

特 急

广 西 壮 族 自 治 区

食品药品监督管理局文件

桂食药监食流〔2016〕4号

广西壮族自治区食品药品监督管理局 关于印发广西壮族自治区食品冷库生产经营 监督管理试行办法的通知

各市、县（市、区）食品药品监督管理局，自治区局机关各处室、稽查局、直属各单位：

《广西壮族自治区食品冷库生产经营监督管理试行办法》已经自治区食品药品监管局 2016 年第 2 次局务会审议通过，现印发给你们，请认真贯彻执行。

广西壮族自治区食品药品监督管理局

2016 年 9 月 6 日

（公开属性：主动公开）

广西壮族自治区

食品冷库生产经营监督管理试行办法

第一条 为加强食品冷库监督管理，规范食品冷库生产经营行为，根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等有关法律、法规规定，结合本自治区实际，制定本办法。

第二条 本自治区行政区域内属于食品药品监管部门监管范围内的食品冷库，其生产经营及监督管理适用本办法。

第三条 本办法所称食品冷库，是指采用人工制冷降温并具有保冷功能的，用于加工和贮藏畜禽肉、蛋、水产品及果蔬类等食品的场所，主要包括储存库、制冷机房、变配电间等。储存库包括具有维持货品温度于冻结点以上至 7℃以下能力的冷藏库和具有维持货品温度于-18℃以下能力的冷冻库。

第四条 食品冷库管理人员，应当具备一定的专业知识和技能；库房作业人员，应当具有健康合格证，经培训合格后，方能上岗。

第五条 食品冷库生产经营企业应当配备与其生产经营规模相适应的设备设施，且布局合理。食品冷库应当符合下列规定：

- （一）采用耐低温、防潮、防尘、防爆照明设施；
- （二）冷库内设置温湿度测量装置，并具有温湿度失常报警

功能；

（三）具有相应的消毒、清洗、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等必要的设施或者设备。

第六条 食品冷库生产经营企业应当遵守下列规定：

（一）保持冷库内清洁卫生，加工和贮藏场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等；

（二）定期检查、维护食品冷库设备设施，发生故障应当及时排除；

（三）不得存放与贮藏食品无关的物品；

（四）加工和贮藏场所应当至少每年消毒一次，所使用的消毒剂应无毒无害无污染。

第七条 食品的冷加工，应当按规定的时间、温度完成其冷却/冻结加工，并应记录食品进出库的温度。对于畜禽肉的胴体及块状食品，应当记录其中心温度。

第八条 冷库内搬运设备应当定期消毒，确保无毒、无害、无异味、无污染，符合食品安全相关标准。冷库内应当注意防水，禁止带水作业。

第九条 冷库内食品存储应当遵循先进先出、分区存放原则。不同类别的食品应分库或者分区存放，果蔬类食品、动物性产品和菌类产品等分类存放。食品之间保鲜、贮藏条件差异较大的或容易交叉污染的不得在同一库内存放，同一仓库或者存储区域内存放的不同食品间应当有适当物理分隔。

第十条 清真食品的贮藏应当符合民族习俗的要求，库房、搬运设备、计量器具、工具等应当专用。

第十一条 食品堆码时，宜使用标准托盘（1.2m×1.0m、1.1m×1.1m），且托盘材质符合食品安全相关标准。食品堆码应保持整齐、稳定并留有缝隙，便于空气流通，维持库内温度的均匀性，并符合下列要求：

（一）距冻结物冷藏间顶棚 $\geq 0.2\text{m}$ ；

（二）距冷却物冷藏间顶棚 $\geq 0.3\text{m}$ ；

（三）距顶排管下侧 $\geq 0.3\text{m}$ ；

（四）距顶排管横侧 $\geq 0.2\text{m}$ ；

（五）距无排管的墙 $\geq 0.2\text{m}$ ；

（六）距墙排管外侧 $\geq 0.4\text{m}$ ；

（七）距风道 $\geq 0.2\text{m}$ ；

（八）距冷风机周边 $\geq 1.5\text{m}$ 。

第十二条 冷藏或者冷冻食用农产品，应当在适宜条件下贮藏，根据产品特性设定相应的温湿度参数：

（一）新鲜的蔬菜、水果应根据《冷库管理规范》（GB /T 30134-2013）中易腐食品贮藏温湿度要求或者产品自身的生理特性选择适宜的温湿度和贮藏方法。

（二）冷藏库内冷却畜禽肉的贮藏条件为 $-1 \sim 4^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度 $85\% \sim 90\%$ ；鲜蛋的贮藏条件为 $-1.5 \sim -2.5^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度 $80\% \sim 85\%$ ；冰鲜水产品的贮藏条件为 $0 \sim 4^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $85\% \sim 90\%$ 。

(三) 冷冻畜禽肉、冷冻水产品等应贮藏于温度-18℃以下，相对湿度 90%~95%的冷库内。

(四) 食用农产品中心温度应达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食用农产品堆积、挤压存放。

(五) 使用保鲜剂等添加剂应符合《食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 的有关要求，并建立使用登记台账。

第十三条 提供仓储服务的食品冷库生产经营单位，应当遵守下列规定：

(一) 如实向所在地食品药品监督管理部门报告其名称、地址、法定代表人或者负责人姓名、身份证明和联系方式。信息有变化的，及时向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。

(二) 查验寄储方的主体资质，确保其具备合法的食品生产经营主体资格。

(三) 检查寄储方的食品产地或者来源证明、质量合格证明文件；进口食品应当查验并留存出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫合格证明；不得为不符合安全标准食品、未附检疫或检验合格证明的畜禽产品、无合法来源凭证的食品提供仓储服务，保证储存食品来源合法、可追溯。

(四) 食品进入冷库前，应与寄储方签订代储合同，合同应当载明寄储方合法身份、营业地址、联系方式、食品储存方式、委托代储食品标签内容等事项，约定双方权利、义务，明

确双方食品安全责任，签订食品质量安全协议。

（五）建立食品进出库台账，台账登记内容应当包括寄储方的名称或者姓名、食品的名称、产地、进出库时间、数量、生产日期或者生产批号、保质期、储存条件、联系方式等内容，进出库台账和相关证明材料保存期限不得少于食品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

（六）定期检查库存食品的质量，对食品临近保质期或者出现过期变质、毁损、交叉污染及其他可能危及食品安全情形的，应当及时通知寄储方进行处理。同时，检查食品容器或者外包装上食品的名称、生产日期、保质期、生产者、联系方式等基本信息是否齐全、清晰。及时清理变质、霉烂或者超过保质期的食品。

（七）建立和完善食品冷库安全生产管理制度，配备专职或者兼职食品安全管理人员；建立日常培训制度和培训档案，提高冷库管理人员的法律意识和食品安全管理水平。

（八）建立寄储方档案，档案内容包括食品生产经营主体资质、证明文件、合同协议等材料，按照一户一档要求，分类建档保存。

（九）发现寄储方有违反食品安全法律法规规定行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级人民政府食品药品监督管理部门。

第十四条 自有冷库的食品生产经营者（含向第三方承租承借冷库的生产经营者），应当遵守下列规定：

（一）如实向所在地食品药品监督管理部门报告其名称、地

址和联系人。信息有变化的，应及时向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。

（二）严格执行进货查验和索证索票制度，严禁产地或者来源不明、质量不合格食品和票证不齐全的食品入库。

（三）建立健全仓储管理制度和食品进出库台账，台账登记内容应包括食品的名称、产地、进出库时间、数量、生产日期或生产批号、保质期等内容，进出库台账保存期限不得少于食品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

（四）定期开展库存食品质量、冷库卫生状况、储藏温度和食品保质期的检查，对库存的食品临近保质期或出现过期变质、毁损、交叉污染及其他可能危及食品安全情形的，应及时进行退市或销毁处理。

第十五条 食品冷库出租业主，应当遵守下列规定：

（一）查验承租方的资质，确保承租方具备合法的食品生产经营主体资质。不得将冷冻库出租或者转租给未取得合法证照的食品生产经营者。

（二）与承租方签订租赁协议，协议应当载明承租人合法身份、营业地址、联系方式、储存食品类别等事项，同时约定双方权利、义务，明确双方食品安全责任，签订食品质量安全协议。

（三）发现承租方有违反食品安全法律法规规定行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级人民政府食品药品监督管理部门。

第十六条 食品药品监管部门对提供仓储服务，同时在冷库内具有食品生产加工业务的冷库经营单位，应当按照食品生产许可审查要求对生产工艺流程进行现场核查。经生产加工后仍属于食用农产品的，不用办理食品生产许可。

第十七条 食品药品监管部门对提供仓储服务，同时在冷库内具有食品销售业务的冷库经营单位，应当按照食品经营许可审查要求对用作销售场所的食品冷冻库进行现场核查，仓储及管理不规范、食品安全防护设备设施不符合许可条件和食品安全要求的，不得准予食品经营许可。

第十八条 食品药品监督管理部门应当按照下列规定，加强对食品冷库生产经营日常监督管理，依法查处违法行为：

（一）建立健全食品冷库经营者信用监管档案。记录许可颁发、日常监督检查、抽样检验、违法行为查处等情况，对有不良信用记录的食品冷库经营者，加强监督检查。

（二）对在检查中发现食品冷库经营单位，生产经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的冷冻食品的，依据《食品安全法》第一百二十三条的规定处理；发现腐败变质、油脂酸败、霉变生虫或者感官性状异常的冷藏、冷冻食品的，依据《食品安全法》第一百二十四条的规定处理；发现无标签的预包装冷冻食品或者标签、说明书不符合规定的冷藏、冷冻食品的，依据《食品安全法》第一百二十五条的规定处理；发现未按规定建立并遵守冷冻食品进货查验记录、销售记录制度的，依据《食品安全法》

第一百二十六条的规定处理；发现未按要求贮藏冷藏、冷冻食品的，依据《食品安全法》第一百三十二条的规定处理。

（三）对在检查中发现提供仓储服务的食品冷库经营单位或出租业主，明知承储或承租方从事危害食品安全的违法行为，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，依据《食品安全法》第一百二十三条的规定处理。

第十九条 本办法自发布之日起施行。

分送： 本局领导。

广西壮族自治区食品药品监督管理局办公室 2016年9月7日印发
