ICS 03.100.10
CCS X08

T/CFNA

团 体 标 准

T/CFNA 6710—2024

地理标志证明商标 玉林八角 仓储管理规范

Geographical indicator certificate mark Yulin Star Anise
Specification for Storage Management

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

中国食品土畜进出口商会 发 布

中国食品土畜进出口商会

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 仓库选址 2
5 仓库布局 2
6 仓库管理 3
7 消防与安全管理 4
8 人员管理 4
9 文件与记录管理 4

中国食品土畜进出口商会

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西玉林市场监督管理局提出。

本文件由中国食品土畜进出口商会和玉林香料行业协会归口。

本文件起草单位：梧州海关综合技术服务中心、玉林市食品药品检验检测中心、广西七色草科技有限公司、玉林福达香料股份有限公司、广西容县石头镇农业农村综合服务中心、肇庆市宏志达农副产品有限公司、广西林业科学研究院、广西宝爵商贸有限公司、梧州市聚丰贸易有限公司、广西桂百味农产品有限公司、广西百味香料有限公司、广西七色草科技有限公司、中国食品土畜进出口商会。

本文件主要起草人：刘桂宁、陈宇、吴德煌、陈大建、甘洋萦、关龙图、宋军、李琴、林海志、黄意、李军集、黎贵卿、杨国美、赖雅纳、黄楚华、秦逢、王鹤鸣、吴德煌、李漪、袁秉康。

中国食品土畜进出口商会

地理标志证明商标 玉林八角
仓储管理规范

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标玉林八角（Yulin star anise）的术语和定义、仓储环境控制要求、仓储管理要求、消防与安全管理要求、人员管理要求、文件与记录管理要求。

本文件适用于地理标志证明商标玉林八角的仓储管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 3095 环境空气质量标准

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 21071 仓储服务质量要求

GB/T 28581 通用仓库及库区规划设计参数

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50072 冷库设计标准

GB 50345 屋面工程技术规范

GBZ 1 工业企业设计卫生标准

SB/T 11150 中药材气调养护技术规范

T/CFNA 6706 地理标志证明商标 玉林八角质量等级

中华人民共和国环境保护法

中华人民共和国食品安全法

中华人民共和国公安部令第6号《仓库防火安全管理规则》

3 术语和定义

GB/T 12729.1界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

玉林八角 Yulin star anise

在地理标志证明商标“玉林八角”保护区域范围内，从八角茴香植物（*Illicium Verum* Hook.f.）采收、加工的的干燥果实，产品质量符合《“玉林八角”地理标志证明商标使用管理规则》要求。

3.2

八角仓库 star anise warehouse

具有八角验收入库、储存、管理功能的仓库。

3.3

八角冷库 star anise cold store

具有八角验收入库、储存、管理功能，通过冷却冷藏防止八角产生霉变、虫害，保持八角品质的冷库。

中国食品土畜进出口商会

3.4

气调储存养护 atmosphere controlled storage conservation

通过集成的物理、化学方法调控产品储存环境的空气组分，人为地营造一个害虫(虫卵)及霉菌无法存活的密闭环境，达到防治害虫、防止霉变、保持产品品质的一种储存养护方法。

3.5

堆垛 stacking

为便于保管、装卸和运输，以编织袋、麻包袋、纸箱等不同包装形式将同批次八角产品以地堆、货架堆码等形式聚集在一起的作业形式。

4 仓库选址

4.1 八角储存仓库所在区域的空气质量应符合 GB 3095 的规定。

4.2 八角储存仓库应选择建在地质条件良好、自然灾害少发、有良好排水条件、电力供应充足、交通便利以及符合城市规划、环保和消防等相关要求的地区，具备良好的理货、集散、装卸、调运能力。

4.3 八角储存仓库周围应清洁卫生，不得有粉尘、有害气体、放射性物质或其他不易清除的扩散性污染源。

4.4 八角储存仓库选址应综合考量“玉林八角”生产地域范围内八角及香料产业未来发展需求、客户分布、仓库定位等因素。

5 仓库布局

5.1 平面布局

根据八角仓库选址的地理位置、气候条件、存储特点、作业流程、防火要求等因素，应合理规划仓库内的作业区、辅助作业区、办公区、停车场、库区出入口、库区给排水系统、电力供应系统等设计参数，做到科学布局、合理规划、安全、卫生、高效。

5.2 库区布局

5.2.1 根据库区的地形地貌、占地面积、气候条件以及功能定位、物流线路、运输车辆类型等因素，合理规划仓库布局。

5.2.2 库区内的作业区、辅助作业区、办公区、停车场应分区布局，库区与生产加工区、生活区严格分开，并有明显的界线。

5.2.3 作业区、辅助作业区应有足够的空间供人员理货、货物码放及搬运等作业。

5.2.4 库区主通道、通道以及作业区的净高应符合 GB/T 28581 的规定。

5.2.5 库区内道路应硬化，路面平整无积水，无裸露地面。

5.3 冷库布局

5.3.1 冷库设计应符合 GB 50072 的规定。

5.3.2 冷库温度宜控制在 0℃～10℃，相对湿度宜控制在 50%～75%。

5.3.3 冷库应配置电动空气幕、塑料门帘等，防止外界热空气进入。

5.3.4 冷库内应在库内合理位置安装可 24h 不间断采集数据的温湿度自动记录仪，温湿度记录档案保存期不少于三年。温湿度测定、监控等装置应定期维护、校准。

5.3.5 冷库门应保持常闭状态，开、闭冷库门应有监视与报警功能。配置应急内开门锁装置并有标识及紧急报警器。

5.3.6 冷库应安装温度异常自动报警系统，并按要求持续记录。

5.3.7 冷库内应定期除霜、清洁、维护，以确保冷库各项功能正常运行。

5.3.8 冷库应安装作业指示灯、逃生装置。

5.3.9 冷库管理部门应制定消防、安全生产等应急预案，定期组织应急演练并记录。

5.4 设备设施

5.4.1 仓库结构应采用钢筋和泥土结构、钢结构或砌墙体结构。

5.4.2　仓库主体结构的耐火等级应符合 GB 50016 的规定。
5.4.3　仓库层面的防水等级应符合 GB 50345 的规定。
5.4.4　仓库的内墙面应进行防潮、防污染处理。
5.4.5　仓库内地面应进行硬化、防潮、防尘处理。
5.4.6　仓库应配置通风、避光、防潮、防虫、防鼠等设备设施。
5.4.7　仓库配置的设备设施应符合食品卫生安全、消防、安全生产的有关规定。
5.4.8　仓库应配置足量的垫仓板，高度不应低于 10cm，并铺设相应的防潮层，垫仓板、防潮层应无毒、无异味。
5.4.9　仓库应配置与仓储能力相匹配的吊车、叉车、输送机等装卸作业所需的设备设施。

6　仓库管理

6.1 标识

6.1.1　每批产品入仓前应做好标识，标识位置、样式应统一。
6.1.2　标识内容应包括：品名、生产企业名称地址、联系电话、保质期、净含量、生产日期、生产批号、可溯源至生产日期及生产班次的编码（原则上同一班次生产的同一品种的产品为同一批号）、贮存条件、原料原产地。
6.1.3　地理标志保护产品、生态原产地保护产品、食品生产许可、出口食品生产企业备案、ISO 9001 管理体系、HACCP 管理体系、ISO 22000 食品安全管理体系等专用标志或标识标注方法和内容应符合相关规定。

6.2　入仓管理

6.2.1　进入交易市场八角仓库的产品，应符合国家农产品质量安全标准。
6.2.2　入仓的八角应整包、整箱完整包装，无包装的八角不宜作为入仓产品。
6.2.3　对入仓的八角应进行外观检查验收，符合表 1 要求的八角产品可接收入仓。

表1　玉林八角入仓外观检查表

项目	要求
包装外观	无水湿、无污染、无破损
色泽	无异常
气味	无异味
霉变	无霉变
虫情	无肉眼可见活虫

6.2.4　用作包装八角的各种不同类型、不同材质的包装材料，应符合国家相关标准的规定。
6.2.5　入仓的包装件应牢固、完整、无破损、清洁、卫生。
6.2.6　八角入仓堆垛时应以安全、平稳、方便出入、节约面积和防火防潮为原则。根据不同的包装材料和包装形式选择不同的堆垛形式。
6.2.7　应在堆垛明显位置悬挂统一的垛卡，垛卡的内容应包括且不限于：入库时间、品种、等级、包装、数量、重量等。
6.2.8　仓库对外提供仓储服务的质量要求和评价应按照 GB/T 21071 规定执行。

6.3　在仓管理

6.3.1　仓内货物应进行分类分区，合理布局，原料、半成品、成品应按分区、分类、分垛原则储存和管理。
6.3.2　八角堆垛应层次、批次清楚、堆垛面平整，每垛占地面积不宜超过 100m^2。堆垛与堆垛间距不小

中国食品土畜进出口商会

于 1m，堆垛与墙间距不小于 0.5m，堆垛与梁、柱间距不小于 0.3m，主要通道的宽度不小于 2m，照明灯具垂直下方与储存物品距离不应小于 0.5m。

6.3.3　仓库内温度宜控制在 0℃～10℃，湿度宜控制在 50%～70%。

6.3.4　库内应配备温湿度计，定时对库内外的温湿度进行观察，做好温湿度记录。

6.3.5　仓库内宜适当进行通风透气。在高温季节应控制合理的储存量。

6.3.6　建立仓储巡查制度，定期巡查堆垛包装件是否有霉味、受污染及其它质量问题，做好巡查记录。

6.3.7　建议有条件的企业利用冷库贮存。

6.3.8　在常温库或阴凉库储存期比较长的玉林八角，建议采用密闭条件下的充二氧化碳气调或充氮气调储存养护方式管理。

6.3.9　有关气调技术要求可参照 SB/T 11150 标准执行。

6.4　出仓管理

6.4.1　出仓时,应仔细核对出库单据信息，避免误发、漏发、错发、少发。

6.4.2　需要称重的货物应保证实际出库重量与单据相符。

6.4.3　在出仓过程中，若出现货物发生霉变，水湿、受潮、虫害、包装破损等情况应停止出仓，及时处置。

6.4.4　出仓时严禁使用受污染的运输工具装载八角。严禁与有毒、有害、有异味的物品混运。

7　消防与安全管理

7.1　仓库区域内应配置电子监控设备，监控数据保存不少于 12 个月。

7.2　仓库区域内的所有消防设施、消防通道应符合 GB 50016 规定。

7.3　仓库管理部门应建立健全消防安全管理制度、安全保卫制度、安全防范措施及应急预案。

7.4　仓库管理部门应每年组织 2 次以上消防安全应急演练，做好记录保存。

7.5　仓库区域范围内严禁明火，严禁吸烟，并有明显的警告标识。

7.6　仓库管理部门应指派防火责任人，负责库区的消防安全工作。

7.7　仓库储存、装卸作业，电器、火源、消防设施和器材等的管理应符合中华人民共和国公安部令第 6 号《仓库防火安全管理规则》。

7.8　仓库区域范围内使用的各种类型用电线路及用电设备无老化、无电线绝缘体脱落现象，供电配电的设备设施容量应与库区内用电设备负荷相匹配。

7.9　仓库区域范围内不得悬空架设配电线路，仓库内照明光源及线路应符合防爆、防火要求，在堆垛或货架的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

8　人员管理

8.1　仓库应配备数量足够、经过专业培训、具备相应资格的专业人员从事八角仓库管理工作。

8.2　仓库工作人员每年应进行一次健康检查，必要时可进行临时性健康检查，检查结果合格后方可上岗。

8.3　凡患有影响食品安全卫生疾病的人员，应调离本岗位。

8.4　工作人员应持续保持个人清洁卫生，不得将无关物品带入仓库内。

8.5　特种作业人员应持证上岗，应熟悉冷库使用的制冷介质成分及毒性程度，当制冷系统泄漏时应立即采取应对措施。

9　文件与记录管理

9.1　管理文件

仓库应建立健全以下管理文件

a)　仓库管理责任制度

b)　出入库管理规定

c)　在仓管理规定

中国食品土畜进出口商会

d） 仓库卫生管理规定
e） 消防安全管理规定
f） 仓库安全防范保卫制度
g） 仓库应急预案
h） 仓库平面布局图
i） 库区及周围地区平面图
j） 紧急逃生示意图

9.2 文件记录

仓库应保存以下管理记录并至少保留至产品出库后三年。

a） 八角储存台账记录
b） 八角出入库记录
c） 仓库温湿度记录
d） 仓库检查记录
e） 八角重新晾晒和再加工记录

10 信息化管理

具备信息化条件的仓储经营机构宜采用现代信息技术手段采集、留存贮存记录、人员管理记录、安全管理记录等仓储经营信息。

11 质量管理体系

有条件的仓储经营机构宜建立和实施质量管理体系、危害分析和关键控制点体系、环境管理体系认证，提高八角质量安全管理水平。

中国食品工业进出口商会