



上海虹桥进口商品展示交易中心虹桥品汇健康食品馆进一步加强场馆及食品外包装消毒。

次至少要进行10个采样，才能够覆盖对核酸检测的要求。拿上样本袋，全副武装的检测员走进货车，取出一根涂抹棒在包装箱的表面轻轻擦拭，然后把它放进装有采集液的试管中。货物包装、车厢内壁的几处采样完成后，工作人员又在现场拆开了一箱无须鳕鱼，检测员拿出另一根涂抹棒在鱼身上来回擦拭。据悉，食品、包装和冷链车都会进行采样，然后把样本带回实验室检测，24小时内出具结果，只有检测为阴性后，这批货物才能转入其他普通冷库，之后才能正常出库。

移库后，整个中转库都要进行一次彻底的消杀，才会有第二批等待核酸检测报告的食品进库。而中转库工作人员脱下的防护服、口罩、手套等，也要喷洒消毒液后扔进专用垃圾桶，再进行无害化处理，同时每人每月要做一次核酸检测，确保人员安全。

据悉，中转库出来的冷链货物必须拿到核酸检测证明、消杀证明、高风险进口冷链食品中转库出库证明，“三证齐全”才可以进入上海的批发市场、加工厂、生鲜超市等各个环节。

光明国际旗下的上海联豪食品 and 五丰公司是重要的牛肉、猪肉等肉类进口商和分销商，“消毒”成为两家企业共同的关键词：原料工厂、产品包装、工作人员等都需要消毒。

在联豪食品，从进口牛肉入境至入厂的每个环节都需要消毒，并全程记录。消毒过程不遗漏任何角落：运输车、卸货区、转运设备等。在现场，员工们穿着防护服，忙个不停，逐一每箱原料进行消毒。这些消毒工作全部核验通过后，进口牛肉原料才能进入冷冻库。同时，每批原料需进行新冠肺炎病毒专

项检测，待第三方机构出具合格证明后，才能上市。

在五丰公司，“三次消杀”成为进口产品能上市的前提：进口冷链货物通关前进行核酸检测，并对货物进行全面消杀；货物入库前，对外包装进行第二次全面消杀；货物送抵客户处后，再对货物进行第三次消杀。

进入市场销售的冷链食品，也得到了严格管控。

在上海江阳水产大型批发市场，所有进入市场的人员都要戴好口罩且健康码正常；所有货品进入市场之前都必须到检测站登记，登记时必须出示入境货品检验检疫证明、

货品的核酸检测证明、企业的营业执照，经核实之后才可以进入。

在盒马鲜生，进口海鲜和禽类的电子标签上全都加上了“溯源码”，扫码就能查看对应商品批次的核酸检测报告。目前，这套系统已经覆盖盒马所有门店的进口冷链食品。

在联华超市，进口冷链食品要经过“登机式安检”才能进入超市。收货人员全部经过培训，必须戴好口罩、手套后，在进口冷链食品收货专区核对好证明后才能验收，同时立即对外包装进行消毒，静置5分钟后送到储藏专区，再拆箱销售。

即便是在线销售的冷链食品，也不例外。

例如，叮咚买菜要求上架的原装进口冷链商品必须具备核酸检测报告，同时，也将按照监管部门要求对此类商品进行符合国家标准要求的消毒测试，确保上架在售进口冷链食品的安全性。每天对生鲜食品可能接触的器皿和设备消毒至少3次以上。

上海市市场监管局副局长许瑾介绍，近日，市场监管部门会同卫健部门，对大型农贸市场、超市、冷库等重点场所开展了进口冷链食品采样检测工作。从11月16日发布《关于对高风险进口冷链食品实行中转查验的通知》到11月22日，上海共出动执法人员18万人次，检查食品经营单位17.7万余家；共采样检测13万件，新冠病毒核酸检测结果均为阴性。

正是因为对进口冷链食品进行“全链条管控”，上海迄今为止尚未发现因冷链环节而感染的新冠病毒肺炎确诊病例。

上海的防疫部队，再一次跑在了病毒前面。■