

上海市新型冠状病毒肺炎 疫情防控工作领导小组办公室

沪肺炎防控办（2021）4号

关于印发《上海市商场、超市疫情防控技术 指南》等4个防控指南的通知

各区、各部门、各单位：

为进一步科学精准做好商贸领域常态化疫情防控和冬春季疫情防控工作，结合本市实际，市新冠肺炎疫情防控工作领导小组办公室物品防疫与物资保障组牵头制订了《上海市商场、超市疫情防控技术指南》等4个防控指南，经市领导同意，现印发给你们，请遵照执行。

特此通知。

- 附件：1. 上海市商场、超市疫情防控技术指南
2. 上海市农贸（集贸）市场疫情防控技术指南
3. 上海市餐饮服务单位疫情防控技术指南
4. 上海市展览活动疫情防控技术指南

上海市新型冠状病毒肺炎疫情防控工作
领导小组办公室
2021年1月7日

附件 1

上海市商场、超市疫情防控技术指南

根据商务部 2020 年 12 月 31 日发布的《商场、超市疫情防控技术指南》，制定本指南。

一、适用范围

本指南适用于新型冠状病毒肺炎流行期间，本市正常运营的商场、超市等的疫情防控。主要内容包括完善疫情防控制度、环境卫生要求、个人卫生防护、冷链食品要求、限流限距措施、应急处理措施等。

二、完善疫情防控制度

（一）落实主体责任，商场负责人是疫情防控第一责任人，做好员工信息采集工作。完善疫情防控制度，要有适量口罩、手套、消毒剂、测温仪等防疫物资储备，鼓励设置无感测温设备。设置应急区域，有属地医疗卫生力量指导支持。

（二）加强培训和应急演练，保证员工熟悉责任分工、环境卫生、个人防护、异常情况处置、人员疏散等工作要求，做到有条不紊。

（三）建立员工健康监测制度，每日对员工健康状况进行登记，身体不适时应及时报告并就医。对经营进口冷链食品等高危风险的从业人员要进行核酸筛查，实施新冠肺炎疫苗接种，加强重点人群防护。

三、环境卫生要求

（四）划设进出通道，做好人员分流。在商场、超市入口处，要张贴健康码图识，增加体温测量设备，查验健康码、检查佩戴口罩情况。

（五）对于不使用或不会操作智能手机的老年人等群体，做好人工服务引导。

（六）加强通风换气促进空气流通，节日期间人流密集要增加消毒频次，保证室内空气卫生质量符合《公共场所卫生指标及限值要求》（GB 37488-2019）；如使用集中空调，保证空调运行正常，运行过程中以最大新风量运行，全空气系统关闭回风。定期对送风口等设备进行清洗、消毒或更换。

（七）对经常接触的公共用品和设施（如存储柜、电梯间按钮、扶梯扶手、公共垃圾桶等），每日清洁消毒不少于三次。重点部位要做好消毒记录。

（八）保持电梯、咨询台、售货区、洗手间、生鲜区等区域环境整洁，及时清理垃圾。洗手间、生鲜区要做到无积污、无异味。

（九）公用洗手间每日清洁消毒不少于三次，门把手、水龙头、开关的消毒至少每两小时一次，要配备足够的洗手液（或肥皂），保证水龙头等供水设施正常工作。

四、个人卫生防护

（十）工作人员应加强个人防护，佩戴口罩上岗，做好手部卫生。穿着工作服、佩戴手套应保持干净整洁，定期清洗、消毒。禽畜肉类和熟食区从业人员还应当佩戴工

作帽。生鲜宰杀等特殊摊位的经营者除工作服外，按防护要求需穿戴防水围裙、橡胶手套等。

（十一）工作人员在物品交接传递时应当佩戴口罩和手套，避免直接接触。

（十二）顾客及其他人员，应当佩戴口罩进入商场、超市。提倡挑选冷链食品时佩戴手套。

五、冷链食品要求

（十三）严格落实国务院和本市关于防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求，执行防控措施，不销售相关手续不完备的进口冷链食品。

（十四）鼓励将进口冷链食品的检验检疫证明、通关证明、消毒证明、核酸检测报告及追溯码，在销售区进行张贴公示，让顾客放心消费。

六、限流限距措施

（十五）收银台区域应设置“一米线”，提醒顾客排队付款结账时保持安全距离。工作人员与顾客服务交流时宜保持安全距离，顾客选购商品时人员之间要保持安全距离。

（十六）通过场内外电子显示屏、广播等各类宣传资源，及时警示客流集聚和风险防范，加强客流管控，做好分流、引流、限流。

（十七）提倡顾客自助购物、非接触扫码付费，尽量减少排队时间，减少人员接触。

（十八）倡导线上线下结合的方式进行消费，鼓励商

场、超市提供网订店送、无接触交易等便利服务，防范疏解购物可能导致的人群聚集。

（十九）商场中的剧院、娱乐等公共场所要按照文化和旅游部门有关规定，继续执行上座率不超过 75%等规定，采取有效措施保持人员距离。商场举办的夜市要按照《夜市等人员密集夜间经济场所疫情防控工作指引》（沪肺炎防控办〔2020〕173 号）有关规定执行，加强场所、人员、食品安全等管理。

七、应急处理措施

（二十）当商场、超市出现新冠肺炎疑似病例、无症状感染者或确诊病例时，应当配合相关部门做好密切接触者的追踪和流行病学调查，立即采取暂停营业、封闭管理、全员核酸检测等处置措施，同时立即关停疑似病例、无症状感染者或确诊病例活动区域对应的空调通风系统，在属地疾病预防控制中心的指导下对场所进行终末消毒，对空调通风系统进行清洗和消毒处理，经卫生学评价合格后方可重新启用。

（二十一）中、高风险地区，要严格按照属地政府及联防联控机制要求抓好商场、超市防疫工作落实，建议采取缩短营业时间、控制顾客数量等措施。

附件 2

上海市农贸（集贸）市场疫情防控技术指南

根据商务部 2020 年 12 月 31 日发布的《农贸（集贸）市场疫情防控技术指南》，制定本指南。

一、适用范围

本指南适用于新型冠状病毒肺炎流行期间，本市正常运营的农产品批发市场、菜市场（以下简称“农贸（集贸）市场”）的疫情防控。主要内容包括完善疫情防控制度、环境卫生要求、个人卫生防护、冷链食品要求、限流限距措施、应急处理措施等。

二、完善疫情防控制度

（一）落实主体责任，农贸（集贸）市场负责人是疫情防控第一责任人，做好员工信息采集工作。完善疫情防控制度，要有适量口罩、手套、消毒剂、测温仪等防疫物资储备，鼓励设置无感测温设备，设置应急区域，有属地医疗卫生力量指导支持。

（二）农贸（集贸）市场在专业部门指导下加强培训和应急演练，保证员工熟悉责任分工、环境卫生、个人防护、异常情况处置、人员疏散等工作要求，做到有条不紊。

（三）建立员工健康监测制度，每日对员工健康状况进行登记，身体不适时应及时报告并就医。对经营进口冷链食品等高危风险的从业人员要进行核酸筛查，实施新冠肺炎疫苗接种，加强重点防护。

（四）建立日常卫生管理制度，主要包括环境卫生、人员健康监测、分类卫生、产品溯源、全日制保洁、卫生宣传等制度。

三、环境卫生要求

（五）划设进出通道，做好人员分流。在市场主要入口显著位置张贴健康码图识。对于不使用或不会操作智能手机的老年人等群体，农贸（集贸）市场做好人工服务引导。

（六）在温度适宜时，尽量采用自然通风，或使用排气扇加强空气流通。如使用集中空调，应当以最大新风量运行。定期对送风口和回风口等设备和部件进行清洗、消毒或更换。

（七）厕所卫生、垃圾收集、给排水设施、病媒生物防制、手卫生设施和用品等环境卫生，需满足国务院联防联控机制印发的《农贸（集贸）市场新冠肺炎疫情防控技术指南》有关要求。

（八）各类公共设施和区域有明确、完整的名称标识。地面硬化、干燥、防滑、易于冲洗、排水通畅。市场的人流、物流、车流应当畅通有序，安全通道不应堆放杂物。

（九）公共物体表面、货物运输环节等公共区域卫生，需满足国务院联防联控机制印发的《农贸（集贸）市场新冠肺炎疫情防控技术指南》有关要求。

（十）禽畜肉区、水产区、熟食区应当有自来水龙头、洗槽、排水沟和下水道，地面平整，全面硬化。应保持卫

生整洁，产生的垃圾应当及时处理。水池内无污物积存、残留，水龙头保持清洁。

（十一）市场开办者、管理方对批发档口进行集中统一清洁消毒，维护好门前公共设施的完好整洁。摊位经营者应当履行“一日一清洁”等要求，在专业人士指导和保证食品安全的前提下，每天营业后进行全面清洁消毒，并做好记录，做到地面无污物、无污水，下水道畅通，定时冲洗，排水沟内清洁，无积存淤泥、污物。中高风险地区，应适当增加消毒频率。

（十二）摊位内鲜、活、生、熟、干、湿商品相对集中，应分开陈列销售；直接入口食品要有防蝇、防尘橱（罩）和专用柜台，生熟分开，货款分开。各类加工工具在每次使用后应清洁消毒，必要时进行全面消毒。保持冰箱（柜）外表面清洁，定期清理冰箱（柜）内部。

四、个人卫生防护

（十三）员工工作期间佩戴口罩，冷链从业人员还应当戴手套和着工作服上岗，禽畜肉类和熟食区的员工还应当佩戴工作帽。口罩或手套弄湿或弄脏后，及时更换。工作服保持干净整洁，定期清洗，必要时消毒。生鲜宰杀等特殊摊位的经营者除工作服外，按防护要求需穿戴防水围裙、橡胶手套等。

（十四）冷链从业人员在物品交接传递时应当佩戴口罩和手套，与顾客服务交流时宜保持安全距离，避免直接接触。

(十五) 顾客及其他人员应当佩戴口罩入场，挑选商品时提倡佩戴手套。

五、冷链食品要求

(十六) 严格落实国务院和本市关于防范新型冠状病毒肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求，执行防控措施，不销售相关手续不完备的进口冷链食品。

(十七) 鼓励将进口冷链食品的海关检疫证明、通关证明、消毒证明、核酸检测报告及追溯码，在销售区进行张贴公示，让顾客放心消费。

六、限流限距措施

(十八) 提倡顾客优先采用扫码付费方式结账，尽量减少人员接触和排队时间。

(十九) 倡导线上线下结合的方式进行采购，鼓励市场提供线上采购、上门配送、无接触交易等便利服务，防范疏解购物可能导致的人群聚集。

七、应急处理措施

(二十) 当出现新冠肺炎疑似病例或确诊病例，市场开办者、管理方、场内经营者应当配合相关部门做好密切接触者的追踪和流行病学调查，并在属地疾病预防控制机构的指导下对市场进行终末消毒，如有空调通风系统，则同时对其进行清洗和消毒处理，经评价合格后方可重新启用。

(二十一) 如因疫情原因关闭市场的，应当在疾病预防控制机构等专业指导下，封存市场内被污染的食品、用

品等物品，对市场环境进行消毒，对相关物品进行无害化处理。物品在未处理前，应当保持市场内冰箱、冰柜等冷冻冷藏设备正常运行，以防止物品腐败变质及可能的污染物扩散。

附件 3

上海市餐饮服务单位疫情防控技术指南

根据商务部 2020 年 12 月 31 日发布的《餐饮服务单位新冠肺炎疫情常态化防控技术指南》，制定本指南。

一、适用范围

本指南适用于冬春季新冠肺炎流行期间，正常运营的餐饮服务单位疫情防控。主要内容包含企业管理、店堂管理、员工管理、顾客管理、食材管理、冷链管理、外卖管理、应急管理等。

二、企业管理

（一）餐饮服务单位负责人是疫情防控第一责任人，做好员工信息采集工作。科学制定具有针对性和可操作性的疫情防控工作方案和应急处置预案，确保口罩、手套、消毒剂、测温仪、洗手液等适量防疫物资储备。

（二）加强培训和应急演练，及时向员工传达属地疫情防控部门的要求，企业要对全体员工开展疫情防控工作培训，确保所有员工熟悉疫情防控工作方案和应急处置预案的责任分工、环境卫生、异常情况处置等工作要求，将常态化疫情防控工作落实到每个岗位，做到有条不紊。

三、店堂管理

（三）要加强通风换气促进空气流通，增加消毒频次，保证室内空气卫生质量符合《公共场所卫生指标及限值要求》（GB 37488-2019）；如使用集中空调，保证空调运行

正常，加大新风量，全空气系统关闭回风。在高、中风险地区运营的餐饮服务单位，每周清洗、消毒空调通风系统空气处理机组、送风口和冷凝水盘等部位，必要时更换空调关键部件。

（四）对经常接触的公共用品和设施（如电梯间按钮、扶梯扶手等），每日清洁消毒不少于三次。重点部位要做好消毒记录。有条件的餐饮服务单位可在电梯口、收银台等处配备手消毒剂或感应式手消毒设施；就餐区无洗手设施的，应配备免洗手消毒液等手消毒用品或其他手消毒设施。

（五）确保卫生间通风良好，洗手设备正常运行，洗手盆、地漏等水封隔离有效。每日清洁消毒不少于三次，门把手、水龙头、开关的消毒至少每两小时一次，要配备足够的洗手液（或肥皂），保证水龙头等供水设施正常工作，保持地面、墙壁、洗手池无污垢。

（六）加强垃圾分类管理，及时收集并清运。废弃口罩应设置专门垃圾桶。每天对垃圾存放设施进行清洁消毒。餐厨垃圾处置应当符合法律、法规、规章的要求。

四、员工管理

（七）店内配置红外线测温仪器，由专人对员工进行测温、登记，店内建立测温台账，持续记录每个人的体温状况。员工体温正常方可进入经营场所，上岗期间必须保持清洁卫生，严格洗手消毒，时刻佩戴口罩，口罩要及时更换。建立员工健康档案，档案记录应包括但不限于每日出勤人员姓名、身体状况、工作岗位、居住地址等。在高、

中风险地区运营的餐饮服务单位应记录外出情况等信息。加强集体宿舍管理，做好防护和清洁消毒。

（八）对直接操作冷链食品等高危风险的从业人员要及时开展新冠肺炎疫苗接种，加强重点防护。员工一旦有发热、乏力、干咳等疑似新冠肺炎典型症状，应上报单位或所在社区，及时到定点医疗机构就诊并通报相关人员，按规定进行隔离，就诊途中尽量避免乘坐公共交通工具，防范交叉感染。如员工发现共同居住人或密切接触人员出现疑似新冠肺炎典型症状，要及时上报单位并做好个人防护和隔离，必要时到定点医疗机构就诊。

五、顾客管理

（九）顾客及其他进店人员要科学佩戴口罩，主动配合做好体温检测、出示健康码。

（十）对于不使用或不会操作智能手机的老年人等群体，做好人工服务引导。

（十一）餐饮服务单位在店内外侯餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”，严格控制人流密度，进店人数要与餐位数相匹配，不得造成点餐、等餐、等位等人员聚集。提倡建立顾客预约制度，合理安排顾客到店时间，避免人员聚集。提倡非接触式点餐、结账。

（十二）对于合餐顾客，餐饮服务单位应提供“一菜一公筷、一汤一公勺”，或者“一人一公筷、一人一公勺”服务，公勺公筷宜采用不同颜色、材质或突出标识等醒目的方式进行区分。鼓励提供密封包装的牙签。积极推广分餐制。

提倡就餐时间不超过两小时。

（十三）在高、中风险地区运营的餐饮服务单位应控制餐厅（馆）就餐人数，拉开桌位间距，确保间隔在1米以上；如桌椅固定无法移动，要明确标识出非使用桌位；不安排非同行人顾客同桌就餐。

（十四）在高、中风险地区运营的餐饮服务单位每个包间限开一桌，就餐座位间要保持1米以上距离，提倡就餐人员在用餐前后戴好口罩。每餐次顾客离开后，须对包间进行清洁消毒和通风处理。

六、食材管理

（十五）严格落实进货查验及索证索票制度，确保食材来源可追溯。外出采购人员要做好个人防护。严禁采购和制售野生动物及其制品。

（十六）原料供应商选择、食品加工制作、餐饮具和加工用具的清洗消毒要符合保障食品安全的有关规定。密切关注原料供货商所在地的疫情变化情况，如原料供货商有员工确诊，根据相关防控规定对已采购原料封存待查。

七、冷链管理

（十七）严格落实国务院和本市关于防范新型冠状病毒肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求，执行防控措施，不购买无检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、追溯信息的进口冷链食品。

（十八）鼓励将进口冷链食品的检验检疫证明、核酸检测报告、消毒证明及追溯码，在餐厅内显著位置进行张

贴公示，让顾客放心消费。

（十九）每日检查冷库设备运转，确保冷库在冷冻 0 度以下、冷藏 0 度以上 18 度以下的温度区间运转。

（二十）冷链食材进库时需对食材接触面、外包装（箱）、用具、高频接触面、垃圾桶、卫生洁具等进行更高频率的清洁消毒。

（二十一）进口冷链食材需开箱后对箱内包装食材的表面进行消毒。

（二十二）冷库应设专人管理，搬运冷链食品时穿戴一次性医用口罩或医用外科口罩、工作服，戴一次性手套，必要时穿戴帽子。直接接触、切割进口冷链食品的，增加佩戴颗粒物防护口罩、护目镜、防水围裙。处理冷链食品工作人员在每日定期开展体温检测的基础上，定期开展核酸检测。

八、外卖管理

（二十三）企业制作半成品销售的，应当在包装或容器上标明单位名称、地址、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、在家里加热制作时要求等内容。

（二十四）餐饮单位从事外卖送餐服务的，不得超出市场监管局许可核准的经营项目，送餐数量要与自身规模和供应能力相适应。一家餐饮单位向同一服务对象一次送餐不得超过 200 人份；凡送餐超过 200 人份的，食品经营者应取得“集体用餐配送膳食”或“团体膳食外卖”经营项目许

可。

（二十五）外卖外送餐食要加“食安封签”。使用的保温箱、物流车及周转用具每天清洁消毒。

（二十六）餐饮外卖服务应按照外卖配送和快递从业人员疫情健康防护的有关要求严格执行。有条件的餐饮企业应为外卖工作人员设立指定通道，为外卖工作人员提供口罩、消毒液等用品。

（二十七）明码标价、质价相符。弘扬特色、适应市场。遵守服务承诺，赢得消费信赖。

九、应急管理

（二十八）当餐饮服务单位出现新冠肺炎疑似病例或确诊病例时，应当配合相关部门做好密切接触者的追踪和流行病学调查，立即采取暂停营业、封闭管理、全员核酸检测等处置措施，在属地疾病预防控制中心的指导下对场所进行终末消毒，同时对空调通风系统进行清洗和消毒处理，经卫生学评价合格后方可重新启动。

附件 4

上海市展览活动疫情防控技术指南

根据商务部 2020 年 12 月 31 日发布的《展览活动新冠肺炎疫情常态化防控技术指南》，制定本指南。

一、适用范围

本指南适用本市范围内举办的展览活动新冠肺炎疫情防控工作，主要包括展览活动风险评估、展览场所防控措施、人员防控措施、展品展具防控措施、其他保障措施等。

二、展览活动风险评估

（一）按照展览活动举办地疫情应急响应级别，分别由市级、区级疫情防控领导机构对展览活动出具举办必要性和已落实防控举措、具备举办条件的评估意见。

（二）中高风险地区暂不举办展览活动。在严格落实各项防控措施的前提下，低风险地区可举办必要的展览活动。冬春季节及春节等重点节假日时段应审慎举办展览活动，鼓励和支持展览活动线上举办。

（三）冬春季节举办的展览活动，主办单位应结合呼吸道传染病高发的特点，进一步完善展览活动疫情防控方案和应急处置预案，做好应急演练。展会举办地的区疫情防控领导机构应加大疫情防控力度，从严做好疫情风险和展览活动举办必要性评估，严格控制举办展览活动数量和规模。

（四）线上展览活动以及线上线下相结合的展览活动，举办单位应针对线下举办的开幕式、展览展示、直播销售及相关配套活动，制定有针对性和可操作性的疫情防控工作方案，落实线下活动疫情防控措施，确保展览活动疫情防控安全。

三、展览场所防控措施

（五）展览场所单位负责展览场所的疫情防控。

（六）展览场所应划定明确的功能分区，如落客区、测温区、安检区、登录区、展览展示区、隔离区等，做好观展线路的指引，有效控制人流和人员活动间距。合理规划场地分区及展位布局，通道宽度和展位间距要符合防控要求。

（七）展览活动举办前后要对展览场所和设备，特别是空调、通风系统进行全面检查、清洁消杀。

（八）展览场所单位应配备必要的门禁、安检、测温设备，设置临时隔离区，并配备适量口罩、免洗手消毒剂等防疫物资。

（九）展览活动举办期间要加强展览场所的通风换气，保持室内空气流通。如使用集中空调，保证空调运行正常，运行过程中以最大新风量运行，全空气系统关闭回风。定期对送风口等设备进行清洗、消毒或更换。每日定时高频做好公共区域、高频接触点位的清洁消毒，并在相关区域更新公示消毒情况。

（十）通过海报、广播、短信、电子屏、宣传视频等

形式加强疫情防控知识宣传，倡导良好卫生习惯，增强健康防护意识，营造文明参展参观良好氛围。

（十一）设置“废弃口罩垃圾桶”，安排专人每日及时收集、集中消毒，并按有毒有害垃圾进行处置。

（十二）加强垃圾密闭化、分类化管理，及时收集并清运，做到日产日清。垃圾桶内外保持清洁，定期进行消毒处理。

（十三）设立专用就餐区，间隔安全距离取餐用餐。加强就餐区卫生管理，做好服务人员的卫生防护，定时做好防疫消毒工作。严格按照国家食品安全相关法律、法规和相关防控措施的规定开展工作。

（十四）发现疑似病例，应立即上报属地疾控部门并对相关区域进行封闭隔离管理和全面消杀。

四、人员防控措施

（十五）展览活动主办单位负责参展商和观众参与展览活动的疫情防控，展览活动其他相关单位负责本单位工作人员的疫情防控。

（十六）参展商和观众应持个人有效证件进行线上实名制注册和预登记，主办单位做好信息核验及采集录入，确保人员信息真实、准确、安全。

（十七）展览活动主办单位应加强现场人流管控，鼓励使用不接触方式做好参展商和观众登记、自助取证、安检、门禁、顺序入场等服务工作，采取预约错峰观展、人员限流、实名入场等方式，引导人员有序观展，有序进出。

当馆内人员数量接近限值时，应通过摆放提醒告示、广播等方式进行告知，避免人员集聚；当馆内人员数量达到限值时，应立即暂停参观人员进入并引导人流有序疏散。展览活动主办单位应督促参展单位，控制会议、论坛及各类活动的数量和规模。

（十八）进馆人员须落实健康码查验、体温检测、佩戴口罩等措施，对健康码、体温异常，来自中高风险地区人员，按本市疫情防控方案要求处理。

（十九）原则上不邀请境外人员入境参展览展，鼓励境外参展商和观众通过在线方式参展参会，或委托其在华分支机构、代表处或合作伙伴等参加线下展览活动。境外入境人员须严格按照有关管理规定做好筛查隔离，实施闭环管理，严防境外疫情输入。

（二十）加强监测预警，强化疫情风险识别，发现疑似病例，要立即启动应急预案，并配合疾控部门采取隔离措施，做好密切接触者排查追踪等工作，并做好现场管控。

（二十一）建立工作人员健康档案，做好日常健康监测。工作人员上岗须戴口罩，入场须进行体温检测。

（二十二）对相关工作人员开展展览活动防疫培训，解读展会疫情防控政策，介绍展会疫情防控要求，落实各有关单位防控责任，确保防疫措施落到实处。

五、展品展具防控措施

（二十三）展览场所单位和参展商负责展品展具的疫情防控。

（二十四）展览场所单位对所有进入展览场所的展品展具进行全面清洁消杀。

（二十五）展览活动举办期间要加强监测，参展商和展览场所单位应及时做好展品展具的日常清洁消毒。

（二十六）严格控制进口冷链食品入境参展，严格落实国务院和本市关于防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关规定，进口冷链食品参展严格落实专用通道入场、专区存放、专区展售等要求。参展商要向有关单位如实申报进口冷链食品展品信息，配合相关单位开展检验检疫、核酸检测及消毒工作，严格查验、留存相关证明，并做好展品销售记录和流向记录。无检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、追溯信息的进口冷链食品，不得参展。参展商对需打开外包装的货物的内包装实施消毒。展览活动举办单位要落实疫情防控要求，督促参展单位查验展品检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明等，防止未经过预防性全面消毒处理的进口冷链食品进入展览场所。

六、其他保障措施

（二十七）展览活动举办单位应积极开展应急演练，深入查找薄弱环节，全力补齐短板，严格落实疫情防控各项措施，细化完善应急预案，不断提高应急预案的科学性、针对性和实用性，切实提高应对突发事件能力和风险处置能力。

（二十八）展览活动举办单位和展览场所单位要加强

宣传,多渠道开展展会防疫政策解读和宣介,确保所有展览活动参与人员知悉防疫要求,主动配合疫情防控工作。

(二十九)全市各区应根据疫情形势发展变化和本区疫情响应级别调整变化,按照国务院联防联控机制和本市疫情防控总体要求,结合本区展览活动疫情防控需要,因地制宜、因时制宜,及时、动态调整完善展览活动防控措施。

(主动公开)

上海市新型冠状病毒肺炎疫情防控工作领导小组办公室

2021年1月7日印发