

ICS 67.120.01
X 00
备案号:47002—2014

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10408—2013

中央储备肉冻肉储存冷库资质条件

Qualification standards for national meat reserve cold storage facility

2014-04-06 发布

2014-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SB/T 10408—2007《国家储备冻肉储存冷库资质条件》，与 SB/T 10408—2007 相比，主要技术变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了适用范围；
- 增删了术语和定义；
- 修改了第 4 章管理体系，补充了文件和记录的部分内容要求；
- 修改了第 5 章环境选址和布局的部分内容；
- 修改了第 6 章冷库规模的要求，并增加了设施要求；
- 修改了第 7 章储存管理的部分内容，并增加了垛距的规定；
- 增加了第 8 章安全应急预案、监控设施设备的要求；
- 增加了第 11 章其他。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部市场运行和消费促进司、商务部流通产业促进中心、华商储备商品管理中心、中国食品集团公司、北京顺鑫农业股份有限公司、四川高金食品股份有限公司、河南众品食业股份有限公司、罗牛山股份有限公司。

本标准起草人：丁书旺、刘虎城、刘颖、金社胜、于林鑫、郭京玲、罗中。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10408—2007。

中央储备肉冻肉储存冷库资质条件

1 范围

本标准规定了中央储备肉冻肉储存冷库的管理体系、环境、设施设备、管理、安全、人员、资信及其他等方面的要求。

本标准适用于中央储备肉冻肉储存冷库的确立和管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28009 冷库安全规程

GB 50072 冷库设计规范

特种设备安全监察条例(国务院令 第 549 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中央储备肉冻肉储备 national meat reserve cold storage

国家用于应对重大自然灾害、公共卫生事件、动物疫情或者其他突发事件引发市场异常波动和市场调控而储备的冻肉(含冻猪肉、冻牛肉和冻羊肉)。

3.2

中央储备肉冻肉储存冷库 national meat reserve cold storage facility

承担中央储备肉冻肉储存任务的低温冷库(简称冷库)。

3.3

管理及检查 management and inspection

受国务院商务主管部门委托负责对冷库的日常管理和保证能力的监督检查。

4 管理体系

4.1 体系管理总要求

应通过质量管理体系或 HACCP 体系或食品安全管理体系认证。

4.2 文件和记录的要求

4.2.1 应建立以下文件: