



《仓储物流企业疫情期间的食品安全和公共卫生防御工作指南》

2020年春节后的返工潮将至,在当前疫情下,仓储物流 企业何时能正常营业?如何制定举措拉紧疫情食品安全和公 共卫生防线?

天祥食品部技术中心结合协同防疫专家意见以及国内相 关最新出台法规,特制定此工作指南,旨在为食品企业经历 不确定期时,能在食品安全和公共卫生防御工作聚力,为客 户做好供餐保障,和广大食品人共度寒冬。





- 1. 疫情防控工作组
 - 2. 所需物品准备
- 3. 场所卫生
- 4. 人员管理
- 5. 食品安全关键点

第一部分:疫情防控工作组

总指挥(法人/总部代表)

各区区域 营运负责 人 疾控中心/ 预防医学 专业人员 第三方服 务机构专 业人员

行政部负 责人 其他核心 部门负责 人

主要职责

组织架构搭建、项目点员工安置与防疫、紧急上报机制、物资供应分配、资金调度管理、应急区域设立、健康宣教、疫情防控演练、例会制度等等方面分工负责。





服务热线: 4008869926

- 1. 疫情防控工作组
- 2. 所需物品准备
- 3. 场所卫生
 - 4. 人员管理
 - 5. 食品安全关键点

第一部分:疫情防控工作组

员工信息调查,包括健康状况,出行情况,接触人员情等,做好调查档案。

设置体温监测设施,每天监测体温,设置隔离备用室。鼓励员工主动上报体温情况。

制定员工疫情防治注意事项,发给员工,书面及电话引导做好自我防控。

禁止发生可能性的员工聚集,如会议,培训等。

跟当地疫情防控单位保持良好沟通,发现体温异常员工,及时通报处理。并做好员工情绪安抚,避免恐慌。





- 1. 疫情防控工作组
- 2. 所需物品准备
- 3. 场所卫生
- 4. 人员管理
- 5. 食品安全关键点

第二部分: 所需物品准备







- 1. 疫情防控工作组
- 2. 所需物品准备
- 3. 场所卫生
- 4. 人员管理
- 5. 食品安全关键点

第二部分: 所需物品准备

准备些必要的物资,如口罩,消毒用品等。尽量为员工发放口罩。

注意正确使用消毒用品,尤其要注意在仓储物流环节,避免使用酒精发生火灾等。





- 1. 疫情防控工作组
- 2. 所需物品准备
- 3. 场所卫生
- 4. 人员管理
- 5. 食品安全关键点

第三部分:场所卫生操作指南

物体表面清洁消毒

外场: 办公室、员工餐厅 和宿舍、仓库、运输车辆

- 对高频接触的物体表面(如电梯间按钮、 仓库电动门开关、扶 手、门把手等)
- 桌椅、营业柜台、人 员登记处、地面
- 呕吐物

内场: 生产相关区域

- 其他常规清洁和消毒
- 卫生洁具消毒

其他环节管理

通风换气:

- 首选自然通风:
- 保证充足的 新风输入, 所有排风直 接排到室外。

洗手设施:运行正常、配给充足

垃圾处理:及时 收集并清运;口 罩专用





- 1. 疫情防控工作组
 - 2. 所需物品准备
- ○3. 场所卫生
 - 4. 人员管理
 - 5. 食品安全关键点

第四部分: 个人防护指南

总原则:最少物人接触、最少交叉感染







从业人员

"三注意"

- 1. 即注意个人卫 生防护;
- 2. 注意手卫生
- 3. 注意身体状况;

含工作场所和居住 场所

行政办公人员

- 1. 上下班注意防护, 尽量不扎堆乘坐 交通。
- 2. 同食品从业人员

外来人员

健康监测和登记 等工作:

- 1. 装卸货司机
- 2. 客户
- 3. 环卫工人
- 4. 保洁人员



权威发布操作指南列表

序号	发布方名称	法规名称	生效日期
1	中国疾病预防控制局	关于进一步做好农村地区新型冠状 病毒感染的肺炎疫情防控工作的通 知——肺炎机制发【2020】14号	
2	中华人民共和国国家 卫生健康委员会	关于印发新型冠状病毒感染不同风 险人群防护指南和预防新型冠状病 毒感染的肺炎口罩使用指南的通知	2020/1/30
3	中国疾病预防控制局	关于印发公共场所新型冠状病毒感染的肺炎卫生防护指南的通知—— 肺炎机制发【2020】15号	
4	中华人民共和国国家 卫生健康委员会	消毒管理办法	2002/7/1
5	国家卫生健康委员会 疾病预防控制局组织 编写	新型冠状病毒感染的肺炎公众防护 指南(人民卫生出版社出版发行, 中国疾病预防控制中心编著)	2020 年1月第 1 版
6	上海市市场监督管理 局	食品安全消费提示	2020/1/27
7	山东省市场监督管理 局	山东省市场监督管理局关于食品销售单位(者)做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的通告——鲁市监通告【2020】9号	2020/1/30
8	广饶县市场监督管理 局	关于疫情防控期间单位食堂供餐管 理的工作提醒建议实行盒饭制,暂 停聚集性就餐	2020/1/30

可视化参考标准 疫情期间食安操作规范



疫情期间操作规范

区域消毒

人员卫生

人员状态

备餐

送餐

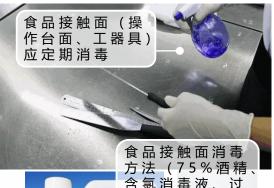
外来人员

防控疫情 我们在一起











消毒:

- •食品加工区域应保证每日消毒。
- •食品接触面定期消毒。
- •中央空调系统缝隙盘管正常使 用时,定期对送回风口进行消 毒。
- •及时填写消毒记录。

冠状病毒 疫情期间 口罩选择

















海绵口罩







持续佩戴时间: 持续佩戴时间: 6 小 时 3天

为了达到最佳的防护效率,请一定要按如下示意图佩戴

覆盖口鼻,将口罩两 侧耳带挂在耳朵上

以防止脏空气进入

将鼻梁条按鼻形固定, 请将口罩拉至下颌处,立 即呈现立体呼吸空间







人员卫生:

- •加工区所有人员在操作过程中 应按照规定严格佩戴发网及口
- •普通医用口罩,外科口罩使用 时限6小时、N95口罩使用时限3 天
- •定期使用75%浓度酒精对口罩 内外侧喷洒消毒
- •废弃口罩使用专用带盖脚踏垃 圾桶盛装。禁止长期使用同一
- •加工区相关人员、打包人员及 送餐人员工作中及时洗手(7部 洗手法)消毒(干手使用75% 浓度酒精喷洒或涂抹消毒凝胶 均可)

food charintertek com

可视化参考标准 疫情期间食安操作规范





及 时 填 写 员 工 身 体 状 况 检 查 表

姓名	体温(℃) Temperature(℃)		咳嗽或咽痛 Cough or Sor throat	
Name	下午 Morning	上午 Afternoon	有 Yes	无 No





发现相关情况及时就医,通知管理层



3

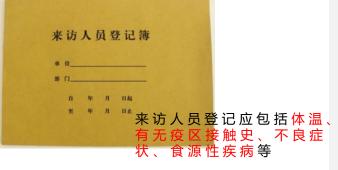
人员状态:

- •每日两次员工体检必须责任到 人对所有员工身体状态逐一确 认,并做好体温记录。
- •体温超过37.3°C,出现咳嗽、 咳痰、呼吸困难等症状,立即 停止上班主动就医。不得上岗。
- •对员工做体温检查,应使用医疗器械级别的测温计。
- •全体员工上班后有任何员工发现身体异常(发生、乏力、干咳或呼吸困难等症状必须立刻上报各管理层、并立刻进行现场消毒、安排员工及时去医院就医并将确诊结果通知公司)



尽量减少外来人员接待





4 外来人员:

- •尽量减少外来人员接待。
- •如果业务必要,需佩戴口罩,测量体温,并介绍有无疫区接触史和发热、咳嗽、呼吸不畅等症状。
- •无上述情况且体温小于37.3℃ 的正常条件下可进入食品相关 区域。



疫情期间食品安全和公共卫生防御自查表

编号	条款要求	检查发现
1	疫情防控组织管理	
1.1	生产企业成立疫情防控小组,建立疫情防控制度,明确小组成员职责,落实主体责 任。	
1. 2	生产企业对口负责人主动收集最新疫情防控手册及制度要求,并同地方疾控部门保 持沟通,及时了解有关应急防控政策措施。	
1. 3	生产企业每日收集员工身体健康情况(包括但不限于员工体温、呼吸道正常与否 等),建立健康检查记录,出现异常及时做出针对性处理。	
1. 4	制定统一沟通渠道,及时通报官方疫情,如采用微信群或语音会议等及时向组织内 成员通报。	

2	办公区域公共卫生	
2. 1	每日了解进入企业的员工是否来自非疫区,来自疫区的访客等人员应拒绝进入。由 疫区返回上岗工作的员工需自行隔离14天,无异常状况方可上岗工作。	
2. 2	自觉接受体温检测, 体温正常方可进入办公室区域,并及时至卫生间洗手。 体温超过37.3°C的员工请勿进入办公室, 回家观察, 必要时到医院就诊	
2. 3	营业大厅要根据当地政府和防疫工作安排,适当调整网点数量或营业时间,提前做 好公告,避免营业大厅门口及内部的人员聚集	
2. 4	在营业厅和员工入口处配备手部消毒设施,如没有相应条件,可配备免洗消毒液或7 5%酒精。	
2. 5	员工在进入办公区域要规范佩戴口罩,佩戴口罩的种类包括一次性医用口罩及N95医 用防护口罩。	
2. 6	员工需勤洗手,包括在进入车间,咳嗽及打喷嚏后、接触脏器具、接触其他人,处 理完垃圾或上完厕所等,且需严格遵循7步法。	
2. 7	日常工作过程中每4小时更换一次口罩,更换口罩方法规范,更换时裸手不得碰触暴露在大气中的一侧,更换后的口罩和手套丢弃在专用垃圾桶内,由专人监控,并记录口罩更换情况。	
2. 8	对所有员工开展新型冠状病毒防控知识基本培训、岗位操作培训,保留培训记录。	



疫情期间食品安全和公共卫生防御自查表

编号	条款要求	检查发现
		· ·

3	消毒及防护物资配置	
3. 1	配备75%酒精、含有效氯250mg/L-500mg/L的含氯消毒剂、过氧乙酸等消毒物资,物资足量,满足各区域消毒需求。	
3. 2	配备足量的一次性医用口罩/N95医用防护口罩、一次性手套、红外式体温枪、消杀 喷雾器、手提式喷壶等。	
3. 3	由专人统计及发放消毒及防护物资,需明确填写发放记录,发放记录至少包括发放 人、发放量、发放时间、发放对象(或区域)、领用人签名等信息。	

4	场所及设施设备清洁消毒	
4. 1	配备专用垃圾桶,废弃口罩应放置在指定的专用垃圾桶内,垃圾桶需有明确标识, 由专人每4小时处理一次,处理废弃口罩的人员需规范操作,垃圾桶不定期使用消毒 液喷洒消毒。	
4. 2	针对场所及设施设备清洁消毒工作,应建立清洁消毒计划并组织培训,明确消毒频 率、消毒方式、人员防护要求等。	
4. 3	每日至少1次消毒生产企业各区域(包括员工更衣室、加工间、员工餐厅、洗手间、 垃圾房等)。	
4. 4	每日至少3次消毒生产企业配备及使用的工器具。	
4. 5	在频繁多人使用或接触的接触面(即存在交叉使用的位置)如电梯间按钮、门把手、 椅子把手、门帘、手动式水龙头等点位需配备75%酒精喷壶,人员碰触前需进行喷洒 消毒。	
4. 6	保持加工场所和人员密集场所的空气流通,通风及空调设施的送风口及回风口或及 其他空气过滤装置至少每天消毒1次。	
4. 7	针对员工集体宿舍,加强管理,每日一次使用75%酒精或含氯消毒剂进行集中消毒、 包括地面及空间等,建立集体宿舍消毒记录。	



疫情期间食品安全和公共卫生防御自查表

编号	条款要求	检查发现
5	员工密集区管控	
5. 1	办公室,餐厅灯人员密集场所入口设置体温监测站,进入密集场所的人员由专力进行体温测试(可采用额温式红外温度计),体温超过37.3°C的拒绝进入。	
5. 2	密集产所入口应当配备手部消毒设施,配备可简易取用的75%酒精或含氯消毒剂 (如壁挂式喷壶等),在明显位置设置疫情提示标识及消毒提示牌。	
5. 3	有条件的生产企业应要求员工在场所内保持一定的距离,至少1米以上,员工餐 厅控制人流量,尽量做到分批用餐。	
5. 4	针对密集产所,应定期进行环境消毒,并登记消毒时间。	
5. 5	设置专用的口罩收集用垃圾桶,并做明确标识,餐厅就餐人员口罩不允许从脸」 摘下(挂在下巴)用餐完毕立即戴好口罩。办公室内禁止吃东西,饮水在指定区域,且只能使用个人的水杯。	

6	仓库配送防疫工作	
6. 1	尽可能减少外来人员进入仓库,对于进入仓库的人员做好登记及体温检查和个人 防护。在仓库门口设置充足宽敞的等待区,对于等待区的人员同样要求佩戴口罩, 并在等待期配备人员洗手消毒设施,进行手部的消毒。	
6. 2	做好仓库的卫生工作,保持库存区和操作区的干净整洁,空气流通,做好通风, 打扫卫生时实施分区打扫,避免员工的非正常聚集,清洁工具专区管理,并做到 专人专用,避免交叉污染。	
6. 3	推行无纸化办公,尽可能减少不必要的纸质单据在不同人员之间传递。	
6. 4	根据仓库平面图或整体立体效果图,确定必须消毒区区域和隔离区域。对于必须消毒的区域,使用安全的材料进行消毒(根据防火需要,不建议使用酒精消毒)	
6. 5	拣货、配货时,尝试分区、分段拣货策略。避免人员和工器具的交叉污染。	
6. 6	经客户同意并确认,对于可以实施喷洒消毒的货物进行喷洒消毒后入库。	
6. 7	应在驾驶室内配备足够合适的消毒药品和个人防护用品,定时更换、消毒。	
6. 8	专车专用,对于长途运输配备两名司机的车辆,司机不允许自行调换车辆,对于 车辆的运输的GPS和人员的路径做好保留。	
6. 9	司机下车时须佩戴口罩,收发货期间,尽可能避免与客户的亲密接触,并做好洗 手消毒与个人卫生的保持,严禁与无关人员接触。	
6. 10	对于外来司机应加强关注,做好人员的登记记录以及对方的洗手消毒。	
6. 11	在装车前和卸货前,对于车辆的箱门,门把手,人员护栏等进行喷洒消毒。	
6. 12	设置必要的装卸等待区,车辆装卸区,内部员工操作区,避免人员的交叉感染。	
6. 13	所有的食品及食品原料均要求客户提供必要的防护以及必要的外包装,不接受裸 漏(即无任何防护)食品的业务。	