ICS 03.100.10
A87

DB3301

浙 江 省 杭 州 市 地 方 标 准

DB 3301/ XXXXX—XXXX

食品经营环节仓储管理规范

Specification for food warehousing in service procedure

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

杭州市市场监督管理局　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 基本要求 1
5 管理要求 1
6 追溯与召回 7
7 评价与改进 7
参　考　文　献 8

前　　言

本文件按照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。

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。

文件由钱塘新区市场监督管理提出并归口。

本文件起草单位：钱塘新区市场监督管理局……。

本文件主要起草人：XXXXX。

食品经营性仓储管理规范

1 范围

本文件规定了食品经营环节仓储管理规范的基本要求、管理要求、追溯与召回、评价与改进。

本文件适用于食品出厂后到销售前贮存在第三方食品经营性仓储的作业过程。

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 8978 污水综合排放标准

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21071-2021 仓储服务质量要求

GB/T 22918-2008 易腐食品控温运输技术要求

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 32828-2016 仓储物流自动化系统功能安全规范

GB/T 37029-2018 食品追溯信息记录要求

GA 1131-2014 仓储场所消防安全管理通则

3 术语和定义

GB 31605界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 食品经营者和经营性仓储单位应根据相关的法律、法规制定食品仓储作业的流程、储存管理要求等相关规范。

4.2 经营性仓储单位以及经营性仓储单位应取得食品经营许可证。

4.3 食品经营者和经营性仓储单位应对日常仓储作业活动进行管理与控制。

4.4 仓储服务质量要求应符合 GB/T 21071 的要求。

4.5 食品冷链物流卫生应符合 GB 31605 的要求。

4.6 食品经营过程卫生应符合 GB 31621 的要求。

4.7 仓储消防安全应符合 GA 1131 的要求。

5 管理要求

5.1 人员管理要求

5.1.1 人员符合 GB 31621 的要求。
5.1.2 仓储管理人员应定期开展疫情防控教育与食品安全知识培训。
5.1.3 仓储管理人员应掌握的基本知识：

a) 应接受运输、储存、配送，交接及实发状况应急处理等相关知识和技能培训，具备相应的工作技能，并有明确的职责和权限报告操作过程中出现的食品安全问题；
b) 具有与食品相关的物理、化学等基本知识；
c) 懂得仓储工具设备的使用方法和保养知识；
d) 掌握消防安全基本知识和操作规程。

5.1.4 仓储管理人员应掌握的基本技能：

a) 按照有关规范，准确进行日常的仓储作业；
b) 正确的使用一般装卸搬运、计量、保管、养护、检验、消防、监控设备与设施；
c) 发现差错和问题，及时处理，准确办理查询、催办及报亏等手续；
d) 通过“浙食链”、“浙冷链”系统进行物品出人库、在库等信息的处理；
e) 指导装卸，搬运人员安全、规范地进行作业。

5.2 设施设备管理要求

5.2.1 应制定设施设备管理制度，内容包括使用、巡检、保养、维修及更新等制度。

5.2.2 应按照设施设备管理制度，做好设施设备管理工作，确保设施设备运行正常。

5.2.3 宜建立设施设备信息管理系统，对设施设备进行全生命周期管理。

5.3 信息系统管理要求

5.3.1 妥善保管各类入、出库单据、账目和票据，建立电子档案。
5.3.2 定期盘点，保证账目、货品、单据等各项信息与电子档案相特。
5.3.3 对库存食品实行实时动态监控，对将过期食品有提示预警的功能。
5.3.4 对各类电子数据、单据、票据以及食品的进货、养护、温控、出库和不合格食品处理等相关信息记录至少保存 2 年。

5.4 仓储管理要求

5.4.1 贮存环境

5.4.1.1 仓储单位应与经营的食品品种、数量相适应，环境整洁，并与有毒有害场所以及其他污染源保持 20 米的距离，防止食品污染。
5.4.1.2 应具有与经营的食品品种、数量相适应的独立的食品柜（架），货架须离地和离墙 10 厘米以上。
5.4.1.3 有相应的照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废弃物的设备或设施，禁止使用灭鼠药。
5.4.1.4 低温、冷藏、冷冻、恒温食品应具备相应的设施（如冷藏冷冻箱柜或冷库）并有温度显示装置，冷藏冷冻食品储存应符合食品卫生场所要求，应有足够的容量和适当的制冷设备并按冷藏或冷冻的

要求设置相应的温度，温度波动控制在±2℃以内。各类食品的库存温度应符合 GB/T 22918-2008 附录 A.1 的要求，特殊食品按合同约定的温度条件存贮。

5.4.1.5 冷藏冷冻食品应做到原料、半成品、成品分开存放，植物性食品与动物性食品、水产品分类摆放，不得将食品堆积、挤压存放，并且定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏冷冻温度达到要求并保持卫生。

5.4.1.6 按照食品与非食品、生食品与熟食品分开的原则进行设备设计，避免食品接触有毒有害及不洁物质。

5.4.1.7 变质或过期食品、待处理食品、下架后暂停销售食品、准备退货食品等特殊食品，应专区存放，并有显著的标识说明。

5.4.1.8 仓储单位使用的贮存、运输、装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，不得将食品与有毒有物品一同运输。

5.4.2 卫生要求

5.4.2.1 废水废物

5.4.2.1.1 排水系统应完善通畅，应有道路防积水措施。

5.4.2.1.2 仓内地面应耐腐蚀、耐磨、防滑并易于排水、易于清洗消毒并保持清洁；仓内墙面应耐腐蚀、易于清洗消毒并保持清洁。

5.4.2.1.3 仓区运行产生的废水、废物的处理与排放应符合GB 8978及国家其他有关规定；冷库周边不应采用明沟排放污水。

5.4.2.1.4 仓区不应有卫生死角。

5.4.2.2 日常清洁和消毒

5.4.2.2.1 食品作业区域宜每日进行清洁和消毒。

5.4.2.2.2 食品可能接触的设备（包括装卸工具、运送工具等）和环境（包括冷库地面、墙面、门把手等）应定期消毒。

5.4.2.2.3 在确保消毒效果情况下，宜选择对环境影响较小的消毒产品，应避免过度消毒。

5.4.2.2.4 搬运工用具应及时清洁和消毒。

5.4.2.2.5 应设立并及时更新日常清洁和消毒台账。

5.4.2.3 涉疫场所消毒

5.4.2.3.1 涉疫场所应进行终末消毒。定期采集环境样品进行检测评估消毒效果。

5.4.2.3.2 消毒范围应覆盖场所的地面、置物架、墙面、门把手、搬运工用具、包装物、冷库库体、冷库的融冰与污水、垃圾和污物等。

5.4.2.3.3 应根据消毒的对象选取适宜的消毒方法与措施。

5.4.3 食品安全

5.4.3.1 食品经营者和经营性仓储单位要建立健全仓储管理制度，实行专人负责制，与仓储管理员签订责任状以及食品质量安全管理承诺书。

5.4.3.2 食品经营者和经营性仓储单位仓储食品应建立食品入库、出库查验制度。在食品入库前，应对入库的食品进行查验，感官鉴别是否存在腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者有其他感官性状异常等情况，按仓储管理职责办理入库手续。

5.4.3.3 食品经营者和经营性仓储单位应建立定期检查制度。在定期检查库存食品中，发现食品已经变质或者超过保质期的，应当立即停止销售并及时销毁，不得退回供货商或者生产者，并建立销毁记录台账。
5.4.3.4 食品经营者和经营性仓储单位贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。
5.4.3.5 经营性仓储单位应建立食品经营仓储设施租赁者身份审查制度。在仓储合同签订前，应对食品经营仓储设施租赁者的身份进行核查，索取食品经营仓储设施租赁者的营业执照、许可证等资质证明文件并复印留存，确保食品经营仓储设施租赁者身份合法，方可签订仓储合同。

5.5 仓储作业管理要求

5.5.1 基本流程

仓储作业总流程为:
——入库前交接确认食品状态及信息；
——入库包括入库预报、物品到库、车辆检查、卸货验收、存入货位、信息处理；
——在库管理包括盘点、移库、残次品处理等；
——出库应确保物品先进先出。
——出库包括出库计划、单证核对、拣货、出库复核、交接装车、信息处理。

5.5.2 交接

5.5.2.1 交接环境应符合食品安全要求，并建立清洁卫生管理制度。
5.5.2.2 交接时应检查食品状态，并确认食品物流包装完整、清洁.无污染、无异味。
5.5.2.3 交接时应确认食品种类、数量、温度等信息，确认无误后尽快装卸，并做好交接记录。
5.5.2.4 交接时应测量食品外箱表面温度或内包装表面温度，并记录如表面温度超出规定范围。还应测量食品中心温度。
5.5.2.5 交接时应严格控制作业环境温度并尽量缩短作业时间，以防止食品温度超出规定范围，如无封闭月台，装卸货间隙应随时关闭厢体门。
5.5.2.6 交接时应查验运输工具环境温度是否符合温控要求。入库和配送交接时，还应查验全程温度记录；出库交接时，应查验在库温度记录。当温度或食品状态异常时，应不予接收。
5.5.2.7 当食品冷链物流关系到公共卫生事件时，应进行食品外包装及交接用相关用品用具的清洁和消毒。

5.5.3 入库

5.5.3.1 仓管员接到食品入库预报后予以确认，并根据预报的内容，做好储存货位、装卸机具、人力的报备工作，保证食品到达后及时进行入库作业。
5.5.3.2 当食品到达仓库时，仓管员应检查送货车辆（厢）状况并作好记录，出现异常时与相关方联系。
5.5.3.3 卸货时，仓管员应根据送货单据按照相关要求对食品进行验收（扫码）。应在送货单据或入库单上详细记录，如发现问题，请承运人签字确认的同时，与相关方联系。
5.5.3.3 在卸货、搬运、堆码过程中，仓管员负责指导装卸工按事先约定的规范和食品包装上的指示标志进行操作。
5.5.3.4 仓管员办理入库手续，应在送货单据上按实际入库情况进行填写，并请承运人签字确认。
5.5.3.5 食品入库完毕，仓管员应立即填写货垛卡、仓库保管帐，并妥善保管相应单据。

5.5.4 装卸搬运

5.5.4.1 仓库所使用的装卸工人应经过专业的装卸技术培训。
5.5.4.2 装卸作业前，装卸工应对装卸设施设备、装卸工具进行检查，不应使用有故障的设施设备、装卸工具进行作业。
5.5.4.2 装卸作业时,仓管员应监装、监卸，并进行安全作业指导。
5.5.4.3 装卸搬运作业应按食品包装上指示标志的要求和物品的特性进行操作,避免因作业不当造成食品的损坏。

5.5.5 食品堆码

5.5.5.1 食品堆码有平面仓库堆码、立体库堆码，应根据食品特性、数量、包装储运图示标志，采取相应的堆码方式和层高。
5.5.5.2 平面仓库堆码应做到货垛整齐、稳固、美观并满足相关要求。
5.5.5.3 立体库高层货架上架物品需要用缠绕膜、捆扎带等固定，还应防止货架超过安全负荷量,食品不 得超出货架及托盘边缘，货箱标签朝外。
5.5.5.4 拆零食品应单独进行堆码。
5.5.5.5 退回仓库的食品，未经检验及物品所有人的书面授权，不得与正常品混同堆码。

5.5.6 食品在库管理

5.5.6.1 按照仓库的储存任务和具体情况及食品存放要求,确定物品储存位置。
5.5.6.2 可依据食品外包装条形码进行食品分类储存。
5.5.6.3 仓管员应根据食品特性对储存物品采取相应的保管方式与养护措施，做好防鼠、防虫等工作，发现问题及时处理并做好记录。
5.5.6.4 仓管员应做好仓库内温度、湿度控制，并按时记录，如出现异常，采取相应措施。
5.5.6.5 应在汛期前配备相应防汛物资和工具，检查防汛设施设备使之处于完好状态，确保存储食品安全。
5.5.6.6 有保质期的食品临近到期,应提前或按约定及时向相关方发出通报。
5.5.6.7 按期组织在库物品盘点，盘点内容包括：实际储存食品的品种、规格、货位、批号、数量、保质期等，并核对与货垛卡、仓库保管帐记载内容是否一致，写出书面盘点报告并附盘点表。发现问题，应查明原因，与有关方面沟通。
5.5.6.8 按时清扫库房，保持库内地面整洁，门窗、玻璃、墙面、货架、货柜清洁。并做好清洁记录。
5.5.6.9 应建立人员出入库管理制度，做好人员出入库记录，未经允许不得进入仓库。

5.5.6 出库

5.5.6.1 接到出库计划后，仓管员应按照出库计划做好出库准备,视情况需要可以提前备货。如有问题应立即与相关方沟通、协调。
5.5.6.2 在接到出库单据后，仓管员按业务流程的规定对出库单据进行核对，发现问题立即与相关方协调处理，不应无单据或错误单据出库。
5.5.6.3 根据单据按先进先出原则或相关方要求进行拣货（扫码），并填写货垛卡或处理信息。
5.5.6.4 拣货时应按最优路径拣货。拣货前应根据食品特性、拣货量、货位等规划拣货路径。
5.5.6.5 在出库装车前，仓管员应记录承运车辆的车号与承运人的有效证件;如发现不符合事先约定要求的,应告之相关方处理。
5.5.6.6 在办理食品出库交接手续时，实行复核,并与承运人逐笔进行交接。

5.5.6.7 当同一出库单实行分批出库时，仓管员应在完成每批出库业务时，请承运人对该批物品进行确认。
5.5.6.8 物品出库装车时，仓管员应指导装卸工按约定规范进行装卸作业，如遇一车物品分卸多点时，应按先到后装、后到先装的原则合理进行装载;如遇不同食品、或同食品不同规格混装时，应根据食品属性科学装载。装载后，如需施封车辆(厢)，应检查并记录施封状况。
5.5.6.9 全部出库、交接手续办理完毕后，仓管员开具出门单证。
5.5.6.10 仓管员应及时对有关出库信息进行处理，并对单据进行有效保管。
5.5.6.11 发货时，对食品进行逐项核对，发货后在货垛卡上记载付货日期、付货数量、结存数景，并签名，然后对库存食品进行复核。

5.6 仓储信息采集备案

5.6.1 仓储信息采集方式包括：
——食品经营者、经营性仓储单位主动申报；
——监管人员巡查采集。
5.6.2 仓储信息备案对象包括：
——食品经营环节食品批发；
——批零兼营；
——总经销（总代理）；
——商超等仓储场所；
——经营性仓储单位；
——从事冷藏冷冻食品贮存业务的非食品生产经营者。

5.7 数字化管理要求

5.7.1 数字化平台

应建立专门的仓储数字化平台，对仓储数字化设备进行远程监管、生命周期管理，实现仓储活动可视化、仓库作业流程自动化。包括但不限于以下功能：
a) 主要单证数据应实现电子化存储；
b) 具有可实时查验的视频、图像接口；
c) 具有仓储运营决策分析功能。

5.7.2 网络技术

应符合以下要求：
a) 仓库应完全覆盖互联网络；
b) 网络宽带应满足仓储活动数据传输，满足视频和图片高速传输；

5.7.3 数字化设备

5.7.3.1 应具备视频监控设备、温湿度监测设备等仓储数字化设备。
5.7.3.2 视频监控设备应符合以下要求：
a) 仓区应配备符合国际通用标准的视频监控设备和系统，包括摄像、传输、控制、显示和记录部分；

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/358052056064006125