



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa
Especial de Macau
衛生局
Serviços de Saúde

疾病預防控制中心

技術指引

Orientações técnicas do
Centro de Prevenção e
Controlo e Doença

編號: 136.CDC-NDIV.GL.2020

版本: 3.0

制作日期: 2020.10.27

修改日期: 2021.04.15

頁數: 1/9

預防新型冠狀病毒肺炎 - 冷鏈食品相關行業防控指引

1. 依據和適用範圍

為規範指導新冠肺炎疫情防控常態化期間正常運營的冷鏈食品相關單位和從業人員落實生產經營防控主體責任，參考中華人民共和國國務院新冠肺炎疫情聯防聯控機制《冷鏈食品生產經營新冠病毒防控技術指南》(聯防聯控機制綜發〔2020〕245號)，制定本指引。

本指引以預防冷鏈食品從業和相關人員受到新冠病毒感染為主要目的，突出裝卸儲運等重點環節防控，注重加強冷鏈食品包裝的清潔消毒。生產經營者嚴格遵守法律法規及相關食品安全規範。

本指引適用於採用冷凍、冷藏等方式加工，產品從出廠到銷售始終處於低溫狀態的冷鏈食品在生產、裝卸、運輸、儲存及銷售等各環節中新冠病毒污染的防控。

2. 從業人員的健康管理

從業人員的健康是預防新冠病毒污染冷鏈食品的根本。涉及冷鏈食品生產、裝卸、運輸、儲存、銷售和餐飲服務的生產經營者應當根據新冠肺炎疫情防控要求，調整和更新從業人員健康管理制度，增加新冠病毒防控的管理措施。

2.1. 建立上崗員工健康登記制度

冷鏈食品生產經營者要做好員工(含新入職人員和臨時參與工作人員)21日內行程及健康狀況登記，建立上班員工健康卡，掌握員工流動及健康情況。

2.2. 員工日常健康監測

冷鏈食品生產經營者應當加強人員出入管理和健康監測，建立全體員工健康狀況記錄和風險接觸信息報告制度，設置食品生產經營區域入口測溫點，落實登記、測溫、消毒、查驗健康碼等防控措施，實行「綠碼」上班制。



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa
Especial de Macau
衛生局
Serviços de Saúde

疾病預防控制中心

技術指引

Orientações técnicas do
Centro de Prevenção e
Controlo e Doença

編號: 136.CDC-NDIV.GL.2020

版本: 3.0

制作日期: 2020.10.27

修改日期: 2021.04.15

頁數: 2/9

預防新型冠狀病毒肺炎 - 冷鏈食品相關行業防控指引

冷鏈食品生產經營者必須安排員工至少每 14 日接受一次新冠病毒檢測。

2.3. 外來人員登記與管理

儘可能減少外來人員進入生產經營區域，確需進入的，需詢問所在單位、健康狀況、接觸疫情發生地區人員等情況，通過登記、測溫等措施並按照要求做好個人防護（如佩戴口罩等），方可進入。車輛進出時，保安人員、工作人員和司機應當避免不必要的接觸。

2.4. 從業人員衛生要求

- 2.4.1. 健康上崗：建立從業人員體溫監測等健康監測制度，利用【澳門健康碼】等手段，實行「綠碼」上崗。從業人員應向生產經營者報告健康狀況信息，主動接受生產經營者的體溫檢測，若出現發熱、乾咳、乏力等症狀，立即主動報告，並及時就醫。因病缺勤人員應主動向單位報備缺勤原因和健康狀況，單位應做好記錄。
- 2.4.2. 做好個人防護：從業人員工作期間正確佩戴口罩、手套和著工作服上崗。工作服保持乾淨整潔，定期清洗，必要時消毒。特殊崗位（生鮮宰殺、分割車間等）的從業人員除工作服外，按防護要求穿戴防水圍裙、橡膠手套等。推薦食品從業者佩戴一次性手套，但必須經常更換，且在更換間隙以及未戴手套時洗手。避免防護用品的二次污染，在進行非食品相關活動（如：用手打開或關閉門、清空垃圾箱）後，必須更換手套。
- 2.4.3. 注意個人衛生：打噴嚏、咳嗽時用紙巾遮住口鼻或採用肘臂遮擋。不隨地吐痰，擤鼻涕時注意衛生。儘量避免用手觸摸口、眼、鼻。
- 2.4.4. 加強手衛生：在處理貨品時，或雙手觸碰過貨架、扶手等公用物體時，要及時用洗手液或肥皂在流動水下洗手，或用酒精搓手液揉搓雙手。
- 2.4.5. 建立從業人員核酸篩查制度，經常接觸疫區進口冷鏈食品各環節人員必須至少每 14 日接受一次新冠病毒核酸檢測。



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa
Especial de Macau
衛生局
Serviços de Saúde

疾病預防控制中心

技術指引

Orientações técnicas do
Centro de Prevenção e
Controlo e Doença

編號: 136.CDC-NDIV.GL.2020

版本: 3.0

制作日期: 2020.10.27

修改日期: 2021.04.15

頁數: 3/9

預防新型冠狀病毒肺炎 - 冷鏈食品相關行業防控指引

2.5. 建立健康異常報告程序

員工一旦發現自身以及共同生活人員出現發熱、乾咳、乏力等疑似症狀，應當及時報告上級。管理人員一旦發現員工出現上述健康異常症狀，無論其呈現出的健康狀況如何，均應當採取有效措施將其及與其密切接觸的員工迅速排除在食品工作環境之外。新冠肺炎傳播風險高的時期，建議根據主管部門防控規定，要求健康員工進行「零」報告。

2.6. 從業人員返崗程序

新冠肺炎患者和無症狀感染者應在衛生當局許可後才可上班。

感染者的一般接觸者及曾前往非低風險地區旅行者，若未被衛生當局要求集中隔離醫學觀察，應安排不接觸公眾及不接觸冷鏈食品的工作。

2.7. 加強防控知識宣傳

開展多種形式的健康宣教，引導從業人員掌握新冠肺炎和其他呼吸道傳染病防治相關知識和技能，養成良好衛生習慣，加強自我防護意識。

3. 裝卸儲運過程防控要求

3.1. 裝卸工人衛生要求

除做好個人一般衛生要求外，搬運貨物前應當穿戴工作衣帽，一次性使用外科口罩、手套等，必要時佩戴護目鏡和面盾，避免貨物表面頻繁接觸體表。

特別是裝卸來自於有疫情發生地區的進口冷鏈食品時，碼頭搬運工人等在搬運貨物過程中要全程規範戴好口罩，避免貨物緊貼面部、手觸摸口鼻，防止接觸到可能被新冠病毒污染的冷凍水產品等。如果搬運過程中發生口罩破損，應當立即更換。



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa
Especial de Macau
衛生局
Serviços de Saúde

疾病預防控制中心

技術指引

Orientações técnicas do
Centro de Prevenção e
Controlo e Doença

編號: 136.CDC-NDIV.GL.2020

版本: 3.0

制作日期: 2020.10.27

修改日期: 2021.04.15

頁數: 4/9

預防新型冠狀病毒肺炎 - 冷鏈食品相關行業防控指引

3.2. 運輸司機衛生要求

除做好從業人員衛生要求外，運輸冷鏈食品的人員（司機和隨車人員）在運輸過程中不得擅自開箱，不能隨意打開冷鏈食品包裝直接接觸冷鏈食品。車輛進出時，司機和隨車人員應當避免與保安人員、工作人員有不必要的接觸。

3.3. 貨物源頭衛生管理

對於進口冷鏈食品，進口商或貨主應當配合主管部門對食品及其包裝進行採樣檢測。對於外地食品，經銷商應當主動向供應商索取相關食品安全和防疫檢測信息。對於本地肉類屠宰、加工、經營企業，應當嚴格執行冷鏈食品的相關質量管理和操作規範，加強環境衛生管理。進口商或貨主如委托第三方物流公司提供運輸、倉儲等服務，在貨物交付第三方物流公司時，應當主動將相關食品安全和防疫需要的檢測信息提供給第三方物流公司。

在冷鏈物流過程中，物流包裝內如需加裝支撐物或襯墊，應當符合相關食品安全衛生要求。物流包裝上應當注明冷鏈食品儲運的溫度條件。加強對貨物裝卸搬運等操作管理，不能使貨物直接接觸地面，不能隨意打開冷鏈食品包裝。應當保障在運輸、儲存、分揀等過程中冷鏈食品的溫度始終處於允許波動範圍內。做好各交接貨環節的時間、溫度等信息記錄並留存。

3.4. 車輛的衛生管理

應當確保車輛廂體內部清潔、無毒、無害、無異味、無污染，定期進行預防性消毒。具體消毒措施參見市政署《預防新型冠狀病毒肺炎 - 消毒冷鏈設備和貨物的衛生指引》。

3.5. 儲存設施的衛生管理

倉庫裝卸貨區宜配備封閉式月台，並配有與冷藏運輸車輛對接的密封裝置。加強入庫檢驗，除查驗冷鏈食品的外觀、數量外，還應當查驗冷鏈食品的中心溫度。加強庫內存放管理，冷鏈食品堆碼應當按規定置於托盤或貨架上。冷鏈食品應當按照特性



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa
Especial de Macau
衛生局
Serviços de Saúde

疾病預防控制中心

技術指引

Orientações técnicas do
Centro de Prevenção e
Controlo e Doença

編號: 136.CDC-NDIV.GL.2020

版本: 3.0

制作日期: 2020.10.27

修改日期: 2021.04.15

頁數: 5/9

預防新型冠狀病毒肺炎 - 冷鏈食品相關行業防控指引

分庫或分庫位碼放，對溫濕度要求差異大、容易交叉污染的冷鏈食品不應混放。應當定期檢測庫內的溫度和濕度，庫內溫度和濕度應當滿足冷鏈食品的儲存要求並保持穩定。定期對倉庫內部環境、貨架、作業工具等進行清潔消毒，具體清潔消毒措施參見市政署《預防新型冠狀病毒肺炎 - 消毒冷鏈設備和貨物的衛生指引》。

4. 生產加工過程防控要求

4.1. 人員衛生要求

按照 2.4 要求進行。

4.2. 保持安全距離

員工間至少保持 1 米的距離。在食品加工環境中保持距離的可行措施包括：採取只在生產綫一側設置工作枱、錯位生產或在生產綫中間裝配擋板等方式，防止員工出現面對面的情況；嚴格限制食品製備區的員工數量，排除一切非必要人員；將員工分成工作組或團隊，同時減少工作組之間的交流和相互影響。

4.3. 進貨防護和查驗

4.3.1. 裝卸防護：需要直接接觸冷鏈食品貨物的裝卸工人，搬運貨物前應當穿戴工作衣帽、使用一次性醫用外科口罩、手套等，必要時佩戴護目鏡和面盾，避免貨物表面頻繁接觸體表。

4.3.2. 源頭管控：冷鏈食品企業應當做好供應商合規性檢查和評估，認真做好每批食品進貨查證驗貨，依法如實記錄並保存食品及原料進貨查驗、出廠檢驗、食品銷售等信息，保證食品可追溯。記錄和憑證保存期限不少於產品保質期滿後 6 個月，沒有明確保質期限的，保存期限不少於 2 年。

4.3.3. 檢驗證明：對於進口冷鏈食品，進口商或貨主應當配合相關部門對食品及其包裝進行採樣檢測。對於進口食品，經銷商應當主動向供應商索取相關食品



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa
Especial de Macau
衛生局
Serviços de Saúde

疾病預防控制中心

技術指引

Orientações técnicas do
Centro de Prevenção e
Controlo e Doença

編號: 136.CDC-NDIV.GL.2020

版本: 3.0

制作日期: 2020.10.27

修改日期: 2021.04.15

頁數: 6/9

預防新型冠狀病毒肺炎 - 冷鏈食品相關行業防控指引

安全和防疫檢測信息。

4.4. 清潔和消毒

參見市政署《預防新型冠狀病毒肺炎 - 消毒冷鏈設備和貨物的衛生指引》。

4.5. 其他防護措施

4.5.1. 通風要求：普通廠區優先選擇自然通風，如條件不具備可輔以機械通風。密閉廠區應當保持室內空氣流通和空調系統供風安全。空調通風系統應當定期進行檢查、清洗、消毒，確保運行清潔安全。

4.5.2. 排水設施：應當有完善的下水道，並保持暢通。應當配備地面沖洗水龍頭和消毒設施，用於污水的沖洗消毒。污水排放應當符合相關規定。

5. 銷售經營過程防控要求

冷鏈食品集中交易市場（鮮活批發市場、街市）、超市、便利店、餐飲、自營電商等食品經營者應當具備相應的冷藏冷凍設施。

5.1. 人員衛生要求

按照 2.4 要求進行。生鮮宰殺等特殊攤位的食品經營者除工作服外，還需穿戴防水圍裙、橡膠手套等。

5.2. 保持安全距離

合理控制進入冷鏈食品銷售區域的顧客數量，避免聚集和擁擠，人與人之間的距離至少保持 1 米以上，密閉空間還應當適度增加。可使用地面標記引導和管理顧客有序排隊等措施，便於顧客保持距離，特別是在擁擠的區域，例如服務台和收銀台。

 <p>澳門特別行政區政府 Governo da Região Administrativa Especial de Macau 衛生局 Serviços de Saúde</p>	<p>疾病預防控制中心 技術指引 Orientações técnicas do Centro de Prevenção e Controlo e Doença</p>	<p>編號: 136.CDC-NDIV.GL.2020 版本: 3.0 制作日期: 2020.10.27 修改日期: 2021.04.15 頁數: 7/9</p>
<p>預防新型冠狀病毒肺炎 - 冷鏈食品相關行業防控指引</p>		

5.3. 清潔和消毒

參見市政署《預防新型冠狀病毒肺炎 - 消毒冷鏈設備和貨物的衛生指引》。

5.4. 警示告知

- 5.4.1. 在入口處設置標示，要求顧客在健康異常、身體不適或有新冠肺炎疑似症狀時不得入店。
- 5.4.2. 定期在冷鏈食品零售區域（商店、賣場、超市）廣播或張貼告示，提醒顧客注意保持距離，並注意及時清潔雙手。若消費者自帶購物袋，建議盛裝冷鏈食品後應當注意清洗後再使用。

5.5. 其他防護措施

在收銀台和櫃台設置玻璃屏障，鼓勵使用非接觸式支付，以減少接觸。應當考慮不在自助櫃台公開展示或出售未包裝的冷鏈食品。

6. 餐飲加工過程防控要求

爲了防控涉及冷鏈食品餐飲服務環節的新冠病毒污染，餐飲服務經營者應注意以下防控要點：

6.1. 人員衛生要求

按照 2.4 要求進行。

6.2. 保持安全距離

- 6.2.1. 使用適當的措施防止人員過於密集，食品從業人員之間至少保持 1 米的距離。
- 6.2.2. 堂食座位安排應當達到安全的社交距離。



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa
Especial de Macau
衛生局
Serviços de Saúde

疾病預防控制中心

技術指引

Orientações técnicas do
Centro de Prevenção e
Controlo e Doença

編號: 136.CDC-NDIV.GL.2020

版本: 3.0

制作日期: 2020.10.27

修改日期: 2021.04.15

頁數: 8/9

預防新型冠狀病毒肺炎 - 冷鏈食品相關行業防控指引

6.2.3. 在店內使用地面標記便於顧客保持距離，特別是在擁擠的區域，例如：服務台和收銀台。

6.3. 清潔和消毒

參見市政署《預防新型冠狀病毒肺炎 - 消毒冷鏈設備和貨物的衛生指引》。

6.4. 其他防護措施

6.4.1. 提供消毒洗手液：為員工和進出餐飲區域的消費者提供洗手液或酒精搓手液。

6.4.2. 防止交叉污染：生熟食品分開加工和存放，處理未煮熟食品的工器具應當經過充分消毒後才可盛放或加工熟食。

6.4.3. 避免非必要的身體接觸：鼓勵移動非接觸支付、非接觸派送等。

6.4.4. 保持空氣流通，室內應當經常開窗通風。

6.4.5. 餐飲服務應當提倡採用分餐方式，不能分餐的應當提供公勺及公筷。

7. 相關區域的應急處置措施

冷鏈食品生產經營者應當制定新冠肺炎疫情應急處置方案，用以及時處置和報告疫情，有效預防新冠病毒的傳播。

7.1. 出現健康狀況異常人員的應急處置

冷鏈食品生產經營相關區域一旦發現病例或疑似新冠肺炎的異常狀況人員，必須實施內防擴散、外防輸出的防控措施，配合有關部門開展流行病學調查、密切接觸者追蹤管理、疫點消毒等工作，並對該人員作業和出現的區域及其加工的冷鏈食品進行採樣和核酸檢測。如有空調通風系統，則同時對其進行清洗和消毒處理，經評價合格



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa
Especial de Macau
衛生局
Serviços de Saúde

疾病預防控制中心

技術指引

**Orientações técnicas do
Centro de Prevenção e
Controlo e Doença**

編號: 136.CDC-NDIV.GL.2020

版本: 3.0

制作日期: 2020.10.27

修改日期: 2021.04.15

頁數: 9/9

預防新型冠狀病毒肺炎 - 冷鏈食品相關行業防控指引

後方可重新啓用。根據疫情嚴重程度，暫時關閉工作區域，待疫情得到控制後再恢復生產。

按照新冠肺炎疫情防控要求，做好切斷傳播途徑、隔離密切接觸者等措施，同時按規定處置污染物。

7.2. 發現樣品核酸檢測陽性的應急處置

一旦接到有新冠病毒核酸檢測陽性樣本的通知，冷鏈食品生產經營者應當迅速啓動本單位應急預案，根據當地要求在專業人員指導下，及時對相關物品和環境採取應急處置。對相關物品臨時封存、無害化處理，對工作區域進行消毒處理，對可能接觸人員及時開展核酸檢測和健康篩查等措施。物品在未處理前，應當保持雪櫃、冰櫃、冷庫等冷凍冷藏設備正常運行，以防止物品腐敗變質及可能的污染物擴散。相關物品處理時避免運輸過程溢灑或泄漏。參與相關物品清運工作的人員應當做好個人防護。

對於核酸陽性食品，應當按照主管部門要求進行處置。

8. 其他措施

請參閱抗疫專頁 <https://www.ssm.gov.mo/PreventCOVID-19>。

澳門特別行政區政府衛生局

疾病預防控制中心