《商超企业疫情期间食品安全和公共卫生防御工作指南》

防控疫情我们在一起

2020年2月5日

天祥食品部

前言

在当前疫情下，如何制定举措拉紧疫情食品安全和公共卫生防线，天祥中国食品部技术中心协同防疫专家、特制定此工作指南。旨在为商超企业在经历2020年新型冠状病毒防控工作时期，在食品安全和公共卫生防御工作聚力，为食品安全和公共卫生防御方面提出适合商超企业的指导措施，以利于为消费者提供安全的环境，确保商超企业正常安全营业。

天祥食品部

工作指南

1. 疫情防控工作组
2. 场所卫生
3. 个人防护
4. 食品安全关键点

第一部分：建立疫情防控工作组

总指挥（第一责任人/指定人员）

- 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
- 核心部门负责人

主要职责

组织架构搭建、经营场所员工安置与防疫、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、例会制度等方面分工负责。

工作指南

1. 疫情防控工作组
2. 场所卫生
3. 个人防护
4. 食品安全关键点

第二部分：场所卫生操作指南

内场清洁消毒

加工间：
•设备工器具、空间环境、地面的清洁消毒
储存区：
•地面、商品货架、门把手
收货区：
•地面、磅称、温度计、货梯按钮清洁消毒；
•收货区域送货车辆注意清洁、定期消毒。
•收货区域垃圾及时清理
附属区：
员工更衣区、就餐区、办公室、卫生间清洁消毒。

销售区域清洁消毒

陈列区：
•陈列区地面、购物车/购物篮、手扶梯定期清洁消毒
收银区：
•收银台、收银通道
客服区：
•服务台、顾客自助存包区。

外部场所管理

卫生间：
•保持清洁
•洗手设施运行正常、配给充足洗手液
购物车存放区：
•购物车的清洁消毒
垃圾处理区：
•分类密闭储存，及时收集并清运，增加清洗频次；
口罩专用。

工作指南

1. 疫情防控工作组
2. 场所卫生
3. 个人防护
4. 食品安全关键点

第三部分：个人防护指南

总原则：最少物人接触、最少交叉感染

食品从业人员

“三注意”

1. 即注意个人卫生防护；
2. 注意手部卫生
3. 注意身体状况；

含人员工作场所和居住场所

消费者

1. 进入卖场时提醒消费者佩戴防护口罩；
2. 当客流集中时，及时进行限流，确保人与人之间距离在 1.5-2m

外来人员

健康监测和登记等工作：

1. 送货人员
2. 商务接待人员
3. 应聘及其他人员

工作指南

1. 疫情防控工作组
2. 场所卫生
3. 个人防护
4. 食品安全关键点

第四部分：食品安全关键点管理

1食品验收 → 2食品储存 → 3 食品现场制作 → 4食品销售环节 → 5食品从业人员

关键点	管理内容说明
食品验收	严禁采购、宰杀、使用野生动物及其制品（包含养殖产品）。重点进行“索证索票”的工作。
食品储存	需要依据食品的特性分别将食品储存于高温、常温、冷冻、冷藏环境中；禽畜分开、生熟分开等。
食品现场制作	需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，食品中心温度要求≥70℃；需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后冷藏；减少凉菜、鲜榨果蔬汁、水果沙拉、冷加工糕点等高风险类食品；随手清洁、严格消毒、防止交叉等。
食品销售环节	针对不同品种食品的储存陈列要求配备陈列设备，如熟食、糕点、冷藏冷冻食品等；即食散装食品宜包装后陈列销售；营业场所的消毒和清洁卫生。
食品从业人员	每日采集员工疫情控制期间的动态信息并登记，检测体温并记录；佩戴口罩、勤洗手、减少聚集性集体会议；加强员工的培训，如发现疑似病例应迅速隔离防护。

可视化参考标准

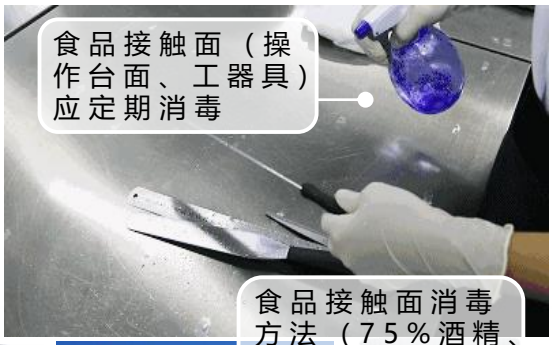
疫情期间食安操作规范

防控疫情
我们在一起

疫情期间操作规范

区域消毒 → 人员卫生 → 人员状态 → 食品加工 → 食品销售 → 外来人员 → 应急防控

消毒记录表



1

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

持续佩戴时间：6小时　**持续佩戴时间：3天**

2

人员卫生：

- 所有人员在操作过程中应按照规定严格佩戴口罩，加工食品人员还应该穿着工作服和佩戴发网。
- 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。禁止长期使用同一口罩。
- 加工区相关人员工作中及时洗手（7步洗手法）消毒（干手使用75%浓度酒精喷洒或涂抹消毒凝胶均可）

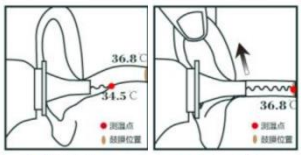
Intertek天祥集团食品事业部 联系方式：邮箱：food.cn@Intertek.com 服务热线：4008869926

可视化参考标准

疫情期间食安操作规范

及时填写人员身体状况检查表

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



红外耳蜗温度计使用前应确认耳道方向，测量时尽可能深的插入耳道，轻轻把耳朵向上提，测量时正对耳膜

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℃，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）

及时检测熟食的中心温度后菜品温度

贮存熟食品，要及时把温度控制在60℃以上或10℃以下。

清洁的加工环境

4

食品加工：

- 控制温度：如烘烤、腌卤、煎炒食物时要注意食物的中心温度达到70℃以上至少维持15秒钟。贮存熟食品，要及时把温度控制在60℃以上或10℃以下。
- 控制时间：尽量缩短食品存放时间，不给微生物生长繁殖的机会。
- 控制加工量：食品的加工量应与加工条件相吻合。
- 避免污染：如生熟食品接触、虫鼠接触食品
- 清洁消毒：对于接触食品的所有物品应清洁干净并严格消毒。

Intertek天祥集团食品事业部 联系方式：邮箱：food.cn@Intertek.com 服务热线：4008869926

可视化参考标准

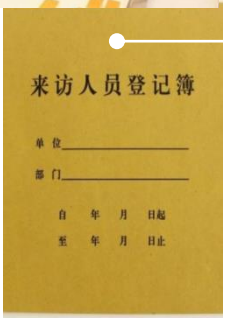
疫情期间食安操作规范

停止大规模的促销活动；减少试吃活动。

5

食品销售：

- 加强对销售人员的管理，注重个人卫生，给予相应培训。
- 对销售环境、设备设施加以管理。注重清洁、温度管理。
- 加强营业场所的消毒和清洁卫生。
- 在疫情防控结束前，停止大规模的促销活动；减少试吃活动。



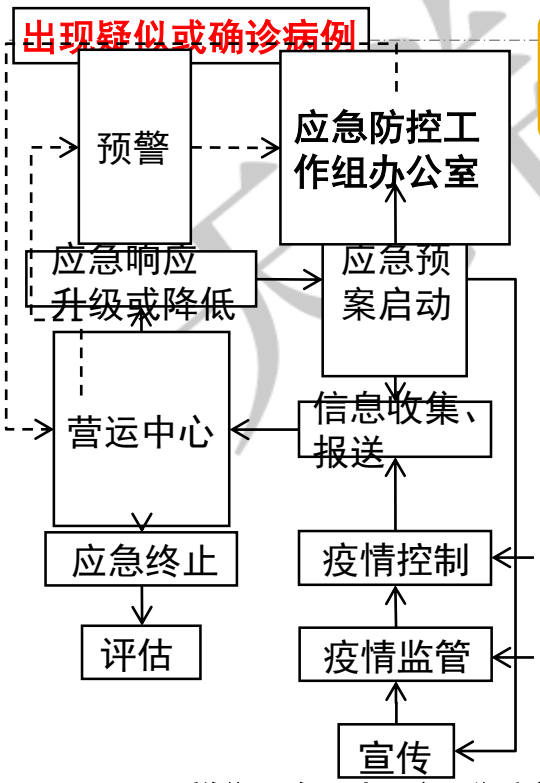
尽量减少外来人员接待

6

外来人员：

- 外来人员：对所有进入商场消费者测量体温，体温正常方可进入，且戴口罩。
- 尽量减少外来人员接待，如果业务必要，须佩戴口罩，测量体温，并介绍有无疫区接触史和不良症状，且进行体温检测登记。

商超企业应急防控预案



总指挥（第一责任人/指定人员）

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	核心部门负责人

7

应急防控：

- 在公共场所设立应急区域，出现疑似或确诊病例时，及时暂时隔离，再按照其他相关规范要求进行处理。
- 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。
- 建立疫情防控应急预案，定期进行应急演练，出现疫情迹象时及时执行。
- 零售门店对口负责人主动与地方疾控部门沟通取得支持，及时了解有关应急防控政策措施。

Intertek天祥集团食品事业部 联系方式：邮箱：food.cn@Intertek.com 服务

疫情期间食品安全和公共卫生防御自查表（商超）

编号	条款要求	检查发现
1	**基本要求**	
1.1	商超须成立防控工作小组，明确具体职责，落实主体责任，制定应急方案，做好信息采集工作，建立报备制度。	
1.2	商超对口负责人主动收集最新疫情防控手册及制度要求，并同门店所在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	全面采集了解上岗员工假期动态（员工去过哪里、是否有发热、呼吸等症状），并登记汇总。有疫情发生地区生活史、旅行史以及与确诊病例有密切接触这三个方面情况的员工不应返程返岗。	
1.4	商超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。	
1.5	制定统一沟通渠道，及时对内通报官方疫情，如采用微信群或语音会议等及时向组织内成员通报。	
1.6	要求所有员工对待疫情，不得隐瞒，如有出现发热、咳嗽等不适症状以及来自新型冠状病毒感染的肺炎流行地区的人员有接触等潜在风险人员要及时报备，并要求员工应当按照要求居家观察14日，暂不返岗。	
2	人员管理	
2.1	针对商超送货人员及外部访客需进行体温监测及健康检查，如有发热、咽痛、干咳等症状，应及时劝离就医。	
2.2	在商超员工通道入口处设专人查看员工是否在入场前正确佩戴口罩，员工在进入商超前规范佩戴口罩，佩戴口罩的种类包括一次性医用口罩及N95医用防护口罩。在工作过程中每天至少2次（上午、下午各一次）监测员工体温，出现发热（37.3℃以上）、感冒、咳嗽症状、呼吸道感染的在岗员工，需停止工作并就医，在医院确诊为非新型冠状病毒感染前不得上岗。	
2.3	在员工通道入口处配备洗手消毒设施，如没有相应条件，可配备免洗消毒液或75%酒精。	
2.4	员工需勤洗手，包括在咳嗽及打喷嚏后、接触脏器具、接触其他人或生食品等，接触即食食品（如制作、售卖、出餐、打包等）需要进行二次洗手消毒，且需严格遵循7步法。	
2.5	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。	
2.6	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。	
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。	

疫情期间食品安全和公共卫生防御自查表（商超）

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、紫外线空气消毒灯、空调系统专用消毒剂等。	
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。	
3.4	物资贮存区域需注意消防要求，设置必要的消防设施，并定期组织员工进行消防设施使用的演练。	
4	场所及设施设备清洁消毒	
4.1	内场工作区域配备专用垃圾桶，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次消毒商超各后场区域（包括员工更衣室、加工间、洗手间、垃圾房等）。	
4.4	每日至少3次消毒餐饮单位配备及使用的工器具（包括刀具、砧板、周转筐等）。	
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	保持加工场所和就餐场所的空气流通，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	疫情期间大量使用消毒液体，工作人员要严格按照使用方法操作，避免出现消防安全隐患。	

天祥食品部

疫情期间食品安全和公共卫生防御自查表（商超）

编号	条款要求	检查发现
5	商超外围及内场管控	
5.1	商超消费者入口处设置体温监测站，进入餐厅的人员由专人进行体温测试（可采用额温式红外温度计），体温超过37.3℃的拒绝进入，并建议其及时就医检查。	
5.2	商超销售区域适宜位置应当配备洗手消毒设施，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	在各个门口、停车场入口处柜台、休息区、服务台、收银台、座椅进行清洁消毒。	
5.4	电梯扶手、电梯按键、门把手、自动售卖机、购物车等，至少每天消毒一次。	
5.5	在显著位置处张贴病毒防控宣传材料，提示顾客佩戴口罩。	
5.6	商超应在开业前和结业后，进行全面的卫生清洁和消毒。	
5.7	如遇客流集中，人员过于密集的情况，应该限流，确保人与人之间距离在 1.5-2m。	

6	商品管理	
6.1	商超不得经营、制售、贮存野生动物或野生动物制品。	
6.2	商超不得销售活禽畜动物。	
6.3	严格查验畜禽肉动物检疫合格证及检测报告，不得采购、使用病死、毒死或死因不明的畜禽动物肉类及肉制品。	
6.4	食品加工、储存过程注意生熟分开，烹调时彻底煮熟肉类和蛋类。	
6.5	各商超要对销售的直接入口散装食品的需良好防护，使用加盖容器或者非敞开式容器盛放散装食品，或者将散装食品包装销售，按照保证食品安全的要求贮存直接入口散装食品，避免消费者直接接触。	

天祥食品部

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	2020/1/30
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	2020/1/31
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	中国教育后勤协会	关于发布《高等学校学生食堂防控新型冠状病毒感染的肺炎疫情工作指南》的通知	2020/2/2
9	中国连锁经营协会	CCFA发布零售、餐饮、购物中心企业预防新型冠状病毒建议方案	2020/1/22
10	中国连锁经营协会	商贸零售企业在新型冠状病毒流行期间经营服务防控指南（暂行）	2020/2/4

天祥食品部

Intertek天祥集团介绍

天祥公司服务内容

- Intertek为客户提供测试、审核、认证、培训，以及整合服务，帮助他们进行风险管理，满足合规要求，促进业务提升

我们做什么？
风险管理
实现合规
促进业务提升

怎么做？
测试
审核
检验
认证
咨询
培训

什么方面？
门店、供应商、厨房、物流、服务

为什么？
独立的审核及检验能减少风险，提升服务和产品的品质。

供应商管理

二方和三方供应链审核

产品测试管理
产品声明验证
可追溯解决方案
企业社会责任

厨房及物流

厨房卫生审核
三方认证
环境测试
产品采样测试
移动检测
物流审核
虫鼠害控制

门店管理

门店卫生及食品安全审核
门店环境及职业健康安全审核
三方审核
门店产品抽检
移动检测
培训

服务及消费者保护

标签检查
菜单审查
神秘顾客
投诉管理
加盟店管理审核

天祥合作客户

品牌商	三只松鼠、伊利、旺旺、联合利华、中粮、达能、大成、可口可乐、通用磨坊、玛氏……
电商客户	京东、美团、饿了么、1号店、唯品会、云集、每日优鲜、盒马生鲜….
零食商客户	沃尔玛、麦德龙、华润、奥乐齐、乐购、宜家、三江、永旺…. .
餐饮/酒店	连锁餐饮：麦当劳、肯德基、星巴克、德克士、海底捞、西贝、呷哺呷哺、 酒店：香格里拉、凯悦、万豪、皇冠、洲际、港中旅 团餐：华为、腾讯、复旦大学、国家电网、英特尔员工食堂、德威国际学校等
政府客户	上海市、北京市、山东省、西藏、武汉、成都、四川、澳门、香港……
非政府组织	中国连锁协会、中国饭店协会、中国餐饮协会、中国食品工业协会……

天祥食品部