单位和冷库对进口冷链食品从业人员全部登记在册,实行闭环管理,按照规定频次进行核酸检测和完成全程疫苗接种。核酸检测人群范围及频次会根据省、市、区疫情防控最新要求而调整,具体以行业主管部门通知为准。
- 六、做好人员防护。进口冷链食品生产经营单位和冷库从业人员工作时要佩戴口罩、手套和工作服,根据岗位需要穿戴相应的面屏、围裙、胶靴等。有条件的单位要在经营场所配备消毒用品、一次性手套等,提醒消费者挑选购买进口冷链食品时做好个人防护。消费者在选购、清洗、加工进口冷链食品过程中,要佩戴口罩,避免用手触摸口、鼻子和眼睛;操作完成后,要立即做好手部清洗消毒,对可能接触到的进口冷链食品的厨具、炊具及时清洗,并避免飞溅。
- 七、杜绝"八不"行为。对于不落实提前24小时报备、不配合集中监管、不进入集中监管专仓检测消毒、不使用"山东冷链"、不索证索票、不分区存储、不完码销售,以及不执行全省冷链食品疫情防控措施的其他行为,一律停业整顿,公开曝光,纳入诚信体系,实施联合惩戒;致使疫情扩散的,依法追究刑事责任。