

ICS 67.040  
X 08

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1056—2006

---

## 绿色食品 贮藏运输准则

Green food—guideline for storage and transport



060727000210

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：中国农学会农产品贮藏加工分会、中国农业大学食品科学与营养工程学院。

本标准主要起草人：郭顺堂、南庆贤、任晨刚、廖小军、马兵、王增利、戴瑞彤。

# 绿色食品 贮藏运输准则

## 1 范围

本标准规定了绿色食品贮藏运输的要求。  
本标准适用于绿色食品贮藏与运输。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注明日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则  
NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则  
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
SC/T 9001 人造冰

## 3 要求

### 3.1 贮藏

#### 3.1.1 贮藏设施的设计、建造、建筑材料

- 3.1.1.1 用于贮藏绿色食品的设施结构和质量应符合相应食品类别的贮藏设施设计规范的规定。
- 3.1.1.2 对食品产生污染或潜在污染的建筑材料与物品不应使用。
- 3.1.1.3 贮藏设施应具有防虫、防鼠、防鸟的功能。

#### 3.1.2 贮藏设施周围环境

周围环境应清洁和卫生,并远离污染源。

#### 3.1.3 贮藏设施管理

##### 3.1.3.1 贮藏设施的卫生要求

- a. 设施及其四周要定期打扫和消毒。
- b. 贮藏设备及使用工具在使用前均应进行清理和消毒,防止污染。
- c. 优先使用物理或机械的方法进行消毒,消毒剂的使用应符合 NY/T 393 和 NY/T 472 的规定。

##### 3.1.3.2 出入库

经检验合格的绿色食品才能出入库。

##### 3.1.3.3 堆放

- a. 按绿色食品的种类要求选择相应的贮藏设施存放,存放产品应整齐。
- b. 堆放方式应保证绿色食品的质量不受影响。
- c. 不应与非绿色食品混放。
- d. 不应和有毒、有害、有异味、易污染物品同库存放。
- e. 保证产品批次清楚,不应超期积压,并及时剔除不符合质量和卫生标准的产品。

##### 3.1.3.4 贮藏条件

应符合相应食品的温度、湿度和通风等贮藏要求。

#### 3.1.4 保质处理