

食品安全管理体系（FSMS）专项技术规范

运输和贮藏服务的提供企业前提方案

业务范围分类：G

浙江公信认证有限公司

发布日期：2021-12-16

实施日期：2021-12-20

1 范围

本文件规定了建立、实施和保持食品运输和贮藏企业前提方案的具体要求，以帮助控制食品安全危害。

本文件配合 ISO 22000 以适用于运输和贮藏食品链中各类产品的企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系，也可用于此类食品生产企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

若发生某些例外情形或执行了替代措施，则需要按照 ISO 22000 中 8.5.2 条款的要求，通过进行危害分析来证明其合理性并形成文件。任何例外情形或采用的替代措施均不应影响组织满足这些要求的能力。

本文件规定了 ISO 22000 中 8.2.4 条款的具体要求，内容包括：

- a) 建筑物和相关设施的构造与布局；
- b) 包括区域划分、工作空间和员工设施在内的厂房布局；
- c) 空气、水、能源和其他设施的供给；
- d) 虫害控制、废弃物和污水处理及支持性服务；
- e) 设备的适宜性及其清洁和保养的可实现性；
- f) 供应商的批准和保证过程（如原料、辅料、化学品和包装）；
- g) 进料接受、产品的储存、分配、运输和处置；
- h) 交叉污染的预防措施；
- i) 清洁和消毒；
- j) 个人卫生；
- k) 产品信息和消费者的意识；

此外，本部分还考虑了其他与运输贮藏相关的方面，包括：

- i) 返工；
- 2) 产品召回程序；
- 3) 食品防护、生物预警和生物恐怖。

注：恶意污染的具体预防措施不在本文件规定的范围之内。

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 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T6388 运输包装收发货标志

ISO 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

ISO/TS 22002-5 前提方案仓储运输

GB 5749 生活饮用水卫生标准

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

3 术语和定义

ISO 22000、GB/T 6388、NY/T 1056 及 ISO/TS 22002-5 确立的术语和定义适用于本文件。

4 厂区设计与选址

4.1 总要求

厂区的设计、建造和维护应与要进行的运输和贮藏相关的食品安全危害及库房周围的潜在污染源相适应。建筑物的构造应坚固，不会给食品带来危害。

4.2 设施

4.2.1 外部布局场地的设计、建造和维护，方式应与拟进行的运输和储存作业的性质相适应，并将污染的可能性降至最低，场地边界应明确标识。现场应保持良好秩序。道路、堆场和停车场有排水设施以防止积水，应定期进行维护。装货区的建设应确保在恶劣天气条件下可以保护货物，易于清洁，并防止鸟类和其他害虫。应考虑环境中的潜在污染源。如可能有害物质进入货物，应采取有效措施防止潜在污染。应定期检查已采取的措施是否有效。

4.2.2 内部布局和工作空间

4.2.2.1 内部设计、布局和流动方式

内部布局的设计、建造和维护应符合良好卫生规范，并将污染（如泄漏）的可能性降至最低。货物和人员的移动模式以及设备的布局应设计为可以防止潜在污染源的污染。现场应提供足够的空间分隔，使货物和人员的合理流动，用于转移货物的交叉污染开口的设计应尽量减少异物的进入。所有开口在不使用时应关闭。

4.2.2.2 内部结构和固定装置

应符合GB/T 14881的规定。库房内墙壁、屋顶或天花板应使用无毒、浅色、防水、防霉、不脱落、易于清洗消毒的材料修建，且墙壁、屋顶或者天花板上方的固定物在结构上应能防止灰尘和冷凝水的形成以及杂物的脱落。

4.2.2.3 排水管道系统

排水设施的设计、建造和选址应符合 GB/T 14881 中 5.1.2 的规定。管道和下水道应保证排水畅通，不积水，应有防止固体废弃物排入的装置，排水沟底角应呈弧形，易于清洗，排水设施应有防止异味溢出的装置以及防鼠网，加工污水不应直排地面，加工污水应由高清洁区流向低清洁区。