ICS 67.120.01 X 00 备案号:20173—2007



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10408—2007

国家储备冻肉储存冷库资质条件

Requirements of cold storage for national stored frozen meat

2007-01-25 发布 2007-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

	吉	
1	范围	1
	规范性引用文件	
3	术语和定义	1
	质量管理体系要求	
5	环境	2
	设施设备	
7	管理	2
	安全	
9	人员	3
10	资信	3

前 言

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:商务部市场运行调节司、商务部屠宰技术鉴定中心、中食恒信(北京)质量认证中心、华商储备商品管理中心。

本标准起草人:王贵际、耿洪洲、李玉林、赵箭、胡鑫、龚海岩、孙鑫、秦文、郭京玲、温柔。

本标准由商务部市场运行调节司负责解释。

国家储备冻肉储存冷库资质条件

1 范围

本标准规定了国家储备冻肉储存冷库的质量管理体系、环境、设施设备、管理、安全、人员及资信等方面的要求。

本标准适用于承担国家储备冻肉储存任务的冷库。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 50072 冷库设计规范

特种设备安全监察条例 国务院令[2003年]第373号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3. 1

冻肉 frozen meat

经低温(-15 \mathbb{C} \sim -23 \mathbb{C})冻结处理后的肉,在本标准内系指国家储备的冷冻猪肉、冷冻牛肉和冷冻 羊肉等的统称(简称冻肉)。

3. 2

国家储备冻肉储存冷库 cold storage for national stored frozen meat

具体承担国家储备冻肉储存任务的低温冷库(简称冷库)。

4 质量管理体系要求

4.1 质量管理体系总要求

应通过 ISO 9001 质量管理体系认证,鼓励建立并实施 HACCP 体系。

4.2 文件和记录的要求

4.2.1 应建立以下文件:

- a) 冷库岗位责任制;
- b) 冷库卫生管理规定;
- c) 制冷机器及设备操作规程;
- d) 冷库货物出入库管理规定;
- e) 冷库商品台账管理规定;
- f) 冷库保管养护管理规定;
- g) 冷库消防安全管理规定;
- h) 紧急情况应急预案;
- i) 冷库布局平面图、冷库平面布置图和冻肉货位图。

4.2.2 应建立以下的记录:

a) 冻肉入库称量记录;