ICS 65.020

CCS B 04

团 体 标 准

T/CAWA 15—2024

食用农产品批发市场食品安全管理

操作规范

第九部分：冻品仓储区

Food Safety Management Operation Specifications for Edible Agricultural Products wholesale Market

Part 9: Frozen Products Storage Area

2024-04-xx发布 2024-04-xx实施

全国城市农贸中心联合会 发布

目录

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 基本要求 3

5 冷库管理 3

6 冻品储存管理 4

7 食品安全检查 6

1. 前言

本标准按照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。

本标准由全国城市农贸中心联合会标准化管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：北京西南郊食品冷冻有限公司、中山市深中标准质量研究中心、中国供销农产品集团有限公司、西安丝路粮食贸易中心有限责任公司。

本标准主要起草人：张敏、冯京涛、沈嘉明、徐敬业、李哲。

本标准知识产权归全国城市农贸中心联合会所有。任何单位或个人未经许可，不得以营利为目的，印制、出版、翻译、转发或复制全文或部分文字。

食用农产品批发市场食品安全管理操作规范

第九部分：冻品仓储区

1 范围

本文件规定了食用农产品批发市场食品安全有关冻品仓储的管理。包括：冷库管理、冻品储存管理、食品安全检查的基本要求。

本文件适用于食用农产品批发市场中冻品仓储租赁库的管理，食用农产品批发市场可结合自身实际参照执行。

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/T 28009 冷库安全规程

GB/T 30134—2025 冷库管理规范

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 冷库管理方需办理食品经营许可证或在自取得营业执照之日起三十个工作日内向所在地县级市场监督管理部门备案。

4.2 冷库的设计、建设应符合GB/T 28009—2011的规定。

4.3 冻品仓储管理制度应符合GB/T 30134—2025中4.2的规定。

4.4 从事特种作业和特殊作业的操作人员，应经具备资质的培训机构培训并考核合格，取得相应操作证书后，方可上岗作业。冷库内使用的机动叉车应符合特种设备管理要求，作业前必须经检验合格、办理备案手续，并取得车辆使用登记证。

4.5 应配备冷库管理、制冷设备管理、食品安全管理等专业知识和组织能力的各级管理人员和专业技术人员。并定期进行培训和考核。

4.6 各级管理人员和专业技术人员应掌握相关法律法规及产品标准。

4.7 冷库管理方需建立追溯体系,应采用信息化手段采集、留存委托贮存方的名称、地址、联系方式以及委托贮存的食品名称、数量、时间等内容,相关记录和凭证保存期限不得少于贮存结束后二年。

4.8 应合理制定保障食品安全的相关应急预案。

4.9 应配备检验设备和检验人员，或者委托具有资质的食品检验机构，进行食用农产品抽样检验。

5 冷库管理

5.1 分区布局

5.1.1 应根据储存需求进行合理规划，根据不同种类冻品的储存要求，合理划分储存区域分类分区存储。

5.1.2 应按贮藏食品的特性及冷藏温度分间，有异味会易串味的食品应单独存放，不应将有毒、有害、易污染的食品同库存放。。

5.1.3 冷库内应留有合理通道，便于库内操作、设备设施维护及检修工作。

5.2 环境卫生管理

5.2.1 应制定详细清洁计划，对冷库定期进行清洁和消毒，所使用的消毒剂应无毒无害、无污染，确保冷库内的卫生符合标准。

5.2.2 应设立专门的垃圾处理区域，定期清理废弃物，防止病原微生物滋生，避免污染商品及环境。

5.2.3 冷库门应采用密封门，防止鼠、虫、蝇进入。库内应放置捕鼠器、粘鼠胶、鼠笼等捕鼠设施，禁止使用灭鼠药、杀虫剂。

5.2.4 冷库内严禁堆放杂物、商品包装等物品。

5.3 库温、湿度管理

5.3.1 应定期检查存储环境的湿度、温度和清洁度，确保符合存储要求。

5.3.2 应根据不同冷冻、冷藏商品的特性及需求，合理安排冷库的通风换气。

5.3.3 冷库内应安装温湿度监测系统并具备报警功能，能够在温湿度异常时迅速通知相关人员。

5.3.4 应及时清除穿堂和冷库的墙、地坪、门、顶棚等部位的冰、霜、水。冷库内排管、蒸发器应及时按照操作规程进行扫霜、冲霜，以提高制冷效能。

5.3.5 在商品出入库时应随时关门，库门封闭不严时要及时维修，应做到开启灵活、关闭严密，防止跑冷。

5.4设备设施管理

5.4.1 搬运设备应严格符合食品卫生标准。定期对设备进行消毒处理，以减少病菌滋生和传播的可能性。

5.4.2 搬运设备应无毒、无害、无异味、无污染，能够在低温环境中稳定运行，以保障商品搬运过程中的安全。叉车在无作业要求时，应按规定停放在指定位置，同时确保货叉下降到最低点，降低安全风险。

5.4.3 冷库内电器元器件应定期维护，包括线路连接是否松动、插头插座是否老化、开关按钮是否灵活等，确保电气设备运行稳定。

5.4.4 商品堆垛应在商品下部垫托盘，商品堆垛单位面积内重量不得超过设计负荷。不准用硬物敲击地坪，以免砸坏地坪，破坏隔热层。

6 冻品储存管理

6.1 入库产品要求

6.1.1 准入产品

6.1.1.1 应查验和留存委托贮存方的合法资质证明，如:营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证，预包装食品备案表等。

6.1.1.2 委托贮存方应提供进货凭证、产品质量合格凭证。其中蓄禽类产品需提供有效《动物检疫证明》、《肉品品质检疫合格证》，进口商品需要提供有效《入境货物检验检疫证明》、《中华人民共和国海关进口货物报关单》，预包装类商品需提供检验合格报告等相关材料并与货物相符。

6.1.1.3 对仅无法提供承诺达标合格证或其他产品质量合格凭证的食用农产品，经抽样检验或者快速检测，检测合格的方可入库。

6.1.2 禁入产品

6.1.2.1宜建立禁止入库商品清单，包括过期、变质、受污染等不符合入库标准的商品，确保不合格品不进入储存区。

6.1.2.2下列商品严禁入库：

1. 进货凭证及产品质量合格凭证等相关证明不全的商品.
2. 生产标识、生产厂家、净重、生产日期、保质期等标识不全的商品。
3. 变质、腐败、有异味；受国家保护的野生动物及其制品。
4. 易燃、易爆、有毒、有害、有化学腐蚀作用的商品。
5. 《中华人民共和国动物防疫法》、《中华人民共和国食品安全法》规定禁止经营的商品。
6. 其他对冷库设备设施或者库存商品存在危害及潜在危害的商品。

6.2 包装标识要求

6.2.1 包装标识应符合GB 7718的规定。

6.2.2 进口畜禽肉内外包装上应当有牢固、清晰、易辨的中英文或者中文和出口国家（地区）文字标识，标明以下内容：产地国家（地区）、品名、生产企业注册编号、生产批号。

6.2.3 进口畜禽肉外包装上应以中文标明规格、产地（具体到省/市）、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容。进口鲜冻肉类产品还应标注目的地为中华人民共和国，并加施出口国家（地区）官方检疫检验标识。

6.3 入库查验

6.3.1 应对入库商品的进货凭证及产品质量合格凭证进行查验并记录相关信息。

6.3.2 贮存委托方提供的上游供货方供货凭证，包括发票、出库单、销售单等可作为入库商品的进货凭证，凭证应体现商品名称、数量、生产日期或进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息。

6.3.3 以下凭证均可作为入库商品的产品质量合格凭证：

——动物检疫合格证明；

——肉品品质检验合格证；

——入境货物检验检疫证明；

——具有相关资质的检测机构出具的检验合格报告。

6.3.4接受委托贮存进口食用农产品的，按照规定查验并记录出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明等证明文件。

6.3.5 入库前应检查商品外观，包括包装完整性、标识清晰度、感官是否有异常，有无化冻等商品质量情况，并确保库房的温度符合其储存要求。

6.3.6 没有经过冻结的商品，不准直接进入冻结物冷藏间，防止对冷库温湿度及环境造成影响。

6.3.7 宜使用电子管理系统录入贮存委托方入库商品信息，包括商品名称、数量、规格、生产日期、入库日期等信息。

6.3.8 贮存委托方应建立进出货台账，记录食用农产品名称、产地、贮存日期、出货日期、销售者名称或者姓名、联系方式等。进出货台账和相关证明材料保存期限不得少于6个月。

6.4 堆垛管理

6.4.1 不同品种、规格、批次的产品宜分别堆垛，防止串味和交叉污染。

6.4.2 商品摆放要做到 “三齐”，堆码整齐、码垛整齐、排列整齐，避免因堆放不当造成货物损坏或事故，确保堆放高度合理、稳固。

6.4.3 储存商品堆码应与冷库墙壁地面保持合理距离及通道畅通，便于空气流通和操作人员进出、检查、出入库及设备使用。

6.4.4 宜使用标准托盘：1200mm×1000mm（优先推荐使用）、1100mm×1100mm，托盘材质应符合食品卫生标准。

6.5 库内检查

6.5.1 冷库管理人员应对冷库中储存的商品进行定期检查，包括包装完整性、标识清晰度、感官是否有异常，有无化冻、是否在保质期内等商品质量情况，发现任何质量问题，应立即采取相应的处理措施。

6.5.2 应对贮存委托方冷库库房库区的用途进行监督管理。禁止从事国家法律、法规明令禁止的经营活动。

6.5.3 冷库管理人员应对冷库库房库区进行安全巡查。及时对冷库库房库区结构、设备造成损害或者具有潜在损害和事故隐患的行为进行制止、纠正。

6.5.4 冷库管理人员应对入库商品监督、抽查包括但不限于提供合法有效的进货凭证、产品质量合格凭证等相关材料。发现入库商品存在腐败、霉变、变质、回化、温度超标等不符合入库条件的，禁止该批商品入库。

6.5.5 发现贮存委托方存在违法行为的应立即向上级监管部门报告，积极配合上级监管部门的后续调查处理工作，并提供必要的协助和信息支持。

6.5.6 冷库管理人员应定期检查库温、卫生、冰、霜等，确保库房清洁、温度达标、无安全隐患。并如实上报存在问题及记录检查情况，检查情况记录保存期限不得少于两年。

6.5.7 贮存委托方应定期查询冷库温度，在冷库温度不达标或不符合商品存储条件时应及时要求冷库管理方采取相关措施。

6.5.8贮存委托方应定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

6.6 商品出库

6.6.1 商品出库过程中，应符合安全操作，以防损坏产品、产品标识和库内设施。

6.6.2 应遵循先进先出原则，减少过期损耗。

6.6.3 应对出库商品进行检查，检查商品外观，包括包装完整性、标识清晰度、感官是否有异常，有无化冻等商品质量问题。

6.6.4 宜使用电子管理系统录入贮存委托方出库商品信息，包括商品名称、数量、规格、生产日期、出库日期等信息。

7 食品安全检查

7.1 制定《每日食品安全检查清单》（冻品仓储区）

7.1.1 实施主体：食品安全总监、食品安全员。

7.1.2 操作规范：

a) 由食品安全员制定，经食品安全总监审核签批后方可实施。

b) 冻品仓储区日检查清单内容主要包括仓储环境布局和卫生、设施设备、温湿度、索证索票、出入库台账和商品管理等方面内容。

c) 根据法律法规、日管控周排查月调度情况、产品特点、季节变化等因素，对冻品仓储区食品安全日检查清单进行持续改进和更新。

7.2 日管控

7.2.1 应符合T/CAWA 1-2025第7章要求。

7.2.2 食品安全网格员巡查结束后，应将巡查中发现的问题和情况等进行记录，形成《每日食品安全检查记录表》（冻品仓储区），未发现问题的，实行零风险报告。

7.3 周排查、月调度

应符合T/CAWA 1-2025第7章要求。