

ICS 55.180

CCS X 00

# DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T 154—2021

---

## 进口冻品集中监管仓 通用要求

Imported frozen food centralized supervision warehouse—  
General requirements

2021-04-15 发布

2021-05-01 实施

---

深圳市市场监督管理局 发布



# 目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 建设要求.....	2
5 卫生要求.....	4
6 人员管理要求.....	5
7 作业流程与关键控制点要求.....	6
8 追溯要求.....	6
9 检验检测要求.....	6
10 新冠核酸检测结果阳性应急处置要求.....	6
附录 A（资料性） 进口冻品集中监管仓作业人员闭环管控流程图.....	7
参考文献.....	8

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由深圳市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市市场监督管理局、深圳市品牌建设促进中心。

本文件主要起草人：黄生文、景强、周鹏、张焰、杨纬华、肖梅良、黎志文、杨志花、曹日文、蒋青青、梁晟铭、秦益楠、蒙俊、杨寓涵、李思果、翁家柱、张思煌、崔媛媛、罗洒、谭韵、武素娟、李霄霞、王丽丽、苏巍、张旭杰、周哲、胡龙珍、练晓。

## 引 言

为防范进口冻品疫情传播风险，保障市民群众生命健康安全，深圳市在全国范围内率先设立进口冻品集中监管仓。依托集中监管仓对深圳各港口码头提柜离港并在深圳储存、销售、加工的进口冷冻肉制品和水产品实施统一外包装消毒和抽样核酸检测，通过集中排查、集中管控、集中处置，从源头上有效阻断进口冻品疫情传播渠道。进口冻品集中监管仓的设立目的是对具有疫情风险的进口冻品进行依法应急处置，实现风险管控。进口冻品集中监管仓标准文件把深圳市进口冻品集中监管仓对疫情风险进行集中排查、集中管控、集中处置的经验做法和理念推向标准规范提升。

新冠肺炎疫情史无前例，因此无相关标准化文件指导，本文件基于疫情防控、卫生、食品安全等需求，在新冠肺炎疫情期间提出并制定，服务于新冠肺炎疫情防控工作，亦致力于为其他类似突发情况和其他城市提供参考借鉴的标准规范。随着疫情防控工作的进展，本文件会不断更新完善。

深圳市现有进口冻品集中监管仓是通过应急采购机制，依据企业已建成运营的现有冷库和运作模式，根据每批抽检全检测、每件冻品外包装全消杀、每件进口冻品全追溯的“三全”需要进行改造完善。新建进口冻品集中监管仓可遵循本文件原理和基本流程规划设计建造。

# 进口冻品集中监管仓 通用要求

## 1 范围

本文件规定了新冠肺炎疫情防控期间进口冻品集中监管仓的选址、布局、设施设备配置、卫生防疫、人员管理、检验检测、追溯与应急等要求。

本文件适用于进口冻品集中监管仓新冠肺炎疫情防控期间的建设和运行管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 8978 污水综合排放标准

GB/T 22576.1 医学实验室 质量和能力的要求 第1部分：通用要求

GB/T 27476.1 检测实验室安全 第1部分：总则

GB 28009 冷库安全规程

GB/T 32146.1 检验检测实验室设计与建设技术要求 第1部分：通用要求

DB4403/T 155 进口冻品集中监管仓 冷链作业流程和关键控制点要求

DB4403/T 157 进口冻品集中监管仓 追溯要求及追溯码编码规范

DB4403/T 158 进口冻品集中监管仓 应急处置指南

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**进口冻品集中监管仓** imported frozen food centralized supervision warehouse

按照疫情防控的要求，每批抽检全检测、每件冻品外包装全消杀、每件进口冻品全追溯的“三全”管理要求，对从深圳各港口码头提柜离港并在深圳存储、销售、加工的进口冻品，在其储存、销售、加工前必须进入的冻品集中监管仓库。本文件中简称为集中监管仓。

### 3.2

**冻品** frozen food

在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 储存、运输和销售的畜肉、禽肉及副产品、水产品等，属于冷链食品的一类。

注：集中监管仓管控的冻品目录清单由相关部门确定。

### 3.3

**冷库** cold store

采用人工制冷降温并具有保冷功能的仓储建筑,为集中监管仓中完成核酸检测和外包装全消毒的进口冻品的暂时储存场所。

### 3.4

#### 吞吐能力 throughput capacity

在一定技术装备和劳动组织条件下,按照合理的操作过程和先进的装卸工艺,集中监管仓在一定时期(年、月、日)内为车辆装卸进口冻品所能达到的最大质量或件数或货柜数,即最大吞吐量。

### 3.5

#### 关键控制点 critical control point

在集中监管过程中能够实施控制措施,预防和切断冷链各环节人员接触物品引起感染和交叉感染的关键环节和步骤。

## 4 建设要求

### 4.1 选址要求

4.1.1 仓址不应选择对食品有显著污染的区域。

4.1.2 仓址不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

4.1.3 仓址周围不应有虫害大量孳生的潜在场所,难以避开时应设计必要的防范措施。

4.1.4 仓址不应选择易发生洪涝、台风侵蚀、山体滑坡等自然灾害的地区,难以避开时应设计必要的防范措施。

4.1.5 仓址周边应临近港口码头、交通设施完善、不易发生交通堵塞、有可用的临时停放一定数量货柜车的场所。

### 4.2 布局要求

4.2.1 集中监管仓园区的布局要求如下:

- 应划分互不影响的工作区与生活区;
- 生活区布局应适合封闭式管理;
- 工作区布局应满足物流流程的要求,运输线路应避免交叉和迂回;
- 工作区应结合实际设立具有入场缓冲作用的临时停车场;
- 工作区应划分作业区和非作业区,两区之间应有缓冲区域;
- 工作区应标识清洁区、半污染区和污染区。

4.2.2 作业区设置要求如下:

- 应设有满足集中监管仓吞吐能力的装卸月台;
- 应设有满足库容需求的冷库;
- 应设有标识明确的样品抽样区域、作业消毒区域和洗手消毒区等功能区域;
- 应设有满足工器具和设备清洗、消毒且不会对储运冻品造成污染的区域;
- 应设置货(物)品出、入库专门通道和上、下独立电梯;
- 应有标识明确的特定区域存放消毒用化学物品等;
- 对集中检测、消毒的场地应采取必要的隔离措施。

4.2.3 冷库布局符合如下条件:

- 冷库入口和出口应有效分离、标志明确；
- 冷库内应设有阳性货（物）品暂存位置和待检货（物）品暂存位置；
- 冷库内宜根据进口地区的风险高低设立待检货（物）品暂存位置。

4.2.4 宜根据信息化应用方向分别规划信息化基础场地。

4.2.5 宜结合实际设立检验检测实验室，实验室布局设计应符合 GB/T 27476.1 和 GB/T 32146.1 的相关规定。

### 4.3 设施设备要求

#### 4.3.1 冷库设备要求

4.3.1.1 冷库内外应有方便易见的开闭库门的开关或拉绳。

4.3.1.2 冷库接触外界空气的门应配备限制冷热交换的装置，并设置防反锁装置和警示标识。

4.3.1.3 冷库应配备温湿度自动显示装置和具有异常报警功能的温湿度检测装置。温湿度检测装置应位于不易受冷凝、异常气流、辐射、振动和可能冲击的地方，并定期校检。

4.3.1.4 冷库库门、电梯门、柱子、墙壁和制冷系统管道等易受碰撞之处应设有防护装置。

4.3.1.5 冷库蒸发排管、排风机等不应存在内部和外部锈蚀；水循环和污水排放系统设计合理，对不同用途管道进行编号并标记清晰，易于辨认和抽查。

4.3.1.6 冷库应配备包括但不限于用于切断制冷系统电源的紧急控制装置、警示标识、事故排风装置和应急照明灯等符合 GB 28009 要求的安全设施设备。

#### 4.3.2 卫生防疫设施设备要求

4.3.2.1 基础卫生设施设备应满足如下要求：

- 配备防霉、防蚊蝇、防鼠和野生动物等设施；
- 不同工作区域配备专用清洁和消毒工用具；
- 配备分类盛放废弃物和垃圾的加盖、不漏水且防腐蚀的容器；
- 配备密闭且远离冷库的暂存废弃物和垃圾场所。

4.3.2.2 消毒设备应满足如下要求：

- 配备货（物）品消毒和日常消毒专用工器具（自动消毒机器或人工消毒用具）；
- 配备消毒工器具专用清洗、消毒工具；
- 配备消毒专用防护具，包括工作服、一次性工作帽、一次性手套、防护服、医用 N95 口罩、护目镜或面屏、工作鞋或胶鞋、防水鞋套等。

4.3.2.3 检验检测设施设备应满足如下要求：

- 检验检测实验室各工作间具有与工作需要相适应的场地、仪器和设备等；
- 配备检验和计量器具，并定期校检；
- 配备检验检测人员专用防护用具；
- 配备专用存储器具分类存放检验检测废弃物；
- 检验检测实验室其他设施设备配置符合 GB/T 22576.1 和 GB/T 27476.1 的相关规定。

#### 4.3.3 业务应用系统相关设施设备要求

4.3.3.1 应配备业务应用系统相关基础设备包括网络设备、服务器设备、终端设备等。

4.3.3.2 应配备集中监管仓所需的各种业务应用系统。

4.3.3.3 环境条件应保障业务应用系统相关设备的正常运行。

#### 4.3.4 视频监控设备和系统要求



- 4.3.4.1 集中监管仓应分别为园区安保和作业监控配备符合国际通用标准的视频监控设备和系统，包括摄像、传输、控制、显示和记录部分。
- 4.3.4.2 摄像部分应满足如下条件：
- 配备满足监控要求的摄像机及其辅助部件（如镜头、云台、防护罩等）；
  - 用于园区安保的视频监控的监控前端配备报警设备；
  - 监控覆盖整个被监控点。
- 4.3.4.3 传输部分应满足如下条件：
- 能够传输图像信号、声音信号和控制信号；
  - 选用在信号衰减、引入噪声、频率特性等方面有良好的性能的设备和辅助部件。
- 注：电信号在通过电子电路和设备的过程中，其幅度和相位会变化，输出信号与输入信号的相位差与频率之间的关系称为相频特性，放大电路的电压放大倍数与频率的关系称为幅频特性，两者统称频率特性。
- 4.3.4.4 控制部分应满足如下条件：
- 配备可进行视频信号放大与分配、图像信号的校正与补偿、图像信号的切换、图像信号(或包括声音信号)的记录、摄像部分的控制(遥控)、报警处理和用户管理等操作的控制台；
  - 控制台上配备录像机记录重要场所的图像；
  - 控制台上配备时间及地址的字符发生器显示时间和被监视场所的地址、名称。
- 4.3.4.5 显示部分满足如下条件：
- 应配备几台或多台监视器(或带视频输入的普通电视机)；
  - 应选用合适清晰度的显示设备；
  - 宜采用画面分割器。
- 4.3.4.6 记录部分应满足如下条件：
- 配备具有图像录入、回放、处理等功能的记录设备；
  - 设立能够妥善保存记录的固定区域。
- 4.3.4.7 视频监控设备和系统应采用模块化结构，应能够在监控规模、监控对象或监控要求等发生变更时便于在硬件和软件上进行扩展。
- 4.3.4.8 视频监控设备应与供电系统配套。
- 4.3.4.9 视频监控设备应满足长时间连续工作的要求。
- 4.3.4.10 视频监控系统满足如下条件：
- 应具有可防止非法侵入系统及非法操作的安全防范和保密措施；
  - 宜在满足可靠性和实用性的前提下使用先进的系统。
- 4.4 根据现有冷库选择建立集中监管仓时，应满足如下条件：
- 选择有满足吞吐能力和存放进口冻品需要的冷库；
  - 环境相对封闭，远离居民区，便于管理；
  - 有配套的相应满足监管和生活的设施。

## 5 卫生要求

### 5.1 卫生条件要求

- 5.1.1 排水系统应完善通畅，应有道路防积水措施。
- 5.1.2 仓内地面应耐腐蚀、耐磨、防滑并易于排水、易于清洗消毒并保持清洁；仓内墙面应耐腐蚀、易于清洗消毒并保持清洁。
- 5.1.3 集中监管仓运行产生的废水、废物的处理与排放应符合 GB 8978 及国家其他有关规定；冷库周边不应采用明沟排放污水。

- 5.1.4 仓区不应有卫生死角。
- 5.1.5 废弃物和垃圾应及时清理出仓。核酸检测相关废弃物应按照医疗废弃物集中转运处理，应使用医疗废弃物专用垃圾袋盛装。
- 5.1.6 检验检测实验室卫生条件要求应符合 GB/T 22576.1 中的相关规定。

## 5.2 日常清洁和消毒要求

- 5.2.1 货（物）品转运存放区域宜每日进行清洁和消毒。
- 5.2.2 货（物）品可能接触的设备（包括装卸工具、运送工具等）和环境（包括冷库地面、墙面、门把手等）应定期消毒。
- 5.2.3 在确保消毒效果情况下，宜选择对环境影响较小的消毒产品，应避免过度消毒。
- 5.2.4 搬运工用具应及时清洁和消毒。
- 5.2.5 应设立并及时更新日常清洁和消毒台账。

## 5.3 涉疫场所的消毒要求

- 5.3.1 涉疫场所应在疾控机构指导下进行终末消毒。消毒后应再次采集环境样品进行检测评估消毒效果。
- 5.3.2 消毒范围应覆盖场所的地面、置物架、墙面、门把手、搬运工用具、包装物、冷库库体、冷库的融冰与污水、垃圾和污物等。
- 5.3.3 应根据消毒的对象选取不同的消毒方法与措施。

## 6 人员管理要求

### 6.1 作业人员资质要求

- 6.1.1 作业人员应经过背景审查、岗前培训合格及相关健康检查合格后入职。
- 6.1.2 作业人员应定期进行核酸检测。

注：本文件中作业人员均指包括装卸人员、搬运人员、消杀人员等需进入作业区工作的人员。

### 6.2 人员防护要求

- 6.2.1 作业人员进入作业区前应测量体温。
- 6.2.2 作业人员不应未穿戴或未正确穿戴个人防护装备进入作业区。
- 6.2.3 作业人员不应在作业区脱下防护用品。
- 6.2.4 作业人员不应戴手套接触身体任何裸露部位且身体任何裸露部位不应直接接触货（物）品，接触应立即停止工作并消毒。
- 6.2.5 作业人员离开作业区应在指定区域按正确流程脱防护装备并放入医疗废弃物专用垃圾桶。
- 6.2.6 作业人员每次进出作业区应更换个人防护装备。
- 6.2.7 进出作业区的其他人员应遵循作业人员防护要求。

### 6.3 人员行为规范

- 6.3.1 作业人员不应直接踩踏冻品外箱及使用暴力抛扔物品。
- 6.3.2 作业人员不应私自前往中、高风险地区，或接触来自中、高风险地区的人员。
- 6.3.3 作业人员不应私带物品进出作业区。
- 6.3.4 门卫值班人员、工作人员和货柜车司机三者间应避免不必要的接触。
- 6.3.5 进出作业区的其他人员应如实登记。

## 6.4 其他要求

6.4.1 作业人员应实行封闭式管理，严格执行作业人员上下岗、请休假和入离职管理。作业人员管控流程宜遵循图 A.1。

6.4.2 工作人员应按照工作性质与要求在规定工作区域活动，避免无关人员与冻品的接触。

6.4.3 对作业人员加强健康监测，应满足如下要求：

- 设立健康管理员；
- 建立人员健康监测台账；
- 实行每日体温监测制度；
- 定期核查员工健康状况、接触史；
- 进行从业人员动态监测管理；
- 杜绝带病上班。

6.4.4 应加强安全管理，设立冷库安全员，监督落实疫情防控各项要求。

6.4.5 应减少外来人员进入作业区，进入作业区的外来人员应登记所在单位、健康状况、接触疫情发生地区人员、实时体温等信息，并按照要求做好个人防护。

## 7 作业流程与关键控制点要求

7.1 集中监管仓进口冻品冷链业务流程关键控制点包括海关、网上预约及港口提柜离港、入场卸货、采样及检测、消毒、入库暂存和装货出库。

7.2 集中监管仓作业流程与关键控制点应符合 DB4403/T 155 中的相关规定。

## 8 追溯要求

进口冻品的追溯应符合 DB4403/T 157 中的相关规定。

## 9 检验检测要求

检验检测工作应满足如下条件：

- 检验检测工作由政府制定具备资质的实验室开展，并提供真实可信的结果证明；
- 检验检测样本的采集科学合理，样本的储运条件与方法符合相关规定；
- 检验检测机构加强生物安全管理，妥善处置剩余生物样本，样本的使用、保存、上送与销毁具备明确记录；
- 检验检测流程严格按照国家相关标准及说明书进行；
- 对货（物）品可能接触的设备 and 环境的进行定期检测监测并记录。

## 10 新冠核酸检测结果阳性应急处置要求

10.1 新冠检测阳性应急处置准备应满足以下条件：

- 制定科学、合理、有效的人员检测阳性结果、货（物）品检测阳性结果的应急处置预案；
- 进行应急演练并评估应急处置预案的操作性与合理性。

10.2 新冠核酸检测结果阳性应急处置应符合 DB4403/T 158 中的相关规定。

附录 A  
(资料性)

进口冻品集中监管仓作业人员闭环管控流程图

进口冻品集中监管仓作业人员闭环管控流程图见图 A.1。

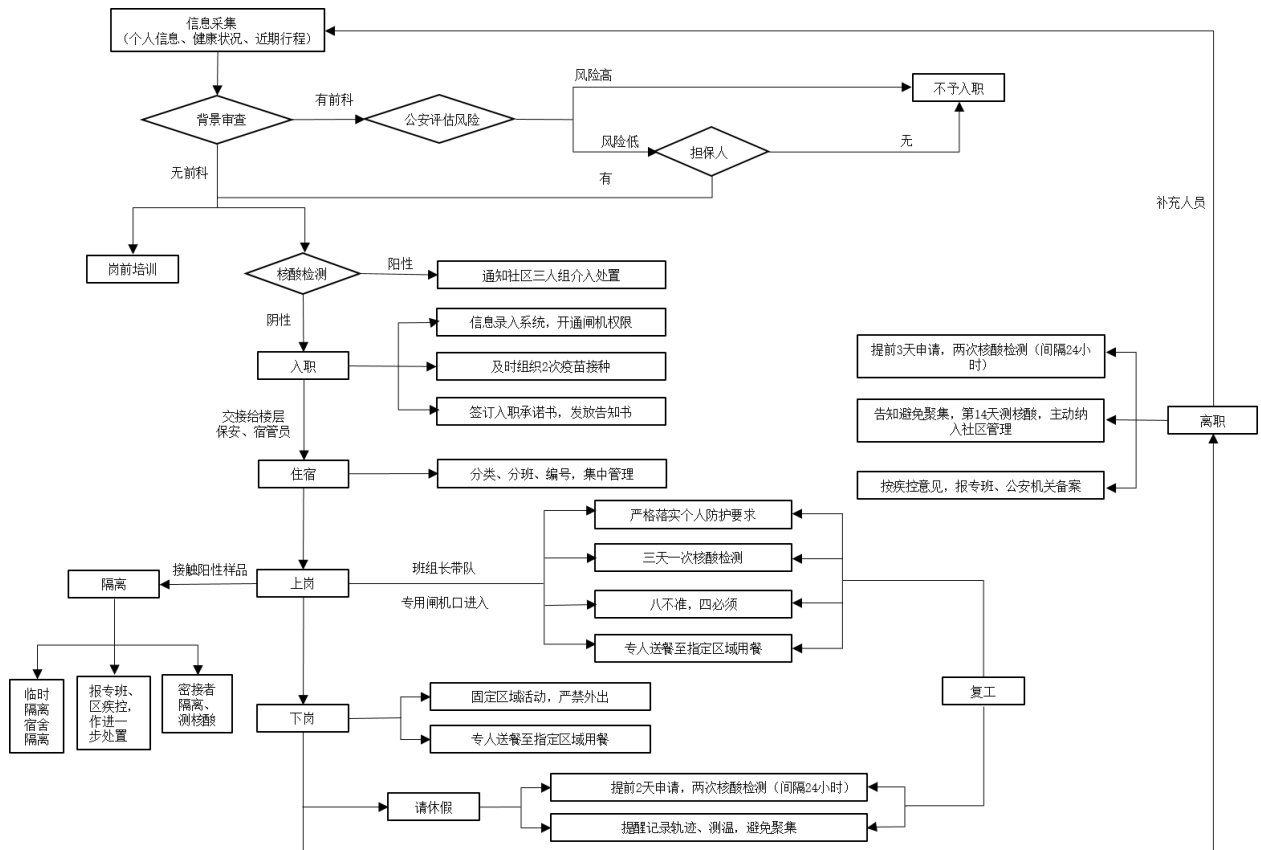


图 A.1 进口冻品集中监管仓作业人员闭环管控流程图

## 参 考 文 献

- [1] GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- [2] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- [3] GB/Z 21701 出口禽肉及制品质量安全控制规范
- [4] GB/T 24400 食品冷库 HACCP 应用规范
- [5] GB/T 27301 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
- [6] GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- [7] GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- [8] GB 50072 冷库设计规范
- [9] 关于加快推进新冠病毒核酸检测的实施意见（联防联控机制综发〔2020〕181号）
- [10] 冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南（联防联控机制综发〔2020〕245号）
- [11] 冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南（联防联控机制综发〔2020〕245号）
- [12] 国家卫生健康委办公厅关于在新冠肺炎疫情常态化防控中进一步加强实验室生物安全监督管理的通知（国卫办科教函〔2020〕534号）
- [13] 广东省农贸市场疫情防控专班关于推进进口冷链食品冷库新冠病毒疫情防控“十必须”的通知（粤市监〔2020〕96号）
- [14] 广东省常态化防控阶段进口冷链货物新冠病毒核酸阳性处置指引（粤卫疾控函〔2020〕246号）
- [15] 深圳市进口冷冻肉制品和水产品集中监管仓工作方案（深防疫指办〔2020〕80号）
- [16] 关于加强进口冷冻肉制品和水产品疫情防控有关事项的通告
- [17] 深圳市进口冻品集中监管仓防控工作指引
- [18] 深圳市进口冻品集中监管仓工作手册（第三版）
- [19] 深圳冻品集中监管仓“八不准四必须”承诺书