

ICS 67.120.01
X 00
备案号:47002—2014

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10408—2013

中央储备肉冻肉储存冷库资质条件

Qualification standards for national meat reserve cold storage facility

2014-04-06 发布

2014-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SB/T 10408—2007《国家储备冻肉储存冷库资质条件》，与 SB/T 10408—2007 相比，主要技术变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了适用范围；
- 增删了术语和定义；
- 修改了第 4 章管理体系，补充了文件和记录的部分内容要求；
- 修改了第 5 章环境选址和布局的部分内容；
- 修改了第 6 章冷库规模的要求，并增加了设施要求；
- 修改了第 7 章储存管理的部分内容，并增加了垛距的规定；
- 增加了第 8 章安全应急预案、监控设施设备的要求；
- 增加了第 11 章其他。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部市场运行和消费促进司、商务部流通产业促进中心、华商储备商品管理中心、中国食品集团公司、北京顺鑫农业股份有限公司、四川高金食品股份有限公司、河南众品食业股份有限公司、罗牛山股份有限公司。

本标准起草人：丁书旺、刘虎城、刘颖、金社胜、于林鑫、郭京玲、罗中。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10408—2007。

中央储备肉冻肉储存冷库资质条件

1 范围

本标准规定了中央储备肉冻肉储存冷库的管理体系、环境、设施设备、管理、安全、人员、资信及其他等方面的要求。

本标准适用于中央储备肉冻肉储存冷库的确立和管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28009 冷库安全规程

GB 50072 冷库设计规范

特种设备安全监察条例(国务院令 第 549 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中央储备肉冻肉储备 national meat reserve cold storage

国家用于应对重大自然灾害、公共卫生事件、动物疫情或者其他突发事件引发市场异常波动和市场调控而储备的冻肉(含冻猪肉、冻牛肉和冻羊肉)。

3.2

中央储备肉冻肉储存冷库 national meat reserve cold storage facility

承担中央储备肉冻肉储存任务的低温冷库(简称冷库)。

3.3

管理及检查 management and inspection

受国务院商务主管部门委托负责对冷库的日常管理和保证能力的监督检查。

4 管理体系

4.1 体系管理总要求

应通过质量管理体系或 HACCP 体系或食品安全管理体系认证。

4.2 文件和记录的要求

4.2.1 应建立以下文件:

- a) 冷库岗位责任制度；
- b) 冷库卫生管理规定；
- c) 制冷机器及设备操作规程；
- d) 冷库商品出入库管理规定；
- e) 冷库商品台账管理规定；
- f) 冷库维护保养管理规定；
- g) 冷库消防安全管理规定；
- h) 应急预案；
- i) 场所地理位置图、冷库布局平面图和冻肉货位图；
- j) 中央储备冻肉储存管理制度。

4.2.2 应建立和保持以下记录：

- a) 冻肉入库检疫证明文件检查记录；
- b) 冻肉入库包装和检疫标识检查记录；
- c) 冻肉入库感官检查记录；
- d) 冻肉入库计量记录；
- e) 冻肉入库温度检测记录；
- f) 冻肉垛卡记录；
- g) 库内温度检测记录；
- h) 库内冻肉检查情况记录；
- i) 清洁、消毒用品保管和使用登记记录；
- j) 冷库设施设备安全运行检查记录。

4.2.3 所有记录应保存 2 年以上。

5 环境

5.1 选址和布局

5.1.1 库址应符合当地总体规划要求，并经当地规划部门的批准。

5.1.2 库址应位于周围集中居住区夏季最大频率风向的下风侧。使用氨制冷工质的冷库，与其下风侧居住区的防护距离不宜小于 300 m，与其他方位居住区的卫生防护距离不宜小于 150 m。

5.1.3 周围应有良好的卫生条件，且应避开和远离有害气体、灰沙、烟雾、粉尘或其他有污染的地段。

5.1.4 应位于交通便利，有较强的中转、装卸、调运能力的地方。

5.1.5 应具备可靠的水源和电源以及排水条件。

5.1.6 肉类加工厂的冷库应布置在加工厂清洁区内，并应在其污染区夏季最大频率风向的上风侧。在食品批发市场的冷库应布置在市场的仓储区，并与交易区分开布置。

5.1.7 生活区、生产区应严格分开。

5.2 环境条件

5.2.1 排水系统完善通畅，道路和回车场应有防积水措施。

5.2.2 环境卫生应干净整洁，库区路面、回车场应硬化、平整、无起尘。

5.2.3 冷库库房周边不能采用明沟排放污水。

6 规模设施

6.1 规模与建设

6.1.1 储存冷冻猪肉的冷库,单体库容量应在 6 000 t 以上。储存冷冻牛、羊肉的冷库,单体库容量应在 1 000 t 以上。

6.1.2 建设应符合 GB 50072 的要求,并有合法的证明文件。

6.2 设施设备

6.2.1 建筑、设施设备、制冷系统应与库容和吞吐能力相适应,所使用的材料应符合食品卫生、环保、消防和安全生产的有关规定。

6.2.2 应有与冷库吞吐能力相适应的月台。

6.2.3 应在冷库冷藏间的内侧设置回笼间或外侧设置穿堂等缓冲区域,减少库内外冷热空气的对流。冷库接触外界空气的门,应在其外侧设置冷风幕或在内侧设置耐低温的透明塑料门帘。

6.2.4 应有防霉、防鼠设施。

6.2.5 应配备温度自动显示装置。

6.2.6 应配备检验和计量器具,并定期校检。

6.2.7 库门、电梯门、柱子、墙壁和制冷系统管道等易受碰撞之处,应设有防护装置。

7 管理

7.1 卫生管理

7.1.1 库内及走廊、月台、电梯、装卸工具等应保持干净整洁无杂物,无异味。

7.1.2 库内的工器具应定期清洁和消毒。

7.1.3 冷库清空后应彻底清洁、消毒。

7.1.4 有毒有害物品禁止带入库区,清洁使用的洗涤剂、消毒剂等物品专人管理,妥善保存。

7.2 储存管理

7.2.1 入库的冻肉应具有动物产品检疫合格证明和国家法律法规所要求的其他证明。

7.2.2 入库冻肉中心温度应小于或等于 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

7.2.3 应设专职人员对入库冻肉的卫生检疫证明文件和其他证明进行检查和登记,同时查验运输车辆内的温度、卫生及冻肉的包装、标识、温度和表面卫生状况等。

7.2.4 入库冻肉包装标识应符合 GB 7718 的要求,日期的标注顺序为年、月、日。清真冷冻牛、羊肉包装应印有清真标志。冻肉包装牢固、完整、清洁,标识清晰。

7.2.5 冻肉应专库或专垛储存,专人管理,标识明确,垛、货、卡一致。

7.2.6 冻肉堆码应安全、合理、整齐;应使用垫板,不得直接放置于地面;堆码质量不得超过设计负荷。

库内货位堆垛应符合以下要求:

- a) 距冷藏间顶棚 $\geq 0.2\text{ m}$;
- b) 距顶排管下侧 $\geq 0.3\text{ m}$;
- c) 距顶排管横侧 $\geq 0.2\text{ m}$;

- d) 距无排管的墙 ≥ 0.2 m;
- e) 距墙排管外侧 ≥ 0.4 m;
- f) 距冷风机周围 ≥ 1.5 m;
- g) 距风道底面 ≥ 0.2 m;
- h) 垛与垛之间距离 ≥ 0.5 m。

7.2.7 冻肉贮存温度应小于或等于 -18 °C。应保证冷库库温稳定,昼夜温度波动幅度不得超过 1 °C,冻肉进出库时库温波动幅度不超过 4 °C。

7.2.8 应按照不同产品种类分别堆码储存,胴体羊肉和片猪肉鼓励用货架码放,便于存取和肉品质检查。

7.2.9 每垛均应明确标识、品种、规格、数量、质量、等级、生产厂家、生产加工日期、入库时间、保管员姓名、保质期等。

7.2.10 清真冷冻牛、羊肉的储存库应符合清真库的有关要求。

7.3 冷库的使用、维护和保养

7.3.1 库内应合理分区并标识,预留足够人员及装卸设备进出的通道,便于装卸操作、运输工具通过、设备检修和冻肉数量及品质检查。

7.3.2 应及时清除冰、霜、水,库内排管和冷风机等要及时除霜。

7.3.3 冷库内严禁带水作业。

8 安全

8.1 冷库建设、运营管理和维护应符合 GB 50072、GB 28009 和相关国家法律法规和标准要求。

8.2 库内电器线路应定期维护,防止漏电。

8.3 应建立设施设备安全运行的管理制度,有效实施并保持记录。

8.4 应建立紧急情况应急预案,有效防范和处理制冷剂泄漏等突发安全事件,防止和减小安全事故的危害。

8.5 应有健全的安全保卫制度,设专职安全保卫人员。

8.6 鼓励配备监控设施设备。

9 人员

9.1 管理和作业人员应依据国务院令第 549 号《特种设备安全监察条例》等相关法律法规的规定,持证上岗。

9.2 生产及相关管理人员应体检合格后方可上岗。每年进行一次例行健康检查,必要时做临时健康抽检,凡患有影响食品卫生的疾患者,应立即调离本岗位。

10 资信

10.1 应具有县级以上的安全生产监管部门的验收审批合格及年审合格的证明文件、营业执照和其他符合国家有关法律法规和标准要求的资质证明材料。

10.2 牛羊肉储存冷库应为经国家相关部门批准确认的清真库。

10.3 具有良好的商业信用,近3年内无严重违规行为和重大食品安全事故,财务状况良好。

11 其他

应接受中央储备肉国家有关管理部门、业务操作及公检单位的管理和检查。
