冷链食品生产经营食用防控指南系列

销售经营过程防控注意事项

人员卫生要求



- 上岗前确保身体状况良好，接受体温检测，出现不适立即主动报告并及时就医；做好个人防护，注意个人卫生；生鲜宰杀等特殊摊位的食品经营者除工作服外，还需穿戴防水围裙、橡胶手套等。

保持安全距离

- 合理控制进入冷链食品销售区域的顾客数量，避免聚集和拥挤，人与人之间至少保持1米以上距离，可使用地面标记引导和管理顾客有序排队等措施。



清洁和消毒

- 冷链食品销售经营区域从业人员应当保持良好的卫生操作，勤用洗手液洗手消毒以保持个人手部的清洁卫生。对人手频繁接触的各种表面、把手、按钮（如计算器、电子 称量器具按钮等）等及时清洁并消毒。每天经营完毕后，应当对经营区域进行全面消毒。应当确保店内洗手设施运行正常，并配备速干手消毒剂，方便顾客洗手消毒。

警示告知

温馨提示

- 在入口处设置标志，要求顾客在健康异常、身体不适或有新冠病毒疑似症状时不得入店。
- 定期在冷链食品零售区域（商店、卖场、超市）广播或张贴告示，提醒顾客保持距离，及时清洁双手。消费者自带购物袋的，建议盛装冷链食品后应注意清洗后再使用。

其他防护措施



- 在收银台和柜台设置玻璃屏障，鼓励使用非接触式支付，以减少接触。
- 应考虑不在自助柜台公开展示或出售未包装的冷链食品。

江西省卫生健康委员会 赣南日报社 宣　江西省健康教育与促进中心制作