

许昌市建安区市场监督管理局

(2022) 31 号

关于进一步加强进口冷链食品监管工作的 通 知

各市场监督管理所：

为全面贯彻省、市新冠肺炎疫情防控专题会议精神，压实“四方责任”，落实“四早”要求，切实加强进口冷链食品监管工作，现将河南省市场监督管理局《关于进一步加强食品生产环节进口冷链食品（货物）疫情防控风险排查的通知》和许昌市市场监督管理局《关于切实加强餐饮环节进口冷链食品监管工作的紧急通知》转发给你们，请按照文件要求，切实加强进口冷链食品疫情防控风险排查工作，并于4月25日前将工作情况（包括工作成效、存在问题、意见建议）和统计表报送至区局食品安全监管股。



河南省市场监督管理局食品生产安全监管处

豫市监食生便函〔2022〕14号

关于进一步加强食品生产环节进口冷链食品 (货物)疫情防控风险排查的通知

各省辖市、济源示范区食品生产安全监管科(处):

近期,国内本土新冠疫情防控形势严峻复杂,为贯彻落实全省市场监管系统进口货物疫情防控工作视频会议精神,现就进一步加强食品生产环节进口冷链食品(货物)疫情防控风险排查工作提出如下要求:

一、督促落实主体责任

各地要高度重视,坚决克服松懈疏忽麻痹大意思想,结合风险排查,加强相关法律法规培训,开展警示教育,督促企业落实疫情防控主体责任。

(一)使用进口冷链食品企业:一是必须纳入总仓管理。凡直接从口岸或省外购进进口冷链食品的企业,均须于到达目的地24小时前进行报备,纳入总仓后,经核酸检测、全面消毒合格,并通过“豫冷链”系统赋码后,方可进厂和使用。二是必须全程追溯。所有进口冷链食品,进厂时必须如实填报来源、接触人员、装卸工等入库信息,建立完整的“豫冷链”溯源系统,确保“来

源可追，去向可溯”。三是必须“三专”管理。进口冷链食品生产加工的缓化前端人员，如搬运工、拆包工等高风险岗位人员必须闭环管理；进口冷链食品必须使用专用通道、专用库房，不得与其他食品混放贮存。四是严格落实“四不”。一律不得采购、使用无检验检疫合格证明、无核酸检测证明、无消毒证明、无溯源码的进口冷链食品。

（二）使用进口非冷链货物企业：要做到“三清三不”，即：来源清楚、货物运输方式清楚、卸货方式要求清楚，来源不明不进货、未经核酸检测不卸货、核酸检测不合格不使用；直接从口岸或省外购进非冷链货物的企业（首站企业），要严格按照疫情防控明白卡和承诺书的要求，提前报备并做好消杀、检测工作。

二、进一步加强监督指导

各地要在疫情防控机构统一领导下集中开展生产环节风险排查工作，坚持“严”的主基调，坚决守牢食品生产环节不发生进口冷链食品（货物）疫情的防线。**进口冷链食品方面**，要严查采购使用无总仓核酸检测证明、消毒证明、未经赋码的进口冷链食品等“仓外运转”、“三专”落实不到位及其他违规违法行为。**进口非冷链货物方面**，要进一步落实疫情防控明白卡发放和疫情防控承诺书签订工作，实现全覆盖要求；要配合相关部门做好河南省进口非冷链货物信息追溯系统（简称“进快办”）应用工作。对存在问题的企业应责令整改，情节严重的应依法严肃查处。省局将将疫情期间各地食品生产环节疫情监管工作情况纳入年度

考核。

三、强化应急处置

督促企业建立应急预案，完善应急演练制度，明确相关人员职责分工，强化企业涉疫突发情况处置能力；一旦接到涉疫进口冷链食品（货物）信息，应及时向相关疫情防控机构报告，积极配合开展应急处置工作。



许昌市市场监督管理局

许昌市市场监督管理局 关于切实加强餐饮环节进口冷链食品监管工作的 紧急通知

各县（市、区）市场监督管理局，市局各分局：

为全面贯彻省、市新冠肺炎疫情防控专题会议精神，压实“四方责任”，落实“四早”要求，切实加强餐饮环节进口冷链食品物防工作，现将有关工作要求通知如下：

一、进一步提高思想认识

当前，全球疫情仍处在大流行阶段，国外新增感染数量居高不下，国内本土新冠疫情呈现多地散发、局部暴发态势，我省疫情防控形势更加严峻复杂，疫情传播风险持续增大。各单位要高度重视，清醒认识疫情防控的长期性、复杂性和不确定性，切实把思想和行动统一到省委省政府、市委市政府和省局关于做好进口冷链食品等进口货物疫情防控工作部署要求上，尤其是餐饮环节，更要克服麻痹松懈思想，始终绷紧疫情防控这根弦，科学精准落实好“外防输入、内防反弹”总策略、“动态清零”总方针、“四早”防控总要求，总结固化经验做法，查找补齐工作短板，统筹推进疫情防控工作，坚决守住不通过进口冷链食品传播疫情底线。



二、进一步压实主体责任

各单位要督促辖区内餐饮单位进一步落实主体责任，切实做到以下三项要求。

（一）采购禁止要求。餐饮单位一律不得采购以下食品：没有入境货物检验检疫证明、核酸检测证明、消毒证明、冷链溯源码（以下简称“三证一码”）的进口冷链食品；既无国内生猪产品“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明以及安全检测结果报告），也无进口冷链“三证一码”证明材料的畜禽肉类食品；野生动物及其肉制品；长江非法捕捞渔获物；来源不明的肉类、水产品以及其他食品原料。严禁伪造、篡改或使用伪造篡改的检验检疫证明、核酸检测证明、消毒证明等相关证明。

（二）溯源贮存要求。餐饮单位采购使用进口冷链食品的，必须在豫冷链企业端完成用户注册。采购“三证一码”齐全的进口冷链食品，一律扫码入库；使用前必须按照《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》对其外包装及拆箱后的最小内包装进行全面消毒；必须做到冷库专区或专用冰箱存放，不得与其他食品混放；餐饮单位以冷链方式向消费者展示或直接销售原包装进口冷链食品的，一律做好“豫冷链”赋码工作，并登记购买人员信息，供消费者监督查询。

（三）人员管理要求。餐饮单位接触进口冷链食品的人员和



加工操作人员必须严格按照《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南（第二版）》要求，建立并落实上岗员工健康登记制度；做好个人防护，穿戴工作服、医用外科口罩、一次性手套；监测员工健康状况；主动联系当地疾控部门或医疗机构，每周必须安排接触进口冷链食品的从业人员进行一次新冠病毒核酸检测。

三、进一步加强监督执法

（一）切实摸清底数。各单位要严格按照省疫情防控指挥部办公室《关于印发河南省进口冷链食品及相关从业人员风险排查和整改专项行动实施方案的通知》（豫疫情防指办明电〔2022〕24号）要求，迅速开展全面排查，摸清辖区使用进口冷链食品的餐饮单位底数，督促指导其在“豫冷链”平台注册登录、完善信息，做到100%注册；按“豫冷链”闭环管理系统用户操作手册要求，做好购入进口冷链食品的“扫码入库”等系统操作，做到全链条、可追溯、闭环式管理。

（二）加强监督检查。各单位要严格落实疫情防控常态化要求，将进口冷链食品疫情防控监督检查与食品安全日常监督检查相结合，常态化开展疫情防控监督检查。重点检查辖区内经营进口冷链食品的餐饮单位是否做好“豫冷链”系统主体信息登记；检查餐饮单位是否采购使用来源不明的肉类、水产品及其食品原料，是否严格落实食品原料查验制度；检查采购使用进口冷链食品的餐饮单位是否严格进货查验进口冷链食品“三证一



码”，并做好扫码入库；检查进口冷链食品与非进口冷链食品是否分区存放；检查存在以冷链方式向消费者展示或直接销售原包装进口装冷链食品的餐饮单位，是否做好“豫冷链”赋码工作。对使用进口冷链食品存在问题较多的餐饮服务单位要加大检查频次，对发现的风险隐患要明确针对性整改措施，并建立问题整改台账，逐一督促整改销账。

（三）强化执法打击。各单位要加大餐饮单位进货查验溯源管理制度履行情况的执法打击力度，对发现未严格履行进口冷链食品“三证一码”进货查验记录制度而拒不改正的；违反疫情防控规定购入、销售无“三证一码”的进口冷链食品；经营无合法来源证明进口冷链食品等违法违规行为，要从严从快查处。对涉嫌犯罪的，依法移送司法机关。对餐饮单位存在疫情防控冷链物防相关违法违规行为的，律公开曝光，要记入食品经营者食品安全信用档案，并按规定将立案查处结果通过国家企业信用信息公示系统（河南）进行公示；致使疫情扩散的，依法追究刑事责任。

各单位要加强餐饮食品安全一线监管人员个人防护，配备必要的防护物品和设施设备，按照要求落实核酸检测。

四、进一步加强宣传培训

（一）强化政策宣贯。各地要通过发布通告、公告、推送信息、设置宣传栏等多种形式，充分利用官网、官微、媒体等载体开展宣传活动，加大《关于做好市场监管领域冷链食品生产经营



新冠病毒防控技术指南、消毒技术指南（第二版）贯彻落实工作的通知》（豫市监明电〔2022〕33号）等政策内容宣贯力度，进一步明确餐饮单位冷链物防和溯源管理主体责任要求，督促餐饮单位按规定做好疫情防控，采取有力措施促进餐饮业规范发展。

（二）强化人员培训。各地要结合本地实际，以《河南省进口冷链食品总仓运行规范》《进口冷链食品新冠肺炎疫情防控查漏补缺工作指南》等为主要内容，认真组织开展餐饮服务从业人员学习培训，引导从业人员掌握新冠肺炎和其他呼吸道传染病防治相关知识和技能，帮助餐饮单位建立完善人员健康、购货查验、过程清洗消毒等相关制度规程，切实提升餐饮服务从业人员落实疫情防控主体责任的能力。

（三）强化行业引导。各地要充分发挥餐饮行业协会、烹饪协会、网络订餐第三方平台等的作用，督促行业协会要求会员单位、督促网络订餐平台要求入网餐饮单位严格落实进口冷链食品“四个不得”要求。引导行业协会和网络订餐第三方平台组织开展冷链物防专题培训，指导餐饮单位做好进口冷链食品进货查验、扫码入库等相关工作。

五、进一步强化信息上报和督查考核

（一）强化社会监督。各地要畅通举报投诉渠道，鼓励设立有奖举报，宣传动员引导广大餐饮消费者进行社会监督，举报并坚决抵制无“三证一码”的进口冷链食品，形成群防群控合力。



(二) 强化信息上报。各地要明确专人负责信息上报工作，对投诉举报、监督检查等渠道查实的违法违规行为，要按照疫情防控有关规定，及时上报疫情防控指挥部和有关部门。分管负责同志要亲自审核把关，确保报送信息的时效性、真实性和规范性。

(三) 强化督查考核。各地要把餐饮环节进口冷链食品监管工作纳入年度食品安全工作考核，夯实责任。定期不定期开展专项检查，建立问题通报机制，对漏洞较多或问题严重的地方或单位，要强化指导，确保问题整改落实到位。发现相关监管人员存在失职、渎职等行为的，依纪依规严肃追究责任，涉及领导责任的，依纪依规追究相关领导责任。

请各单位将工作情况(包括工作成效、存在问题、意见建议)和统计表于4月26日前报送至市局餐饮食品安全监管科。

联系人及联系方式：孟静叶 2626220

附件：餐饮环节进口冷链食品监管情况统计表



附件:

餐饮环节进口冷链食品监管情况统计表

	项目	数量
基本情况	辖区内采购、使用进口冷链食品的餐饮单位数(家)	
	在“豫冷链”注册完善信息的餐饮单位数(家)	
	直接接触进口冷链食品从业人员数(名)	
督促整改情况	未在“豫冷链”登记主体信息(家)	
	未查验进口冷链食品“三证一码”扫码入库(家)	
	未分区或分柜存放进口冷链食品(家)	
	采购来源不明畜禽肉类食品(家)	
	伪造、篡改“三证一码”证明(家)	
	直接接触人员上岗未穿戴工作服、医用外科口罩和一次性手套	
	直接接触人员未按要求定期核酸检测(家)	
	其他问题(家) (备注:请详细说明问题)	
监督检查情况	监督检查数(家次)	
	下达责令改正通知书(份)	
	行政处罚立案数(起)	
	罚没金额(万元)	
	吊销许可证(家)	
	移交案件数(起)	
宣传培训情况	培训从业人员(人次)	
	发放宣传材料(份)	

