

团 体 标 准

T/SATA 043—2023

鲜（冻）动物性产品销售场所生物安全防护 技术要求

quirements for biosafety protection of fresh or frozen animal products sales places

2023 - 04 - 18 发布

2023 - 05 - 18 实施

深圳市分析测试协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 消毒方法和消毒剂使用原则	2
5 环境卫生防护技术要求	2
5.1 未发生传染病疫情时的要求	2
5.2 发生传染病疫情时的要求	2
6 产品污染风险防控技术要求	3
6.1 未发生传染病疫情时的要求	3
6.2 发生传染病疫情时的要求	3
7 人员防护技术要求	3
7.1 未发生传染病疫情时的人员要求	3
7.2 发生传染病疫情期间的人员要求	3
8 无害化处理技术要求	4

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。

本文件由深圳市分析测试协会提出。

本文件由深圳市分析测试协会归口。

本文件起草单位：深圳市动物疫病预防控制中心、深圳市疾病预防控制中心。

本文件主要起草人：施远国、王桂兰、钟雷响、江敏、李迎慧、阚式绂、郑东文、朱颖、张杨、张晓强、李颖鑫、张晓鸿。

鲜（冻）动物性产品销售场所生物安全防护技术要求

1 范围

本文件规定了鲜（冻）动物性产品销售场所的消毒方法和消毒剂使用原则、环境卫生防护、产品污染风险防控、人员防护及无害化处理等相关技术要求。

本文件适用于农贸市场、商超及专卖店等销售鲜（冻）动物性产品场所，不适用于熟制的动物性产品销售场所。

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 31621 食品经营过程卫生规范
- NY/T 2843 动物及动物产品运输兽医卫生规范
- NY/T 1984 兽医实验室生物安全要求通则
- 卫法监发〔2002〕282号 消毒技术规范
- 联防联控机制综发〔2020〕195号 关于全面精准开展环境卫生和消毒工作的通知
- 联防联控机制综发〔2020〕223号 关于印发农贸（集贸）市场新冠肺炎疫情防控技术指南的通知
- 联防联控机制综发〔2020〕245号 冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南
- DB65/T 4124 病死动物无害化处理技术规程
- TCPCACN0006 新型冠状病毒肺炎疫情期间预防性消毒及防护技术要求
- T/SZS 4015 消费场所公共卫生安全防护管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

动物性产品 animal products

来源于动物的初级食用农产品，包括水产品、畜肉、禽肉、禽蛋及其它可食用副产品。

[来源：NY/T 2843—2015，定义3.2，有修改]

3.2

生物安全防护 biosafety protection

为了避免各种人畜共患病原微生物造成的生物危害，所采取的控制、减少或消除生物危害风险的相关防御保护措施，保障动物性产品销售场所环境、产品、人员等的生物安全。

[来源：NY/T 1984—2010，定义3.9，有修改]

3.3

消毒 disinfection

用化学、物理、生物的方法杀灭或者消除环境中的病原微生物。

[来源：卫法监发〔2002〕282号，定义1.3.1]

3.4

预防性消毒 preventive disinfection

对可能受到病原微生物污染的物品和场所进行的消毒。

[来源：卫法监发〔2002〕282号，定义1.3.24]

3.5

无害化处理 non-hazardous treatment

用物理、化学、生物学等方法处理病死或病害动物及相关动物产品，消灭其所携带的病原体，消除危害的过程。

[来源：DB65/T 4124—2018，定义3.1，有修改]

4 消毒方法和消毒剂使用原则

本文件所规定的消毒方法包括物理消毒法和化学消毒法。物理消毒法包括紫外消毒、红外消毒、加热煮沸、蒸汽灭菌等，该类方法效果可靠、无残留，在配备相关设备的条件下，建议优先选用。化学消毒法主要是使用化学消毒剂通过喷洒、擦拭、浸泡、熏蒸等方式进行消毒。本文件提到的化学消毒剂包括含醇消毒剂（例如乙醇）、含氯消毒剂（例如 84 消毒液）、含碘消毒剂（例如碘伏），也可使用与之等效的其它消毒剂。化学消毒剂应在有效期内使用，必要时现配现用，不同消毒剂的应用范围和使用方法建议参照《卫法监发〔2002〕282号 消毒技术规范》及产品说明书。鲜（冻）动物性产品销售场所应建立相关消毒制度，确保消毒效果。

5 环境卫生防护技术要求

5.1 未发生传染病疫情时的要求

5.1.1 鲜（冻）动物性产品销售场所以清洁卫生为主，预防性消毒为辅。销售场所需保持干净整洁，物品分类存放、摆放整齐，无杂物、无积水、无污物、无卫生死角。台面及墙壁无蜘蛛网、无灰尘、无污渍。

5.1.2 保持室内自然通风。使用空调系统的场所应定期消毒并更换过滤器，保持室内空气洁净，有条件的销售场所可定期对室内空气进行卫生监测。

5.1.3 每天至少开展一次预防性消毒。物体表面、墙面、地面选用含有效氯 250 mg/L~500 mg/L 消毒液进行擦拭或喷洒，作用 30 分钟以上，消毒后尽量用清水擦拭干净。有条件的场所，可在营业结束后使用紫外灯照射 30 分钟以上，对空间进行定期消毒。紫外灯开启时，需关闭照明灯，人员务必离开消毒场所。

5.1.4 产品废弃物及垃圾进行分类收集处理。包装收集袋或容器应密闭，以确保转移过程中无漏水、无散落等。

5.1.5 采取有效的病媒生物防控措施。地面平整硬化、沟渠密闭疏通，安装防蚊防蝇装置，及时清理积水、垃圾、杂物，垃圾堆放地、污染物处理场所有灭蟑灭鼠措施。

5.2 发生传染病疫情时的要求

5.2.1 加强环境消毒。除执行 5.1 相关要求外，结合地方疫情防控要求，对人员和产品接触频次较高的重点部位，使用含有效氯 250 mg/L~500 mg/L 消毒液，增加消毒频次。每天保持 3 次以上消毒，并做好清洁消毒记录。重点部位包括冷库冷柜表面及门把手、进口产品内外包装、档口案板、刀具、台秤、盛放器皿、污水排放口、地漏物表等部位。

5.2.2 加强冷库冷柜内部清洁。冷库冷柜内表面可用 75% 酒精或 2000 mg/L 季铵盐类消毒剂擦拭消毒，作用 30 分钟后，用清水擦净。

5.2.3 做好工具管理。清洁用的抹布和拖把，专区专用、专物专用、分区域存放。使用后要在含有效氯 1000 mg/L 消毒液中浸泡 30 分钟，清水冲洗后晾干备用。

5.2.4 做好饮食器具及衣物等的消毒。首选加热煮沸 15 分钟以上晾干备用，也可以使用含有效氯 250 mg/L ~500 mg/L 消毒液浸泡 15 分钟以上，再用清水漂洗干净备用。

5.2.5 配备专门仓库，储备足够的防疫物资。防疫物资需包含医用防护口罩、医用外科口罩、手套、防护面罩（或眼罩）、防护帽、防水靴、隔离衣等，设置应急隔离区域。

5.2.6 单独收集口罩、消毒纸巾等特殊垃圾。用含有效氯 500 mg/L~1000 mg/L 消毒液喷洒其表面，使其湿润后密封装入垃圾袋处理。

5.2.7 必要时,配合有关部门,开展消毒效果评价。根据消毒对象的不同特点,采取相应的监测手段,保证消毒的有效性。

6 产品污染风险防控技术要求

6.1 未发生传染病疫情时的要求

6.1.1 产品的摆放、存储、包装、销售等遵照《GB 31621 食品经营过程卫生规范》相关规定执行。产品存放生熟分开、干湿分开、鲜冻分开。有条件的,可设置必要的物理性隔离设施。产品存放货架应距离墙面、地面 10 cm 以上,保持良好通风。

6.1.2 刀具、案板等直接接触产品的工具,在不使用时要保持表面清洁干燥,在接触产品前后应用流动清水进行冲洗。

6.1.3 产品存储要保持合适的温湿度,保持有效的虫害防控措施。

6.2 发生传染病疫情时的要求

6.2.1 除执行 6.1 相关要求,产品包装需牢固防水,拆封前使用含有效氯 250 mg/L~500 mg/L 消毒液进行表面消毒,作用 30 分钟以后用清水擦拭干净。注意避免消毒液直接接触产品,避免二次污染。所有包装尽量戴手套拆封,接触产品时更换干净手套。剩余产品密封包装后,按贮存要求条件分类存放。在捉拿鲜活动物性产品时,要穿戴手套、防水围裙、医用外科口罩,要有合适的防喷溅措施,必要时佩戴护目镜。

6.2.2 刀具、案板等直接接触产品的工具,除执行 6.1.2 要求外,要加强消毒措施。尽量选择加热煮沸 15 分钟以上的方式,也可以使用含有效氯 250 mg/L~500 mg/L 消毒液浸泡 15 分钟以上,再用清水漂洗干净备用。适当增加地面及物品清洁消毒频次,并做好相关清洁消毒记录。

6.2.3 产品应建立和完善溯源制度。严格登记产品来源、产地、生产批号、购买数量、日销售情况、产品剩余量等信息,保存相应票据。落实运输车辆和人员实名登记、验视和可疑物品报告制度。

6.2.4 产品废弃物要与其它垃圾严格分开,装入专门的密封容器内进行无害化处理。当产品疑似染疫时,立即封存相关产品,送至检验机构进行检验。同时,按规定上报相关部门,进行产品溯源,并对销售场所开展全面消杀。

7 人员防护技术要求

7.1 未发生传染病疫情时的人员要求

产品销售人员应符合国家对人员健康的相关规定,定期体检,保持个人卫生和衣帽整洁。使用卫生间、接触污染物后,应洗手消毒。在岗过程中,不应饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物等。接触顾客和产品时尽可能佩戴口罩、手套和帽子,有喷溅风险的情况下建议使用医用外科口罩。

7.2 发生传染病疫情期间的人员要求

7.2.1 加强人员的健康监测和从业防护。除执行 7.1 相关要求外,人员需佩戴工作服、防护帽、医用防护口罩、防护面罩或眼罩、一次性手套及防水靴等。使用卫生间、接触污染风险较高的物品后,及时用含醇消毒剂消毒皮肤并更换手套。口罩溅湿、破损、污染后及时更换,防护面罩及衣物等保持清洁干燥。如皮肤出现划伤或破溃,要迅速用含碘消毒剂消毒,防水创可贴包住伤口,不宜继续从事相应工作,如有不适立即就医治疗。定期对人员开展生物安全防护知识的培训。

7.2.2 销售场所应在出入口实行人员管控措施,按照相关部门疫情防控要求,降低人流密度,配备足量防疫物资,加强人员防护,包括健康监测、手部消毒、保持距离和正确佩戴口罩等。销售过程建议使用扫码付费等方式,必要时在收银台和柜台设置玻璃屏障,减少人与人、人与物品的接触机会。

7.2.3 建立人员健康异常报告程序。当销售场所人员出现健康异常症状时,应立即采取有效措施将相应人员及其密切接触的人员撤离销售场所,健康状况每日上报,待排除异常后方可返岗。第一时间开展人员健康评估、流行病学调查、环境消杀等工作。如发现消费者健康异常,按照有关规定,可拒绝健康

异常人员进入销售场所。

8 无害化处理技术要求

8.1.1 日常销售过程中产生的产品废弃物，包括腐败或变质产品，脓肿组织、淋巴结及淤血组织等少量剔除物，首选加热煮沸 15 分钟以上的方式无害化处理，然后按照垃圾分类投放处理，并做好记录。如废弃物数量较大时，可交由专业机构进行处理，并如实做好记录。

8.1.2 产品出现大面积腐败变质时，可先密封包装，委托有资质的无害化处理机构进行处理。包装容器需密闭不漏水，有专门的贮存场所，用专用车辆运输到无害化处理场地，防止对环境的污染。留存无害化处理机构的资质证明文件，并如实做好每次的处理记录。

8.1.3 在发生传染病疫情期间，如发现染疫可疑产品，或者存在涉疫人员接触污染的可疑产品时，应立即封存相关产品，上报主管部门，并按照规定对可疑场所进行全面消杀，及时开展相关检测。
