

团体标准

T/CAWA 16.9—2025

食用农产品批发市场食品安全管理 操作规范 第9部分：租赁冷库

Food safety management operation specifications for edible agricultural products wh
olesale market -Part 9: Cold Storage Leasing

202X-12-30 发布

2026-01-30 实施

全国城市农贸中心联合会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 冷库管理者	1
5 冷库租赁者	3
附录 A（资料性） 每日食品安全检查记录表（租赁冷库）	6

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。

本文件是T/CAWA·16《食用农产品批发市场食品安全管理操作规范》的第9部分。T/CAWA·16已经发布了以下部分：

- 第1部分：机构建设及运行；
- 第2部分：入场销售者档案管理；
- 第3部分：食用农产品入场快速检测；
- 第4部分：食用农产品场内农产品抽样检测；
- 第5部分：蔬菜销售区；
- 第6部分：水果销售区；
- 第7部分：水产品销售区；
- 第8部分：畜禽肉销售区；
- 第10部分：食品安全培训。

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。

本文件由全国城市农贸中心联合会提出并归口。

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：冯京涛、张敏、武泽华、沈嘉明、徐敬业、李哲。

本文件为首次发布。

本文件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。

引 言

食用农产品批发市场作为农产品流通的关键环节,承担着保障食品安全、维护公众健康的重要职责。近年来,随着我国食用农产品消费需求的持续增长和市场规模的不断扩大,批发市场的食品安全管理面临着新的挑战。为强化食用农产品批发市场的规范化运营,提升食品安全管理水平和风险防控能力,有必要制定一套系统、科学且适用的操作规范。

《食用农产品批发市场食品安全管理操作规范》旨在为食用农产品批发市场的食品安全管理提供全面指导,拟由以下10个部分构成:

- 第1部分:机构建设及运行;
- 第2部分:入场销售者查验及管理;
- 第3部分:农产品入场快速检测;
- 第4部分:场内农产品抽样检测;
- 第5部分:蔬菜销售区;
- 第6部分:水果销售区;
- 第7部分:水产品销售区;
- 第8部分:畜禽肉销售区;
- 第9部分:冻品仓储区;
- 第10部分:食品安全培训。

本系列标准的制定与实施,将有助于统一食用农产品批发市场的食品安全管理要求,促进市场规范化、标准化运行,为保障农产品质量安全、推动行业健康发展提供技术支撑。

食用农产品批发市场食品安全管理操作规范

第9部分：租赁冷库

1 范围

本文件从两个层面规定了食用农产品批发市场冷库管理者及其租赁者在冷库管理、冻品储存管理、食品安全检查的技术要求。

本文件适用于食用农产品批发市场中租赁冷库的管理。

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

T/CAWA 16.1 食用农产品批发市场食品安全管理操作规范 第1部分 机构建设及运行

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 冷库管理者

4.1 分区布局

4.1.1 应根据储存需求合理规划，按照不同种类冻品的储存要求划分储存区域，实行分类分区存储。

4.1.2 应按贮藏食品的特性及冷藏温度分间，有异味或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。

4.1.3 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。

4.2 环境卫生

4.2.1 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。

4.2.2 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。

4.2.3 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。

4.2.4 冷库内不应堆放杂物、商品包装等物品。

4.3 库温湿度管控

4.3.1 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。

4.3.2 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。

4.3.3 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。

4.3.4 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。

4.4 设备设施

4.4.1 叉车等搬运设备冷库管理者应定期检查设备清洁度（无油污、锈蚀），应保持设备清洁卫生，避免造成食品交叉污染。

4.4.2 货架、托盘、垫板等货物承载设施（若冷库管理者配备），冷库管理者应选用无毒、耐腐蚀、易清洁的食品级材质，严禁使用破损、霉变、有异味的设施；应定期检查完好性，发现问题及时更换，保障食品存储安全。

4.4.3 冷库管理者应向冷库租赁者告知冷库内设备及配套设施的食品安全使用规范（如不应用承载设施堆放非食品物品、不应违规改装自有搬运设备、使用设备后应保持清洁等），并应监督使用情况，对冷库租赁者的违规行为有权要求限期整改。

4.5 入库管理

4.5.1 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。

4.5.2 冷库租赁者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。

4.5.3 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。

4.5.4 接受委托贮存进口食用农产品的，应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。

4.5.5 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。

4.5.6 未经过冻结的商品，不应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。

4.5.7 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。

4.5.8 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。

4.5.9 下列商品不应入库：

- a) 进货凭证及产品质量合格凭证等相关证明不全的商品；
- b) 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；
- c) 变质、腐败、有异味；受国家保护的野生动物及其制品；
- d) 易燃、易爆、有毒、有害、有化学腐蚀作用的商品；
- e) 《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；
- f) 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。

4.6 出库管理

4.6.1 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。

4.6.2 应遵循先进先出原则，减少过期损耗。

4.6.3 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。

4.6.4 宜使用电子管理系统录入冷库租赁者出库商品信息，包括商品名称、数量、规格、生产日期、出库日期等信息。

4.6.5 冷库管理方应建立追溯体系，留存冷库租赁者的名称、地址、联系方式以及委托贮存的食物名称、数量、时间等内容，相关记录和凭证保存期限应不少于贮存结束后2年。

4.7 实施检查

4.7.1 库内检查

4.7.1.1 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。

4.7.1.2 应对冷库租赁者库房屋区的用途进行监督管理。

4.7.1.3 冷库管理人员应对冷库库房屋区进行安全巡查。应及时对冷库库房屋区结构、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。

4.7.1.4 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，应拒绝该批商品入库。

4.7.1.5 发现冷库租赁者存在违法行为的，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。

4.7.1.6 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应不少于2年。

4.7.2 食品安全检查

4.7.2.1.1 日管控、周排查、月调度应符合T/CAWA 16.1-2025第6章要求。

4.7.2.1.2 食品安全网格员应每日开展检查工作，检查内容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。每日巡查结束后，应将巡查中发现的问题和情况等记录，形成《每日食品安全检查记录表》（租赁冷库）（见附录A），未发现问题的，实行零风险报告。

4.7.2.1.3 《每日食品安全检查清单》由食品安全员制定，经食品安全总监审核签批后方可实施。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，对租赁冷库食品安全日检查清单进行持续改进和更新。

5 冷库租赁者

5.1 基本要求

5.1.1 冷库租赁者应持有有效营业执照，为依法登记的企业、个体工商户等合法市场主体。

5.1.2 冷库租赁者若从事需要许可的经营项目，应依法取得对应相关行政许可。

5.1.3 冷库租赁者应提供真实、完整的资质文件（含营业执照、相关许可证复印件），由冷库管理者核验留存。

5.2 环境卫生

- 5.2.1 冷库租赁者应保持库内地面、墙角干净整洁，及时清理灰尘、杂物，无明显污垢堆积。
- 5.2.2 冷库租赁者应及时清运库内废纸箱、塑料包装、泡沫箱、破损货物外包装等垃圾，不应在库内堆积，应保持库内无垃圾残留。
- 5.2.3 冷库租赁者应配合冷库管理方的环境卫生检查，对发现的问题及时整改。

5.3 库温湿度管控

- 5.3.1 冷库租赁者应定期检查冷库温湿度，在冷库温湿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。
- 5.3.2 温湿度异常期间，冷库租赁者应采取临时保温、转移货物等应急措施，避免商品变质，同时应留存相关处理记录供冷库管理方核查。

5.4 设备设施

- 5.4.1 搬运设备应严格符合食品卫生标准。应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 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。不应用硬物敲击地坪，以免砸坏地坪，破坏隔热层。

5.5 产品管理

5.5.1 票证

- 5.5.1.1 应查验和留存上游供货方的合法资质证明，包括营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证，预包装食品备案表等。
- 5.5.1.2 冷库租赁方应提供进货凭证、产品质量合格凭证供冷库管理者留存核验。其中畜禽类产品应提供有效《动物检疫证明》《肉品品质检疫合格证》，进口商品应提供有效《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》，预包装类商品应提供检验合格报告等相关材料并与货物相符。
- 5.5.1.3 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，应进行抽样检验或者快速检测，检测合格的方可入库。

5.5.2 包装标识

- 5.5.2.1 包装标识应符合 GB 28050 的规定。
- 5.5.2.2 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，并应标明产地国家（地区）、品名、生产企业注册编号及生产批号。
- 5.5.2.3 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）官方检验检疫标识。

5.5.3 记录

冷库租赁者应建立进出货台账，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应不少于 6 个月。

5.5.4 堆垛管理

- 5.5.4.1 同品种、规格、批次的产品宜分别堆垛，防止串味和交叉污染。
- 5.5.4.2 商品摆放应做到“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，应确保堆放高度合理、稳固。
- 5.5.4.3 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。
- 5.5.4.4 宜使用 1200 mm×1000 mm 或 1100 mm×1100 mm 的标准托盘，托盘材质应符合食品卫生标准。

5.6 自查

- 5.6.1 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。

附录 A
(资料性)

每日食品安全检查记录表（租赁冷库）

每日食品安全检查记录表（租赁冷库）见表A.1。

表 A.1 每日食品安全检查记录表（租赁冷库）

检查日期： 年 月 日						
类别	巡查内容	检查结果	不符合说明	摊位号/责任人	整改措施	整改期限
仓储环境 布局和卫生	储存商品规范摆放	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	无霉变、异味、虫鼠害	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
设施设 备	特种设备	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	冷藏、冷冻设施设备	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
温湿度	温度	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	湿度	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
索证索 票	上游供货商资质	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	检测报告	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	货证相符	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	进口商品票证	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
台账	入库台账	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	出库台账	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
商品 管理	商品质量	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	违禁商品	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	违规商品	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	包装标识	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				

表 A.1 每日食品安全检查记录表（租赁冷库）（续）

检查日期： 年 月 日	
其他补充检查：	
跟踪复查时间： 年 月 日 跟踪整改落实情况：	
食品安全网格员签字	年 月 日
食品安全员签字	年 月 日