

食品生产企业如何防控疫情和复工复产

市市场监管局提示,疫情期间,为全力保障好生活物资供应,食品生产企业正在逐步恢复生产。为进一步助力食品生产企业做好疫情防控和复工复产工作,现将

企业碰到的问题及相关责任进行提示。

“两证到期”怎么办?

1、对于食品生产许可证到期的食品

生产企业,因疫情影响无法办理许可证延续的,食品生产许可证有效期顺延至本市疫情解除后 1 个月。

2、食品生产企业应加强员工健康管理,禁止安排患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事直接接触入口食品的工作。对于食品从业人员因疫情影响暂时无法重新进行健康检查的,其健康证明在 2022 年 3 月 1 日后到期的,视为继续有效,相关从业人员应在本市疫情解除后 1 个月内办理健康证明。

企业复工前要做什么准备?

食品生产企业在复工前需制定复工复产方案和应急预案,落实每日人员健康监测和防护,确保安全复工复产。对食品生产企业在复工复产中遇到的实际困难,市场监管部门将积极帮助企业协调解决。

企业如何落实疫情防控主体责任?

1、食品生产企业需建立健全企业人员健康监测和防护工作体系,切实做好员工健康检查、生产场所消毒、原料进货查验、索证索票和产品出厂检验等各项

工作,做好疫情防护工作全员覆盖。

2、涉进口冷链食品生产企业需在“沪冷链”小程序上做好每周自查,严格落实“五关”要求,做好进口冷链食品原料、场所和设施设备消毒等物防措施。

企业如何落实食品安全主体责任?

食品生产企业需全面落实食品安全主体责任,严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及实施条例、《上海市食品安全条例》等法律法规的规定,严格落实企业各项管理制度。

哪些违法违规行为会被依法从重处罚?

疫情防控期间,使用野生动物和不明来源的活体动物、动物源性食品原料以及过期或回收食品原料,在米面等粮食加工品、糕点、食用油、肉制品、婴幼儿辅助食品等重点供应产品中虚假标注生产日期,掺杂、掺假、以次充好和产品不符合食品安全标准等违法行为一经发现一律被依法从重处罚。

(综合自上海发布、市市场监管局)

打好消杀预防战

家庭消毒问答摘编(一)

当前是上海疫情防控的关键时期,本市坚决打好清洁消杀的预防战。及时有效开展消毒,是尽早杀灭家庭环境中潜在病毒的有效手段。4月17日,环境整治消杀工作专班、市爱国卫生运动委员会办公室推出《新冠肺炎疫情防控家庭消毒指导手册》,市健康促进中心、市疾病预防控制中心提供技术支持,记者整理市民当前关注的一些问题,提示如下。

问:居家日常消毒有哪些要点?

答:居家消毒应以清洁为主,消毒为辅,消毒并非必须用消毒剂,居家优先使用阳光暴晒、热力等物理消毒方法。应对重点环节、对象进行消毒,如餐饮具、快递、门把手等。消毒剂应按照使用说明,根据不同消毒对象,配制合适浓度,以适当的消毒方法开展。消毒时做好个人防护,配制消毒剂需佩戴口罩、手套,并在通风良好的环境下进行,配制好的消毒剂尽快使用。

问:如何做好室内空气消毒?

答:开窗通风即可。推荐持续开窗通风,不能持续的,每日上、下午至少各开窗 1 次,每次 30 分钟以上。不能开窗通风或通风不良的,可使用电风扇、排风扇等机械通风方式,尽可能引入室外新风。

问:家居物品如何消毒?

答:常用小件物品如手机、遥控器、鼠标、门把手、水龙头、各种按钮等,可用 70%~80%酒精棉球或消毒湿巾擦拭消毒。面积较大的物件如桌面、地面,可用含有效氯(溴)500mg/L 的消毒液进行喷洒、擦拭或拖拭消毒。衣物、被褥等织物可在阳光下暴晒 4~6 小时(应注意翻面,使正反面均能晒到),一般不用特殊消毒。洗手池、马桶可定期使用含氯消毒液进行消毒。

问:如何做好餐具消毒?

答:首选煮沸消毒 15~30 分钟,或流通蒸汽消毒 30 分钟,或可使用餐具消毒柜按使用说明操作。也可使用 250~500mg/L 的含氯(溴)消毒液浸泡 30 分钟后,再用清水洗净。需注意,煮沸消毒或流通蒸汽消毒的时间应从煮沸和蒸汽注入开始算起,而非开始加热时间。流通蒸汽消毒时,餐具摆放应有空隙,不得紧密摆放,避免影响消毒效果。浸泡消毒应保证餐具完全浸没,如有新的餐具放入,重新计算时间。为保证消毒效

果,在消毒前应做好清洁工作,去除肉眼可见的污染。

问:如何做好垃圾消毒?

答:对于家庭等社区垃圾,如果没有明确的阳性感染者污染,可正常作为生活垃圾分类丢弃和处理,不需对垃圾消毒。如果怀疑受到污染,对垃圾喷洒 10000~20000mg/L 的含氯(溴)消毒液,作用 60 分钟;对垃圾包装袋喷洒 1000~2000mg/L 的含氯(溴)消毒液,作用 30 分钟;对垃圾桶(建议有盖)喷洒 1000~2000mg/L 的含氯(溴)消毒液,作用 30 分钟。

问:肉、蛋类食品如何消毒?

答:肉类无需消毒,将其浸泡清洗数遍即可。鸡蛋放置在冷藏或阴凉处,烹饪前,需将鸡蛋外壳清洗干净。

问:买来的蔬菜如何消毒?

答:收菜、整理时注意佩戴口罩,如有橡胶手套亦可使用。不易脱水、变质的蔬菜(土豆、萝卜、洋葱等),可在阳台通风放置一段时间。易脱水、变质的蔬菜(青菜、蒜苗、豆芽等),可慢速水流冲洗、浸泡清洗,沥干后存储。

问:冷冻食品需要消毒吗?

答:收货时可对冷冻食品的外包装消毒,烹饪前慢速水流冲洗表面亦可,无需对里面的食物进行消毒。

问:米面粮油等外包装如何消毒?

答:米面粮油一般都是自动化生产,本身受到污染的机会极小,只要对购买回家的米面粮油外包装消毒即可。不立即食用的,可放在通风处一段时间。

问:家庭如何选择消毒剂?

答:要根据消毒对象合理选择消毒剂,并非越贵越好,通常市场上较贵的消毒剂往往是在标明的消毒方法和用途下,不良反应相对较小,而并不一定是消毒效果最好。日常使用消毒剂较少的,一般建议选择购买小包装,不建议采购大包装,也不建议消毒剂分装后使用。因为大包装的消毒剂自行分装时易造成消毒剂的污染,而且消毒剂一般易挥发,开瓶后使用时间较长的话,消毒剂的浓度会降低。如果配制成消毒液后,确实需要分装的,应做好标识,避免误服误用,并尽快用完。

(摘编自《文汇报》,作者:唐闻佳)

消毒液浓度越高越好?解析常见消毒误区

居家和办公场所应该如何正确消杀?消毒用品如何安全存放?常用消毒用品保质期一般是多久?

一、在开展居家和办公场所消毒需要遵循几个原则:

第一,清洁为主、消毒为辅的原则:通常情况下做好环境清洁工作,对于确有风险的环节和对象开展消毒,消毒应在完成清洁的前提下开展。

第二,物理方法为主、化学方法为辅的原则:优先使用包括开窗通风、机械换气、加热煮沸、阳光暴晒等消毒方法。

第三,预防性消毒与随时消毒相结合的原则:日常做好各类物品、电梯、扶手、卫生间等消毒工作,每天 1~2 次。出现污染的情况,随时开展消毒,随时做好手部清洁卫生。

第四,消毒强度与风险高低相一致的原则:频繁接触的物品,消毒频次可以高一些,污染严重的对象消毒浓度适当提高,消毒时间适当延长。

第五,消毒时做好个人防护,不仅要防病原体感染,也要防消毒液对人的刺激和损伤。

二、常见的消毒误区有几个:

1. 对蔬菜水果喷洒消毒剂——通常情况下,可以对蔬果外包装进行消毒,蔬果本身只需要清洁,不建议使用化学消毒剂消毒,以免影响食品安全和

口感。确有消毒需要的,可以使用有蔬果备案的消毒剂,根据说明书上使用浓度浸泡 10~30 分钟后,使用清水冲洗去除残留消毒液。

2. 消毒液浓度越高越好——使用消毒剂时按照说明书相应对象的浓度进行正确配置。消毒液浓度并非越高越好,高浓度的消毒液通常腐蚀性、刺激性等副作用也会更多,去残留的工作量也会越大。

3. 对人、对衣物喷洒消毒剂——一般来讲,个人外衣携带新冠病毒的概率较小;其次,用化学消毒液对人体直接喷洒时一方面会造成对人的刺激和损伤,同时因为喷洒的时间太短,喷洒的量也太少,起不到消毒效果。

4. 在室内使用加湿器进行“预防性空气消毒”——这种方式一方面消毒效果难以保证,另一方面人群很容易受到消毒剂的伤害,如呼吸道刺激、灼伤和造成过敏等,这也是个误区。

疫情期间,大家可能囤了一些消毒用品,在储备消毒剂时应当注意安全存放,密封、避光保存。消毒剂不能放在卧室、厨房等地方。家中有孩子的,还应防止孩子误取、误食。

常用的消毒产品,在没有开封前,保质期通常在 2 年左右。开封后,酒精类消毒剂建议在一个月內使用完,其他消毒剂建议在两个月內使用完。如果是配制好稀释过的消毒液建议当天使用。(来源:上观新闻等)