

致凍肉檢疫點營運商-有關冷鏈食品外包裝消毒注意事項

凍肉檢疫點營運商必須確保在該檢疫點會接觸冷鏈食品的各類從業員做好個人防護，並需確保在離開檢疫點或進入檢疫點倉庫前，**每棟**貨物的外圍接觸表面已作消毒；對於有倉庫的檢疫點，在貨物離開倉庫或出貨前，**每一箱**貨物的外包裝已作全面消毒，詳細情況如下：

- (一)個人防護方面，當冷鏈食品進入碼頭/檢疫點時，檢疫點營運商必須確保所有接觸貨物之人員(包括入口商及搬運工人等)做好個人防護，包括佩戴好口罩、護眼裝備及手套等。
- (二)檢疫點營運商需安排所有接觸冷鏈食品貨物之員工按要求定期進行新冠病毒核酸檢測。
- (三)確保貨物離開檢疫點或入倉前，每棟貨物的外圍接觸表面已作消毒，即貨物的外包裝表面(箱面)上必須貼有「已消毒」標記：
 - 該棟貨物每箱均貼有「已消毒」標記：表示該棟貨物的每箱已作全面消毒
 - 該棟貨物四面貼有「已消毒」標記：表示該棟貨物的外圍接觸表面(外露的箱面)已作消毒
- (四)應拒絕完全沒有「已消毒」標記或捆箱膠膜外貼「已消毒」標記的貨物離開碼頭/檢疫點：

有些貨物在來源地已整棟包封了膠膜，抵澳時市政署外判消毒人員僅能消毒圍在該棟貨物外的包裝膠膜，進口商須撕開膠膜並最起碼對該棟貨物的外圍接觸面(外露的箱面)作消毒，並貼上「已消毒」標記後，才可將貨物運離檢疫點；進口商亦可選擇對該棟貨物的每一箱表面作全面消毒，並每箱貼上「已消毒」標記。
- (五)凍肉檢疫點倉庫營運者在貨物離開倉庫時，應檢查貨物是否每箱已貼有「已消毒」標記，即每箱貨物是否已作全面消毒；倘貨物未有相關標記，即貨物入倉時尚未完成每箱消毒的程序，應要求進口商全面消毒每一箱貨物的外包裝，並每箱貼上「已消毒」標記才可流通，倉庫營運者需在出貨記錄中記錄相關消毒情況。

倘若相關碼頭/凍肉檢疫點營運商未有按上述要求規管冷鏈食品從業員，未有對貨物消毒安排實施有效及嚴格管理，則不符合衛生檢疫要求，將被本署視為無效檢疫場所，本署將不會再派員到該檢疫場所進行食品檢疫。

