

### 食品销地冷链集配中心建设规范

Code for the construction of cold chain distribution center for food sales

地方标准信息服务平台

2024-06-28 发布

2024-07-28 实施



## 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。

本文件由内蒙古自治区商务厅归口。

本文件起草单位：内蒙古纵弛卓越规划设计有限公司、内蒙古物流协会、内蒙古胜道致信科技信息咨询有限公司、内蒙古食全食美股份有限公司、内蒙古巴彦绿业实业（集团）有限公司、内蒙古自治区农牧厅、中通服咨询设计研究院有限公司内蒙古分公司、内蒙古商贸职业学院、内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区产品质量检验研究院。

本文件主要起草人：王方春、郭霄、屈强、蒋柠、李卫东、徐晓强、王海霞、刘洋、李佳、刘曦娟、张悦、梁亭亭、胡楠、曹丽霞、孙杰、王晶、张存飞。

地方标准信息服务平台



# 食品销地冷链集配中心建设规范

## 1 范围

本文件规定了销地冷链集配中心的术语和定义、基本要求、场地环境要求、作业设施设备要求及信息化管理。

本文件适用于贮存肉类、乳类、水果、蔬菜、水产品等食品的销地冷链集配中心。

## 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 18354 物流术语  
GB/T 18517 制冷术语  
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
GB 50016 建筑设计防火规范  
GB 50140 建筑灭火器配置设计规范  
GB 50072 冷库设计标准  
GB 50222 建筑内部装修设计防火规范  
SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范  
SBJ 16 气调冷藏库设计规范  
DB15/T 3506 冷链物流 果蔬冷库技术规范

## 3 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 18517界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**销地冷链集配中心** cold chain distribution center

满足肉类、水果、蔬菜、水产品、乳品、等食品温控物流要求，具有集货、储存、分拣、包装、流通加工、配送、信息处理等功能的销地物流场所。

## 4 基本要求

### 4.1 组织要求

4.1.1 应具备合法经营资质要求，证照齐全，手续完备。

4.1.2 应制定供应商管理、收发货管理、卫生管理、产品管理、安全生产管理、应急管理等各类制度。

4.1.3 应保存货品质量安全检测文件、收发货单、配送作业记录等各类文件和记录，并保持更新。

#### 4.2 人员管理要求

应配备食品安全管理人員和相应的作业人員，食品安全管理人員經考核具备食品安全管理能力，方可上岗。直接接触入口食品的作业人員应持有有效健康证明。特种作业人員应具备国家认可的资格证书。作业人員应定期培训。

#### 4.3 卫生管理要求

销地冷链集配中心卫生管理应符合GB 14881的相关要求。

#### 4.4 质量管理要求

销地冷链集配中心质量管理要求应符合SB/T 10428的有关规定。

### 5 场地环境要求

#### 5.1 选址

5.1.1 销地冷链集配中心选址应符合国土空间规划及商业网点规划的要求，并取得相应的规划审批手续，宜选择在交通便利处。

5.1.2 销地冷链集配中心直线距离1 km以内，无有毒有害等污染源，无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

#### 5.2 建筑要求

5.2.1 销地冷链集配中心建筑面积宜不少于3000 m<sup>2</sup>。

5.2.2 销地冷链集配中心建筑防火设计应符合GB 50016的要求，内部装修防火设计应符合GB 50222的要求。

5.2.3 各作业区域及场所设施应有明确、清晰标识。

#### 5.3 功能要求

##### 5.3.1 储存区

5.3.1.1 根据不同存储需求划分为不同的储存区。储存区规模根据存储量、品类、周期天数等因素确定。

5.3.1.2 根据食品的形态及特性，冷链集配中心储存区一般划分为3~5个温区，如：

——超低温：适用温度在-50℃以下；

——冷冻：适用温度在-18℃~-50℃；

——冰温：适用温度在-2℃~2℃；

——冷藏：适用温度在0℃~15℃；

——其它温度：适用温度在15℃~25℃。

5.3.1.3 储存区内货品应分类储放在托盘、货架上或采用其他有效的仓储方式，不应直接码放在地面，并保持整洁及良好通风。

5.3.1.4 应设置预冷区，根据货品的特性选择适宜的预冷设备。

##### 5.3.2 流通加工区

5.3.2.1 根据运营需要可设流通加工区，可设置在独立密闭区域。流通加工区的面积应与加工量相适应。

5.3.2.2 应根据加工需求配备相应的供电设施、给排水设施，设置污水和垃圾处理设施，半成品加工的温湿度应满足生鲜食品加工所对应的温湿度要求。

5.3.2.3 根据生鲜食品不同类别、不同状态的卫生等级需求，确定生鲜食品加工的洁净等级和洁净区域，一般可划分为污染区、准洁净区、洁净区。

### 5.3.3 分拣区

分拣区宜规划在封闭站台区域或单独设置，温度应设置在15℃以下。分拣区应有足够的空间供人员理货、货物码放及搬运等作业。

### 5.3.4 待发暂存区

待发暂存区宜设置在封闭低温站台区域，靠近发货区。

### 5.3.5 装卸作业区

装卸作业区温度应设置在15℃以下，设置装卸货调整装置以配合运输车辆的高度及宽度的需要，同时设置封闭式站台及保温门。配备与吞吐能力相适应的作业设备。设有高层货架的宜配备具有升降功能的装备、自动化输送线、堆垛机等。

### 5.3.6 停车区

应设置配套停车场，停车场建设应符合《内蒙古自治区城市公共停车场管理办法》，完善道路交通标志标线，并设置或预留供新能源汽车使用的充电装置。停车区应设置管理人员，安排车辆的停放和转驳。

### 5.3.7 检测区

5.3.7.1 应具有农药残留检测能力和其他相关检测能力，配备与检测能力相适应的设施设备、计算机等，满足日常检测工作需要。

5.3.7.2 应按功能分区，布局合理，相互有干扰区域应作隔离。

## 6 信息化管理

6.1 销地冷链集配中心应配备信息化管理系统，具备信息采集、存储、加工、分析、挖掘、溯源等功能。

6.2 各功能区应安装温度检测与传感设备、温度报警设备、视频监控设备、RFID电子标签及自动识别终端、电子围栏等智能设备，并与信息化管理系统对接。

6.3 具备接入互联网及物联网功能要求。

6.4 符合信息安全相关要求。

## 7 设施设备要求

### 7.1 仓储设施

应根据实际需要设置冷库、保鲜冷库或气调冷库，并符合GB 50072、SBJ 16、DB15/T 3506的要求。

## 7.2 仓储设备

根据存储需求与投资运营成本，宜选用不同的仓储设备，包含压入式货架、驶入式货架、横梁式货架、隔板式货架、移动式货架、巧固笼等。

## 7.3 周转设备

应选用相匹配、符合国家标准尺寸、质量、包装模数的物流容器，包含保温箱、周转箱（筐）和托盘等。

## 7.4 预冷设备

应根据需要配备压差、真空、水等强制通风预冷设备和制冰设备。

## 7.5 分拣设备

根据食品分拣规模与投资运营成本，宜选取电子标签、手持扫描设备、自动分拣机等分拣设备。

## 7.6 搬运设备

宜选择与仓储设施相匹配的运输设备，包含蓄电池叉车、手动搬运车、输送带、冷藏车辆等。

## 7.7 流通加工设备

应根据流通加工食品需要配备相应的拆箱、拆解、分割、分拣、分类、分级、包装、称重等作业活动的设备。

## 7.8 检测设备

食品卫生检查检测设备的配备按照GB 14881、GB 31621的要求配置。

## 7.9 消防设备

应配备灭火器等消防安全设施，且符合GB 50016、GB 50140的要求，并保证消防设施齐全、完好有效。

## 7.10 计量设备

应使用检定合格、未超过检定周期的计量器具。