

ICS XXX

CCS XXX

DB4403

深圳市地方标准

DB4403 XXX—2021

集中监管仓 通用要求

Centralized supervision warehouse General requirements

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

2021—XX—XX 发布

2021—XX—XX 实施

深圳市市场监督管理局 发布

目 次

前 言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 建设要求 4

5 卫生要求 5

6 人员与管理要求 6

7 作业流程与关键控制点要求 6

8 追溯要求 6

9 检验检测要求 7

10 应急处置要求 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。

本文件由深圳市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

集中监管仓 通用要求

1 范围

本文件规定了集中监管仓的建设、管理和运行规范。

本文件适用于进口冻品集中监管仓的选址、布局、设施设备配置、卫生、人员管理、检验检测、追溯与应急等。

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 19489 实验室 生物安全通用要求

GB 19781 医学实验室 安全要求

GB 28009 冷库安全规程

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 50072 冷库设计规范

GB/T 22278 良好实验室规范原则

GB/T 22576.1 医学实验室 质量和能力的要求 第1部分：通用要求

GB/T 27476.1 检测实验室安全 第一部分：总则

GB/T 30134 冷库管理规范

GB/T 32146.1 检验检测实验室设计与建设技术要求 第1部分：通用要求

GB/T 37228 公共安全 应急管理 突发事件响应要求

DB 32/T 3762（所有部分） 新型冠状病毒检测技术规范

DB 4403/T 131 市场监管应急管理体系建设指南

ASTM E 1873 用聚合酶链反应技术对核酸序列的检测指南（Standard Guide for Detection of Nucleic Acid Sequences by the Polymerase Chain Reaction Technique）

新型冠状病毒实验室生物安全指南（中华人民共和国国家卫生健康委员会）

DB4403/T XXX 集中监管仓 进口冻品冷链作业流程和关键控制点要求

DB4403/T XXX 集中监管仓 应急处置指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

集中监管仓 centralized supervision warehouse

冻品集中监管仓的简称。指按照抽检全检测、冻品外包装全消杀、进口冻品全追溯“三全”管理要求，对从深圳各港口码头提柜离港并在深圳存储、销售、加工的进口冻品，在其储存、销售、加工前必须进入的冻品集中监督管理仓库。

3.2

冷库 cold store

采用人工制冷降温并具有保冷功能的仓储建筑群，包括制冷机房、变配电间等，本文件中为监管仓中进口冻品的储存场所。

[来源：GB 50072-2010，2.0.1，有修改]

3.3

吞吐能力 throughput capacity

在一定技术装备和劳动组织条件下，按照合理的操作过程和先进的装卸工艺，监管仓在一定时期（年、月、日）内为车辆装卸货物所能达到的最大重量，即最大吞吐量。

4 建设要求

4.1 选址要求

4.1.1 仓址不应选择对食品有显著污染的区域。

[来源：GB 14881-2013，3.1.1，有修改]

4.1.2 仓址不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

[来源：GB 14881-2013，3.1.2，有修改]

4.1.3 仓址周围不应有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。

[来源：GB 14881-2013，3.1.3，有修改]

4.1.4 仓址不应选择易发生洪涝、台风侵蚀、山体滑坡等自然灾害的地区，难以避开时应设计必要的防范措施。

4.1.5 仓址周边应交通设施完善，不易发生交通堵塞，便于应急救援等。

4.2 布局要求

4.2.1 结合实际设立监管仓临时停车场，发挥入场缓冲作用。

4.2.2 园区布局应满足物流流程的要求，运输线路应避免交叉和迂回。

4.2.3 监管仓工作区与生活区应分开，二者互不影响。集中检测、消毒的场地采取完全隔离管理，不应与其他物品装卸货区域、仓库相通。应设置独立装卸货作业空间、独立样品抽样空间、独立作业消毒空间、淋浴区和洗手消毒区等功能空间；冷库入口和出口应有效分离，标志明确，设置货物出、入库专门通道和上、下独立电梯。

4.2.4 结合实际设立检测实验室，布局设计应符合 GB 19489、GB 19781、GB/T 27476.1 和 GB/T 32146.1 等的相关规定。

4.2.5 应设有信息化基础场地即计算机机房。

4.2.6 应设有能够满足工器具和设备清洗、消毒的区域，其操作不会对储运冻品造成污染。

4.2.7 应有与监管仓吞吐能力相适应的装货平台和卸货平台。

4.2.8 冷库的设计应符合 GB 28009、GB 31605、GB 50072 和 GB/T 30134 等的相关规定。

4.2.9 应有足够的特定区域存放消杀所用有毒有害化学物品等。

4.3 设施设备要求

建筑、设施设备、制冷系统等所使用的材料应符合食品卫生、环保、消防和安全生产的有关规定。

4.3.1 冷库

冷库的设施设备应符合 GB 28009 和 GB 31605 的相关规定。

冷库接触外界空气的门，应在其外侧设置冷风幕或在内侧设置耐低温的透明塑料门帘。

冷库应配备温湿度自动显示装置和具有异常报警功能的温湿度检测装置。温湿度检测装置应位于不易受冷凝、异常气流、辐射、振动和可能冲击的地方，并定期校检。

冷库库门、电梯门、柱子、墙壁和制冷系统管道等易受碰撞之处，应设有防护装置。

冷库蒸发排管、排风机等不应存在内部和外部锈蚀；水循环和污水排放系统设计合理，对不同用途管道进行编号并标记清晰，易于辨认和抽查。

4.3.2 卫生防疫设施设备要求

4.3.2.1 消杀

应有防霉、防鼠、防蚊蝇设施。

应有专用消杀工器具及清洗、消毒用工具。

应配备消杀专用防护具。

4.3.2.2 检测

检测实验室设施设备配置应符合 GB/T 22278、GB/T 22576.1 和 GB/T 27476.1 的相关规定。

检测实验室各工作间应具有与工作需要相适应的场地、仪器和设备等。

应配备检验和计量器具，并定期校检。

应配备检测人员专用防护用具。

应有专用存储器具分类存放实验废弃物。

4.3.3 信息化设施设备要求

应配备信息化基础设备包括网络设备、服务器设备、终端设备等。

应搭建监管仓所需的各种信息化软件系统。

应配备通信线路、空调系统等。

5 卫生要求

5.1 卫生条件要求

5.1.1 排水系统应完善通畅，道路应有防积水措施。

5.1.2 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。

5.1.3 监管仓运行产生的废水、废物的处理与排放应符合国家有关规定；冷库周边不应采用明沟排放污水。

5.1.4 仓区不应有卫生死角和蚊蝇孳生地。

5.1.5 废弃物和垃圾应使用加盖、不漏水且防腐蚀的容器盛放和运输，放置废弃物和垃圾的场所应密闭且远离冷库，废弃物和垃圾应及时清理出仓。核酸检测相关物品应按照医疗废弃物集中转运处理，使用双层黄色垃圾袋盛装，封口严密，避免运输过程中溢洒或泄露。

5.1.6 实验室卫生条件要求应符合 GB/T 22576.1 中的相关规定。

5.2 日常清洁及预防性消毒要求

货物转运存放区域、运输工具、货物外包装、冷库、其他区域及相关用品用具等的日常清洁及预防性消毒应符合 DB4403/T XXX《集中监管仓 进口冻品冷链作业流程和关键控制点要求》中的相关规定。

5.3 涉疫场所的消毒要求

涉疫场所的消毒应符合 DB4403/T XXX《集中监管仓 应急处置指南》中的相关规定。

6 人员与管理要求

6.1 工作人员资质要求

工作人员应经过常规操作及疫情防控培训并通过考核后上岗。

6.2 工作人员防护要求

6.2.1 工作人员不应在未穿戴或未正确穿戴个人防护装备的情况下进入监管仓作业区。

6.2.2 身体任何部位不应直接裸露接触货物，一旦接触应立即停止工作并消毒。

6.2.3 工作人员进仓前应测量体温。

6.2.4 出仓后应先消毒再脱防护服，脱防护服每个步骤前应做手部消毒。

6.2.5 每次进出监管仓应更换个人防护装备。

6.3 工作人员行为规范

6.3.1 不应直接踩踏冻品外箱及使用暴力抛扔物品。

6.3.2 不应在集中监管仓内脱口罩、抽烟、进食、随地吐痰等。

6.4 工作人员管理要求

6.4.1 工作人员应按照工作性质，在规定工作区域活动，避免无关人员与冻品的接触。

6.4.2 加强健康监测。设立健康管理员，建立健康管理台账。实行每日体温监测制度。对员工健康状况、接触史进行核查，进行从业人员动态监测管理。

杜绝带病上班。

6.4.3 应减少外来人员进入作业区域，确需进入，应询问所在单位、健康状况、接触疫情发生地区人员等情况，通过登记、测温等措施并按照要求做好个人防护。车辆进出时，门卫值班员、工作人员和司机三者间应避免不必要的接触。

6.4.4 加强离岗管理。

7 作业流程与关键控制点要求

应严格遵守国家、广东省和深圳市关于进口冻品冷链作业过程中卫生防疫管理的规定。

应根据进口冻品冷链作业流程，制定各作业环节的关键控制点要求。

应对作业流程关键控制点进行分析评价，持续改进作业流程。

应对作业流程各环节做好相关工作记录，做好全过程管理。

应建立现场作业管理制度和巡查检查制度，及时纠正不达标行为。

应通过信息化系统对冷链作业运行状态进行分析，提升作业效率。

8 追溯要求

应符合 GB 31605 的相关规定。

进口冻品各追溯参与方应确保追溯范围内上、下游组织间信息的有效传递和沟通，确保组织可从上游获得信息并向下游提供信息。

各追溯参与方应识别并确认本组织在进口冻品供应链各环节中的作用和位置，确定追溯单元。

进口冻品供应链各环节应如实记录本环节相应的追溯信息，并归集到市统一追溯公共服务平台。

应确保进口冻品追溯单元来源信息、去向信息、产品信息、检验消杀信息（包括入境货物检验检疫信息、集中监管仓出库证明信息、核酸检测结果信息、消毒证明信息）等信息被完整真实记录并与追溯单元关联，可通过追溯参与方编码和追溯码保障上下游信息间的有效衔接。

进口冻品追溯记录和凭证保存期限不应少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于二年。

进口冻品追溯信息应可在公开渠道按需求、按权限进行查询和提取。

9 检验检测要求

检验检测应符合 GB 19489、GB 19781、GB/T 22278 和 GB/T 22576.1 等的相关规定。

新冠病毒核酸检测应符合 DB 32/T 3762、ASTM E 1873 和《新型冠状病毒实验室生物安全指南》等的相关规定。

10 应急处置要求

应符合 GB 19489、GB/T 27476.1、GB/T 37228 和 DB4403/T 131 等的相关规定。

参考文献

- [1] GB/T 24400 食品冷库 HACCP 应用规范
 - [2] GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
 - [3] GB/T 27302 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求
 - [4] GB/T 27307 食品安全管理体系 速冻果蔬生产企业要求
 - [5] 冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南
 - [6] 冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南
 - [7] 国家卫生健康委办公厅关于在新冠肺炎疫情常态化防控中进一步加强实验室生物安全监督管理的通知
 - [8] 深圳市进口冻品集中监管仓防控工作指引
 - [9] 深圳市进口冷冻肉制品和水产品集中监管仓工作方案
 - [10] 深圳市进口冻品集中监管仓工作手册 第二版
 - [11] 深圳冻品集中监管仓“八不准四必须”承诺书
 - [12] 友信冷冻食品城进口冷冻食品消毒检测及出入库流程
-