



# 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1995—2007

---

## 进出口食品冷藏、冷冻集装箱卫生规范

Hygienic specifications of refrigerated containers for export and import food

2007-12-24 发布

2008-07-01 实施

---

中 华 人 民 共 和 国 发 布  
国 家 质 量 监 督 检 验 检 疫 总 局

标准搜搜网 [www.bzsoso.com](http://www.bzsoso.com) 各类标准行业资料免费下载

## 前 言

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国天津出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：王利兵、于艳军、吕刚、张莱、闫婧、张旭。

# 进出口食品冷藏、冷冻集装箱卫生规范

## 1 范围

本标准规定了进出口食品冷藏、冷冻集装箱卫生规范。  
本标准适用于进出口食品冷藏、冷冻集装箱检验。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1

**冷藏、冷冻集装箱** **refrigerated containers**

设有降温装置的保温集装箱。

### 2.2

**冷藏** **refrigerated storage**

为保鲜和防腐的需要,将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程,冷藏温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 之间。

### 2.3

**冷冻** **freezing**

将食品或原料置于冰点温度以下,以保持冰冻状态的贮存过程,冷冻温度应在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下。

### 2.4

**稳定运行状态** **stable operation state**

在整个试验期间,温度波动范围不超过 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 的运行状态。

## 3 一般要求

3.1 集装箱箱体应清晰牢固地标明集装箱的识别系统、尺寸和箱型代码及相关标记。

3.2 集装箱应符合国际集装箱安全公约(CSC)规定,取得有关机构的认证,且处在检验有效期内,或按规定实施了经批准的连续检验计划(ACEP)。

3.3 集装箱箱体完整,无漏洞、裂缝、明显变形等。

3.4 集装箱的活动部分、胶垫、箱门开关和风雨密封状况良好。

3.5 集装箱内无可致货物损失的缺陷或异常情况。

3.6 集装箱内清洁卫生、干燥、无异味。

3.7 冷藏集装箱绝热设备、冷藏效能良好,保持稳定运行状态。箱内温度应达到和保持运输契约和贸易合同规定地要求,并能保护拟装货物的品质。

## 4 卫生要求

4.1 食品冷藏、冷冻集装箱应当保持清洁,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂,不得存放有毒、有害物品(如:杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)及个人生活用品。

4.2 食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

4.2.1 冷藏、冷冻集装箱应有明显区分标志,宜设外显式温度(指示)计,以便于对冷藏、冷冻集装箱内

部温度的监测。

4.2.2 食品在冷藏、冷冻集装箱贮藏时,应做到分类摆放,标识清楚。

4.2.3 食品在冷藏、冷冻集装箱内贮藏时,应确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求。

4.2.4 用于贮藏食品的冷藏、冷冻集装箱应定期除霜、清洁和维修,以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

---

中华人民共和国出入境检验检疫  
行 业 标 准  
进出口食品冷藏、冷冻集装箱卫生规范  
SN/T 1995—2007

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

\*

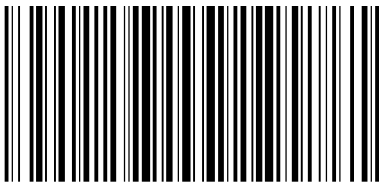
开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 4 千字

2008年3月第一版 2008年3月第一次印刷

印数 1—2 000

\*

书号: 155066·2-18455 定价 6.00 元



SN/T 1995-2007