

## 优良仓库运作规范

### A. 仓库设备及周围环境

1. 储存食品的设备必须远离异味, 烟雾, 灰尘和其他的污染物。
2. 仓库必须具有足够的面积以便有效的处理和贮存食品, 防止产品污染。
3. 仓库须具有良好的通风系统以防止凝结水珠。
4. 连接到外部的洞口必须装置纱网来防止有害生物的入侵。窗户也须紧闭或在某些情况下, 装置防昆虫的纱网片。.
5. 地面必须防滑, 平坦, 拥有良好的排水系统, 并且安装格栅, 以防止地面积水。
6. 地面的建筑材料必须不透水, 无毒性, 非吸收性以及抗裂性强。
7. 墙壁的建筑材料必须平滑, 耐用, 不透水, 抗裂性强, 以及方便清理。
8. 天花板必须能够防止凝结水珠、渗漏、霉菌的滋生和方便清理。
9. 门的表面必须平滑和容易清理。
10. 食品通过的门道必须适当的宽大, 附有紧密, 自动关闭式的门, 以防止有害生物的入侵。
11. 所有食品及非食品储室必须有适当的标牌指明。
12. 仓库必须具备充足灯光以确保有效的清理及卫生的存储运作方式。
13. 灯炮须安装防碎灯罩, 以防止食品或食品包装遭玻璃碎片污染。
14. 不许在仓库进行食品加工处理。
15. 仓库的经营者必须无时无刻遵守良好的内务管理。

## **B. 厕所**

1. 厕所不可直接开向任何储存食品的地方。
2. 厕所旁必须安装洗手盆。洗手盆也必须具备液体洗手剂和一次性纸巾。

## **C. 冷藏库和冷冻库**

1. 冷藏库的温度必须保持在摄氏4度以下。冷冻库必须保持在摄氏零下18度或以下。
2. 储存在冷藏库和冷冻库的食品不能超出仓库的指定容量。
3. 冷藏库和冷冻库必须设置足够的架子，以便妥善储存食品。
4. 冷藏库和冷冻库必须时时刻刻都保持良好的卫生状态。
5. 所有储存食品的设施应当安装温度记录及警戒仪器或拥有手写温度检测系统。

## **D. 储藏条件**

1. 食品与非食品类产品必须分开储存。
2. 仓库经营者储存食品时必须依照“先进先出”或“先期满先出”的系统储藏产品。仓库经营者也必须保存足够的系统相关文件或记录。
3. 如果需要堆积储存食品，仓库经营者必须确保堆积的高度方便处理和不容易掉落。
4. 储存食品时，仓库经营者必须确保食品与地面以及墙壁隔有一定的距离。
5. 用于放置食品的托盘必须保持良好的适用状态，毫无裂痕, 凸起的钉子以及出现木刺之类损坏的情况。
6. 仓库经营者不许随意储存清洗用具或任何带有危险性的化学药品，而必须将它们存放在指定, 附带标志的位置。

## **E. 运输**

1. 储存冷藏或冷冻食品必须遵守冷链, 以确保各个环节始终处于规定的低温环境.
  - 在运输过程中, 冷藏食品的温度必须保持在摄氏4度或以下, 而核心温度不能超过摄氏7度。
  - 在运输过程中, 冷冻食品的温度必须保持在摄氏零下18度或以下, 而核心温度不能超过摄氏零下12度。
2. 运输非冷却食品必须使用有盖车辆。

## **F. 个人卫生**

1. 严禁在仓库区里饮食, 吸烟, 嚼口香糖或烟草, 乱抛垃圾等不良的行为。
2. 任何患上或疑似感染传染性疾病, 带有脓疱包括水泡, 疮口或伤口感染, 或被其他异常源头微生物污染的人, 都必须停止参与仓库内的任何运作。

## **G. 有害生物的控制**

1. 仓库经营者必须实施有害生物的管理措施, 以防止有害生物在仓库内及周围的滋生与繁殖。
2. 严禁在仓库内或周围场地饲养宠物。

更新日期: 2011 年 9 月 26 日