

中国认证认可协会社会团体标准

CCAA 0021-2014(CNCA/CTS 0013-2014)

食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求

**Food safety management system-
Transportation and storage establishments**



2014年4月1日发布

2014年4月1日实施

中 国 认 证 认 可 协 会 发 布

目 次

前 言	3
引 言	4
1 范围	5
2 规范性引用文件.....	5
3 术语和定义.....	5
4. 人力资源	6
4.1 食品安全小组.....	6
4.2 人员能力、培训与意识.....	6
4.3 人员卫生和健康要求.....	6
5 前提方案	7
5.1 基础设施与维护.....	7
5.2 其他前提方案.....	8
6 关键过程控制.....	8
6.1 产品的验证控制.....	8
6.2 初级处理控制.....	9
6.3 运输过程控制.....	9
6.4 贮藏过程控制.....	9
6.5 装卸过程的控制.....	9
7 产品监视	9
8 产品追溯与撤回.....	10
附录 A 相关法律法规和标准 （资料性附录）	11

前 言

本技术要求是 GB/T 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在运输和贮藏企业应用的专项技术要求，是根据食品链中各类产品运输和贮藏的行业特点对 GB/T22000 相应要求的具体化。本标准编制过程中充分考虑相应的法律法规标准的要求。

本技术要求的附录均为资料性附录。

本技术要求由中国认证认可协会提出。

本技术要求由中国认证认可协会归口。

本技术要求主要起草单位：中国认证认可协会、长城（天津）质量保证中心、北京中大华远认证中心、上海质量体系审核中心、中国质量认证中心、方圆标志认证集团有限公司、北京五洲恒通认证有限公司、北京中安质环认证中心、中环联合（北京）认证中心有限公司、北京新世纪检验认证有限公司、北京大陆航星质量认证中心有限公司、中食恒信（北京）质量认证中心有限公司、中粮营养健康研究院。

本技术要求主要起草人：吕艳、李鹏伟、李辰暄、林华、贺俊芳、刘宏霞、奚勤峰、唐金艳、浦宏娣、李琼、徐海燕、彭军、马长路、赵明霞、于林鑫、李慧等。

本技术要求系首次发布。

引 言

为提高食品链中各类产品的食品安全水平、保障人民身体健康、增强我国食品企业市场竞争力，本技术要求从我国食品链中各行业产品在运输和贮藏食品安全方面应关注的关键问题入手，采取自主创新和积极引进并重的原则，结合运输和贮藏企业特点，针对企业食品卫生、安全、环境和条件、关键过程控制、产品监视等，提出了建立食品链中各类产品的运输和贮藏企业食品安全管理体系的专项技术要求。

鉴于食品及食品链中各类产品在运输和贮藏方面的差异，为确保食品安全，除在高风险食品控制中所必须关注的一些通用要求外，本标准还特别提出了针对一般产品特点的“关键过程控制”要求。重点提出食品链中各类产品的运输和贮藏关键过程的控制，包括：产品的验证控制、初级处理控制、贮藏过程控制、运输过程控制、装卸过程的控制，确保消费者食用安全，确保认证评价依据的一致性。

食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求

1 范围

本技术要求规定了食品链中各类产品的运输和贮藏经营企业建立和实施以 HACCP 原理为基础的食品安全管理体系的专项技术要求，包括人力资源、前提方案、关键过程控制、产品监视、产品追溯与撤回和必要的初级处理。

本技术要求配合 GB/T 22000 以适用于运输和贮藏食品链中各类产品的企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系，也适用于对此类企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

本技术要求用于认证目的时，应与 GB/T22000 一起使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本技术要求的引用而成为本技术要求的条款。凡是标注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版本均不适用于本文件，然而，鼓励根据本技术要求达成协议的各方研究是否可使用上述文件的最新版本。凡是未标注日期的引用文件，使用其最新版本。

GB/T6388 运输包装收发货标志

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 50072 冷库设计规范

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 22003 食品安全管理体系 审核与认证机构要求

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本技术要求。本技术要求中未注释的术语和定义同 GB/T 6388、GB 14881、GB/T 22000 中相关术语。

3.1 产品

本技术要求的产品是指 GB/T22003 食品链分类表中规定的产品。

3.2 运输

用运输工具将食品链中各类产品从一地点向另一地点运送的物流活动，也包括为满足运输需求对产品进行的防护。

3.3 贮藏

利用贮藏设施、设备将食品链中各类产品按其贮藏要求进行存放，也包括为满足存放需求对产品进行的初级处理。

4. 人力资源

4.1 食品安全小组

食品安全小组应由多专业的人员组成，包括从事相关产品卫生质量管理、检验、设备维护、采购、仓储管理和运输等工作的人员。

4.2 人员能力、培训与意识

4.2.1 食品安全小组人员应熟悉法律法规和标准要求，具有守法意识，理解 HACCP 原理、前提方案和食品安全管理体系标准。

4.2.2 应具有满足需要的熟悉相关食品运输和贮藏知识及相关技术要求的人员。

4.2.3 从事食品产品运输和贮藏管理的人员应具备相关法律法规知识，理解和熟悉 GB/T6388《运输包装收发标志》。

4.2.4 采购人员、产品监视应具有简易鉴别原材料质量、卫生的知识和技能。

4.2.5 企业应制定和实施人员培训计划，提供培训或采取其他措施以持续满足要求。保证不同岗位的人员掌握产品安全卫生知识。产品采购验收、仓储、运输、检验等人员应持续满足岗位能力要求。

4.3 人员卫生和健康要求

4.3.1 从事产品运输和贮藏操作和管理的人员应符合相关法律法规关于从事食品运输和贮藏人员的卫生要求和健康检查的规定。与产品有接触的操作、检验、维修及管理人员每年应进行一次健康检查，必要时增加健康检查频次，体检合格后方可上岗。

4.3.2 直接接触产品的人员，凡患有病毒性肝炎、活动性肺结核、肠道传染病及肠道传染病带菌者、化脓性或渗出性皮肤病、疥疮、手部有外伤者及其他有碍食品卫生疾病的人员应调离本岗

位。

4.3.3 产品的初级处理、运输、贮藏和管理人员应保持个人清洁卫生，不得将无关的物品带入工作场所。

5 前提方案

5.1 基础设施与维护

5.1.1 运输和贮藏企业除必须具备必备的环境外，还应满足 GB 14881 的要求，出口企业还应满足出口食品企业卫生注册的要求和进口国的相关法规要求，绿色食品应满足 NY/T 1056 的要求。

5.1.2 企业应建在符合食品卫生安全要求的区域，贮藏区内不应兼营、生产、存放有碍食品卫生的其他产品和物品。贮藏区路面应平整、无积水、易于清洗；贮藏区应适当绿化。贮藏区域应与生活区域隔离。

5.1.3 厂区内污水处理设施、锅炉房、贮煤场等应当远离主要储存区域和运输装卸区域，并位于主风向的下风处。

5.1.4 废弃物暂存场地应远离储物区。应有防污染设施，定期清洗消毒。废弃物应及时清运，暂存过程中不对区内环境造成污染。需要时，应设有污水处理系统；污水排放应符合国家环境保护的规定。

5.1.5 库房应结构合理，牢固且维修良好，应有防止蚊、蝇、鼠、其他害虫以及烟、尘等环境污染物进入的设施。冷库的设计应符合 GB 50072 要求。

5.1.6 面积应当与运输和贮藏能力相适应，设施及设备布局合理，便于运输操作，应实施有效措施防止交叉污染。

5.1.7 卫生设施

5.1.7.1 所有运输和贮藏过程中接触食品及食品链相关产品的车辆、设备、工器具应使用化学性质稳定、无毒、无味、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒、表面光滑而且防吸附、坚固的材料制作，不得使用竹木工器具及棉麻制品。根据需要，如果确需使用竹木器具，应有充足的依据，并制定防止产生危害的控制措施。

5.1.7.2 重复使用的包装物或容器，其结构应便于清洗、消毒。要加强检验，有污染者不得使用。

5.1.7.3 运输工具(车厢、船仓)等应符合卫生要求，应备有防雨防尘设施，根据产品特点和卫生需要，还应具备保温、冷藏、保鲜等设施。

5.1.8 硬件要求

5.1.8.1 应设置与贮藏能力相适应的场地、设施、设备和仓库。

5.1.8.2 应根据食品链中各类产品的贮藏特性, 确定并配置贮藏场所适宜的温度、湿度、气体和防腐条件。

5.1.8.3 其他场地和仓库, 应地面平整, 便于通风换气, 有防鼠、防虫设施。

5.1.9 场地和库房所应有充足的自然照明或人工照明, 场地和库房内照度应满足工作场所和人员的正常工作需要。

5.1.9 场地和库房所应有充足的自然照明或人工照明, 场地和库房内照度应满足工作场所和人员的正常工作需要, 产品上方照明灯应有防爆装置。应按规定要求进行储存货架期管理、临期产品管理、储存产品品质巡查管理、温湿度波动管理、库房定期清洁、整理、消毒管理。

5.1.10 非冷库场地和库房应保持良好通风, 保持空气新鲜。排风口应安装防护罩, 空气应由高清洁区向低清洁区流动。冷库与外界空气交换比例、空气湿度应符合相关贮藏标准要求, 如空调系统发生故障, 应及时停止与外界的通风, 减少冷库温度变化。

5.1.11 应制定设备、设施维修保养计划, 保证其正常运转和使用。对于关键部件应制订强制保养和更换计划。

5.2 其他前提方案

5.2.1 与产品有接触的物品、水应当符合安全卫生要求。

5.2.2 接触产品的运输工具、防护材料等应清洁、卫生和安全。

5.2.3 确保食品免受交叉污染。

5.2.4 防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其它化学、物理和生物等污染物对食品造成安全危害。

5.2.5 正确标注、存放和使用各类有毒化学物质。

5.2.6 保证与产品接触的员工的身体健康和卫生。

5.3.7 对鼠害、虫害实施有效控制。

5.2.8 控制包装、储运卫生。

6 关键过程控制

6.1 总则

企业应针对全过程进行充分的危害分析, 并应考虑可能受到的人为破坏或蓄意污染的情况。企业应依据危害分析的结果确定针对危害的关键控制过程。确保食品安全危害得到有效控制。

6.2 产品的验证控制

应根据运输和贮藏条件选择适宜的产品。在接收产品前对产品进行验证，必要时进行检验。

6.3 初级处理控制

贮存和运输产品的对需要进行分拣、分级、分割等初级处理的产品，应根据合同及相关标准进行处理，初级处理可在客户处进行，也可在组织内进行。

6.4 运输过程控制

6.4.1 应根据所运输的产品的特点、时限和产品运输条件标识要求，配备相适宜的运输工具(包括车厢、船仓和各种容器等)，并配备防雨、防尘、控温、保温等设施。

6.4.2 应根据不同产品的运输特性, 确定运输过程中适宜的温度、湿度、气体和防腐条件。

6.4.3 应根据所运输的产品的特性制定运输作业指导书，明确运输条件标识、运输方式和运输时间等要求，规定运输工具、运输条件、和运输过程中监控等要求，具体内容应符合相关食品安全和交通法律法规、标准的要求，并记录运输过程的监控情况。

6.5 贮藏过程控制

6.5.1 应根据所贮藏的产品的特点、合同和产品贮藏条件标识要求，配备相适宜的贮藏空间，要根据产品特点配备防雨、防尘、预冷、冷藏、冷冻、保温等设施。产品贮藏场所和运输空间的维护应符合相关标准要求。冷库的贮藏主要包括预冷、冷藏、冷冻方式。

6.5.2 应根据所贮藏的产品的特性制定贮藏作业指导书，明确贮藏条件和贮藏过程中监控等要求作出规定，具体内容应符合相关的法律法规和标准的要求，并记录贮藏过程的监控情况。

6.6.3 必要时，对产品进行检验并记录质量情况。

6.6 装卸过程的控制

组织应根据所运输和贮藏的产品制定装卸作业文件，并根据产品特点、合同、产品运输和贮藏条件标识等信息对产品的装卸方法和采用的装卸工具作出规定，装卸作业文件内容也应符合该类产品装卸相关的法律法规要求。

7 产品监视

根据产品特性和相关法律法规要求对产品进行监视，必要时配备相适宜的人员和监视和测

量设备，监视和测量设备应按规定进行校准或检定。

8 产品追溯与撤回

8.1 应建立且实施可追溯性系统，以确保能够识别产品批次和交付记录的关系。应按规定的期限保持可追溯性记录，以便对体系进行评估，使潜在的不安全产品得以处理。可追溯性记录应符合法律、法规及顾客要求。

8.2 应按相关法律、法规与标准要求建立产品撤回程序，验证撤回方案的有效性，并按规定予以记录。

8.3 应建立并保持记录，以提供符合要求和食品安全管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、易于识别和检索。

附录 A 相关法律法规和标准 （资料性附录）

中华人民共和国食品安全法

食品安全管理体系认证实施规则

GB 191 包装储运图示标志.

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 9829 水果和蔬菜 冷库中物理条件

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 15233 包装 单元货物尺寸

GB/T 16470 托盘单元货载

GB/T 16471 运输包装件尺寸与质量界限

GB/T 23244 水果和蔬菜 气调贮藏技术规范

GB/T 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 24617 冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 25867 根菜类 冷藏和冷藏运输

GB/T 25868 早熟马铃薯 预冷和冷藏运输指南

GB/T 25869 洋葱 贮藏指南

GB/T 25869 甜瓜 冷藏和冷藏运输

GB/T 25871 结球生菜 预冷和冷藏运输指南

GB/T 25872 马铃薯 通风库贮藏指南

GB/T 25873 结球甘蓝 预冷和冷藏运输指南

SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规程

NY/T 473 绿色食品 动物卫生准则

NY/T 717 胡萝卜贮藏与运输

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

CAC/RCP1 食品卫生通则