

ICS 67.120.01
X 00
备案号: 20173—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10408—2007

国家储备冻肉储存冷库资质条件

Requirements of cold storage for national stored frozen meat

2007-01-25 发布

2007-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布



SB/T 10408—2007

前 言

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：商务部市场运行调节司、商务部屠宰技术鉴定中心、中食恒信(北京)质量认证中心、华商储备商品管理中心。

本标准起草人：王贵际、耿洪洲、李玉林、赵箭、胡鑫、龚海岩、孙鑫、秦文、郭京玲、温柔。

本标准由商务部市场运行调节司负责解释。

国家储备冻肉储存冷库资质条件

1 范围

本标准规定了国家储备冻肉储存冷库的质量管理体系、环境、设施设备、管理、安全、人员及资信等方面的要求。

本标准适用于承担国家储备冻肉储存任务的冷库。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 50072 冷库设计规范

特种设备安全监察条例 国务院令[2003年]第373号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

冻肉 frozen meat

经低温($-15^{\circ}\text{C}\sim-23^{\circ}\text{C}$)冻结处理后的肉,在本标准内系指国家储备的冷冻猪肉、冷冻牛肉和冷冻羊肉等的统称(简称冻肉)。

3.2

国家储备冻肉储存冷库 cold storage for national stored frozen meat

具体承担国家储备冻肉储存任务的低温冷库(简称冷库)。

4 质量管理体系要求

4.1 质量管理体系总要求

应通过 ISO 9001 质量管理体系认证,鼓励建立并实施 HACCP 体系。

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;
- b) 冷库卫生管理规定;
- c) 制冷机器及设备操作规程;
- d) 冷库货物出入库管理规定;
- e) 冷库商品台账管理规定;
- f) 冷库保管养护管理规定;
- g) 冷库消防安全管理规定;
- h) 紧急情况应急预案;
- i) 冷库布局平面图、冷库平面布置图和冻肉货位图。

4.2.2 应建立以下的记录:

- a) 冻肉入库称量记录;

SB/T 10408—2007

- b) 冻肉入库温度检测记录;
- c) 冻肉垛卡记录;
- d) 库内温度检测记录;
- e) 库内冻肉检查情况记录;
- f) 清洁、消毒用品保管和使用记录;
- g) 冷库设施设备安全运行检查记录。

5 环境

5.1 位置和交通

5.1.1 冷库周围应有良好的卫生条件,应无产生有害气体、烟雾、粉尘等物质的工业企业、医院及养殖场等场所。

5.1.2 应位于交通便利、有较强的中转、装卸、调运能力的地方。

5.1.3 用水、用电应满足生产、消防和生活的需要。

5.2 环境条件

5.2.1 冷库地面的整体标高应高于厂区地面的平均标高,排水系统完善通畅。

5.2.2 生活区、生产区应严格分开。

5.2.3 环境卫生应干净整洁,库区路面应平整无起尘。

6 设施设备

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 3 000(含 3 000) t 以上。储存冷冻牛、羊肉的冷库,单体库容量应在 500(含 500) 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 设施设备要求

6.2.1 建筑、设施设备、制冷系统应与库房面积和吞吐能力相适应,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 应有防霉、防鼠设施。

6.2.3 应配备自动温度显示记录装置。

6.2.4 应配备检验和计量器具,并定期校检。

6.2.5 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 库内应干净整洁无杂物,无异味。

7.1.2 库内的工器具应定期清洁和消毒。

7.1.3 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地检疫合格证明、运载工具消毒证明、非疫区证明及国家法律法规所要求的证明。

7.2.2 入库冻肉中心温度应 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。

7.2.3 应设专职人员对入库冻肉的各类卫生检疫证明进行索证检查,并登记,同时查验运输车辆内的温度、卫生及冻肉的包装、温度和表面卫生。

7.2.4 入库冻肉包装标识应符合以下要求：

- a) 应标注冻肉的名称、净含量；
- b) 应标注冻肉的生产日期、保质期或/和保存期，并注明贮藏条件。日期的标注顺序为年、月、日；
- c) 应标注生产企业的名称和地址；
- d) 应标注质量(品质)等级和产品执行的标准号；
- e) 清真冷冻牛、羊肉包装应印有清真标志。

7.2.5 冻肉应专库或专垛储存，专人管理，标识明确。

7.2.6 库内冻肉应合理堆码，堆码质量不得超过设计负荷。

库内货位堆码应符合以下要求：

- a) 距冷藏间顶棚 ≥ 0.2 m；
- b) 距顶排管下侧 ≥ 0.3 m；
- c) 距顶排管横侧 ≥ 0.2 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。

7.2.7 每垛均须明确标识，应包括品种、规格、数量、质量、等级、生产厂家、生产日期、入库日期等。

7.2.8 库内冻肉应包装牢固、完整、清洁，标识清晰。

7.2.9 应保证冷库库温稳定，库内空气温度应保持在 -18°C 以下，昼夜库内空气温度波动幅度不超过 1°C ，冻肉进出库的库温波动幅度不超过 4°C 。

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 使用、维护和保养

7.3.1 库内应合理的分区并标识，便于操作、运输工具通过、设备检修和冻肉品质检查。

7.3.2 冷库应及时清除冰、霜、水，库内排管和冷风机等要及时除霜。

7.3.3 冷库库内严禁带水性作业。

8 安全

8.1 库内电器线路应定期维护，防止漏电。

8.2 消防应符合 GB 50072 中的相关规定。

8.3 应建立确保设施设备安全运行的管理制度，并有效实施和记录，防止制冷系统制冷剂的泄漏。

8.4 应有健全的安全保卫制度，并有专职安全保卫人员。

9 人员

9.1 管理和作业人员应依据国务院令第 373 号《特种设备安全监察条例》中的相关规定，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，应调离岗位。

10 资信

10.1 应具有县级以上有关部门的卫生许可证及其他符合国家有关法律法规和标准要求的资质证明材料。牛羊肉储存冷库应是经国家有关部门批准确认的清真库。

10.2 具有良好的商业信誉。近三年内无严重违规行为和重大食品安全事故。财务状况良好。

中华人民共和国国内贸易
行业标准
国家储备冻肉储存冷库资质条件
SB/T 10408—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字
2007年6月第一版 2007年6月第一次印刷

*

书号:155066·2-17593 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



SB/T 10408—2007