果蔬防疫指引

一、**配货过程**

1.配送给客户的产品应清洁、外观完好，无腐烂变质，符合国家相关标准要求。

2.果蔬供应链应遵循国家追溯体系的相关要求执行，确保追溯范围内信息的有效传递和沟通。

3.配货过程中使用的货车、手推车等运输工具需保持清洁，可使用250～500mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，作用30分钟。

4.配货人员需随时保持手卫生。

二、贮藏过程

1.建立贮藏管理制度，贮藏期间应定期检查，及时清除腐烂、变质、有异味的产品。

2.产品的贮藏应符合相应标准规定和要求，根据果蔬特性，注意预留空间，保持良好的通风，做到整体环境整洁卫生。

3.对产品的入库、在库、出库情况及时进行记录。

4. 对果蔬转运、存放区域的地面、墙壁、称量工具、运输盛放容器等相关用品用具，可使用250～500mg/L的含氯消毒液充分喷洒或擦拭消毒，作用30分钟，清水擦拭干净。

5.货物转运存放区域的门把手、电梯按键、楼梯扶手等经常触碰的物体表面可用500mg/L的含氯消毒液，作用30分钟后清水擦拭干净。也可用75%酒精或其他可用于表面消毒的消毒剂擦拭消毒， 按照产品说明书使用。

6.货物转运人员每完成一批货物的转运存放后都应及时洗手或使用速干手消毒剂进行手消毒。

三、运输过程

1.运输人员在运输途中住店、就餐时应注意做好个人防护，遵守相关单位的防护要求，尽量选择避开高、中风险地区住宿就餐。

2.运输果蔬的货车、手推车等运输工具需保持清洁，可使用250～500mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，作用30分钟。

3.运输人员应随时保持手卫生。

四、售卖过程

1.从事果蔬产品交易的市场应配备满足交易需要的保鲜贮藏设施，及时清理腐烂变质的果蔬产品。

2.果蔬售卖区的地面，可使用250～500mg/L的含氯消毒液充分喷洒至地面全覆盖，不留死角，或使用250～500mg/L的含氯消毒液浸泡的拖布擦拭消毒，作用30分钟。

3.果蔬售卖区摊位表面可使用250～500mg/L的含氯消毒液充分喷洒摊位所有表面，或使用250～500mg/L的含氯消毒液浸泡的抹布擦拭消毒，作用30分钟后，清水擦净。

4.果蔬售卖区刀、剪刀、称量工具等相关用品用具可使用250～500mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，作用30分钟后，用清水擦洗干净。

5.果蔬售卖区工作人员的围裙、手套、工作服等织物类，可流通蒸汽或煮沸消毒15分钟，或使用250mg/L的含氯消毒液浸泡，作用15～30分钟，按常规清洗晾干。

6.果蔬售卖区的垃圾应及时清理转运，完成垃圾清理后，可使用500mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，作用30分钟。

7.果蔬售卖区的抹布、拖布应专区专用，专物专用，避免交叉感染。可使用500mg/L的含氯消毒剂浸泡消毒，作用30分钟后，清水洗净，晾干存放。

8.果蔬售卖工作人员应注意随时保持手卫生。

四、食用过程

1.生吃水果蔬菜时，使用流动的自来水进行清洗。必要时，可选择产品说明书中能够对果蔬进行消毒的消毒产品，按照使用说明书进行消毒。

2.要注意生熟分开，需要加工的果蔬应烧熟煮透。

3.处理果蔬前后、进食前后应洗手。

4.保持厨房用具的卫生清洁。用于处理、制备和盛放果蔬的炊具、设备、砧板、抹布和餐具等应保持清洁卫生，使用后及时清洗，必要时可使用250mg/L的含氯消毒液喷洒或擦拭消毒，作用30分钟后，用清水擦洗干净。

五、注意事项

1.本指引中未涉及，但有其他相关标准要求的，如GB/T35105-2017《鲜食果蔬城市配送中心服务规范》、GB/T34768-2017《果蔬批发市场交易技术规范》、GB/T29373-2012《农产品追溯要求 果蔬》、GB/T33129-2016《新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》、GB/T19575-2004《农产品批发市场管理技术规范》等，应按相关标准执行，或参照《新型冠状病毒感染的肺炎流行期间农贸市场消毒指引》、《进口冷链食品防疫指引》、《新型冠状病毒肺炎流行期间食品安全指引》和《冰箱冰柜清洁消毒指引》等指引执行。

2.对果蔬进行消毒时，请提前仔细阅读产品使用说明书，选择可以对果蔬进行消毒的消毒产品，并冲洗干净，以免影响正常食用。

3.在转移食物过程中，要注意手卫生，即使戴手套也要在摘除手套后，及时使用洗手液在流动水下洗手，避免交叉污染。

4.消毒过程中，应注意避免消毒剂残留。

5.消毒剂具有一定的毒性刺激性，配制和使用时应注意个人防护，包括口罩、帽子、手套和工作服等。同时消毒剂具有一定的腐蚀性，注意达到消毒时间后用清水擦拭，防止对消毒物品造成损坏。

6.用其他消毒剂进行消毒时，使用前认真阅读消毒产品说明书，严格按照说明书规定的使用范围、使用方法、作用浓度、作用时间正确使用。

7.所使用消毒剂应在有效期内，消毒剂须现配现用。

8.消毒频次和重点消毒部位可根据果蔬配货、贮藏、运输、售卖等环节中的风险情况，按照行业部门的要求具体执行。