

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10560—202X

中央储备边销茶储存库

Warehouse of National Brick-tea Reserve

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2024年5月21日）

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。

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

中华人民共和国商务部 发布

## 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。本文件代替SB/T 10560-2010。与SB/T 10560-2010相比，主要技术变化如下：

- a) 修改了标题，删除了“资质条件”；
- b) “规范性引用文件”中新增引用标准（见2）；
- c) 增加了“术语和定义”中表示储存库功能的词语及其英文译名（见3.3、3.4）；
- d) 增加了“储备单位信用要求”中储备单位约束条件（见4.6、4.7）；
- e) 增加了“库区布局”（见7.1、7.2.1、7.2.3、7.3.2、7.4）、“储存库设计”（见8.1）、“相关设施”（见9.3、9.7）、“文件档案”（见12.3）中有关要求；
- f) 删除了“规范性引用文件”（见2）、“库房建设”（见2010版的6.1.5）、“成品茶垛外观”（见2010版的7.4.1）、“消防和安全”（见2010版的8.4、8.7、8.8）、“管理文件”（见2010版的11.1）中有关要求；
- g) 完善了“范围”（见1）、“规范性引用文件”（见2）中有关规定与要求；
- h) 更改了原标准部分章节结构（见4.1，2010版10.1；见4.2，2010版10.2；见4.3，2010版10.3；见5，2010版4；见6，2010版5；见6.1，2010版5.1.1；见6.2，2010版5.1.2；见8.8，2010版5.2.6；见9，2010版6.2；见10，2010版7、8；见11，2010版9；见12，2010版11；见12.1，2010版11.1；见12.2，2010版11.2）；
- i) 更改了用词表述（见12.1，2010版11.1；12.2，2010版11.2）；
- j) 更改了企业信用（见4.4，2010版10.4）、相关设施（见9.2，2010版6.2.2）、储存库管理（见10.6，2010版7.2；见10.7.1，2010版7.3.1；见10.7.2，2010版7.3.2；见10.7.4，2010版7.4.2）中数字指标要求；
- k) 更改了企业信用（见4.5，2010版10.5）、库区选址（见6.3，2010版5.1.3；见6.4，2010版5.2.1）、库区布局（见7.2.2，2010版5.2.5；见7.3.1，2010版5.2.7）、储存库设计（见8.2，2010版6.1.1；见8.3，2010版6.1.2；见8.4，2010版6.1.3、8.1；见8.5，2010版5.2.2、6.1.4；见8.6，2010版6.1.6、6.1.8；见8.17，2010版6.1.7；见8.9，2010版5.2.3；见8.10，2010版5.2.4）、相关设施（见9.1，2010版6.2.1；见9.2，2010版6.2.2；见9.4，2010版6.2.3；见9.5，2010版6.2.4；见9.6，2010版6.2.5；见9.7，2010版8.5；见9.8，2010版8.6）、储存库管理（见10.1，2010版7.1；见10.2，2010版7.6；见10.3，2010版7.7；见10.4，2010版8.2、8.3；见10.5，2010版8.9；见10.7.3，2010版7.4.1；见10.7.6，2010版7.5）、人员配备（见11.1，2010版9.1；见11.2，2010版9.2；见11.3，2010版9.3；见11.4，2010版9.4；见11.5，2010版9.5）中文字内容。

本文件不涉及专利。

本文件由中华人民共和国商务部市场运行和消费促进司归口。

本文件由中国茶叶流通协会负责具体技术内容的解释。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2010年首次发布为SB/T 10560-2010；

——本次为第一次修订。

# 中央储备边销茶储存库

## 1 范围

本文件规定了中央储备边销茶（以下简称央储茶）储备单位信用要求、储存库规模、库区选址、库区布局、储存库设计、相关设施、储存库管理、人员配备、文件档案等章节内容。

本文件适用于承担中央储备边销茶任务的储存库。

## 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 19965 砖茶含氟量

GB/T 28581 通用仓库及库区规划设计参数

GB 50015 建筑给水排水设计标准

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50057 建筑物防雷设计规范

GB 50345 屋面工程技术规范

GB 55020 建筑给水排水与节水通用规范

GB 55036 消防设施通用规范

GB 55037 建筑防火通用规范

GH/T 1071 茶叶贮存通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

中央储备边销茶储存库 warehouse of national brick-tea reserve  
具体承担央储茶储存、保管工作的仓库。

### 3.2

五距 five kinds of distance

央储茶在库内堆码时所涉及的墙距、垛距、顶距、柱距和灯距。

墙距：储存库内墙与茶垛之间的距离（遇到墙有墙柱，则按柱到垛的距离计算）。

垛距：茶垛与茶垛之间的距离。

顶距：茶垛垛顶与库顶之间的距离。

柱距：茶垛与库内柱子间的距离。

灯距：茶垛与库内照明灯之间的距离。

### 3.3

库区 warehouse area

由同一单位实施管理、由一栋或多栋储存库及附属设施组成的独立区域。

### 3.4

仓储基本作业 basic warehousing operation

提供物品入库、验收、在库保管、简单分拣及出库发货服务。

## 4 储备单位信用要求

4.1 诚信经营，具有良好的社会信誉度。

4.2 无欺诈、违规经营、偷税、漏税的情况。

4.3 三年内在司法部门、行政执法机构无违法记录。

4.4 财务状况良好，能够提供银行信誉担保或其他方式担保，资产负债率不超过 70%或企业银行信用等级 A 以上。

4.5 对央储茶的数量完整、质量合格和储存安全承担主体责任。

4.6 具备独立法人资格，企业主营业务为边销茶。

4.7 具备 5 年以上边销茶生产或销售历史。

## 5 储存库规模

5.1 央储茶原料茶储存库每幢设计储存量 1000t 以上，总储存规模 2000t 以上。

5.2 央储茶成品茶储存库每幢设计储存量 600t 以上，总储存规模 1200t 以上。

## 6 库区选址

6.1 储存库应选择交通便利、调度灵活、辐射能力强和安全经济的地区，有较强的中转、装卸、调运能力。

6.2 央储茶原料茶储存库应地处边销茶主产区。

6.3 央储茶成品茶储存库应主要地处边销茶主销区，也可设置在便于调运的产区。

6.4 储存库周围 1.5km 内均无污染型、易燃易爆型、危险型等工矿企业和污染源。

## 7 库区布局

### 7.1 库区平面布局

根据库址的地理形态、气候条件、存储特性及作业流程、防火要求等因素，合理规划库区的出入口与通道、排水系统的位置与设计参数，做到布局合理、安全、高效，并能充分提高土地利用效率。

### 7.2 储存库布局

#### 7.2.1 基本要求

根据库区地形地貌、占地面积、气候条件和服务功能定位、物流动线、运输车辆类型等因素，确定储存库的布局。原料茶、成品茶应依据性质的不同，分设贮存场所或分区域码放，并有明确标识。

#### 7.2.2 库区功能区

库区的主作业区、辅助作业区、办公区应分区布置。办公区应设于库区主入口处，辅助作业区应充分利用库区的边角用地。库区应与生活区严格分开，并有明确的界线。

#### 7.2.3 装卸作业区

装卸作业区的宽度及地面承重应根据运输车辆类型、作业方式等进行规划，并根据当地气候条件，采取必要的防雨、防雪等措施。

### 7.3 通道

#### 7.3.1 通道布局

库区路面的荷载能力要与储存库的吞吐能力相匹配，其宽度、承重、转弯半径应满足集装箱卡车通行的要求，并结合GB 50016对库区主通道与库区车流走向进行规划。

### 7.3.2 主通道

库区主通道应根据整个库区面积、车流量和装卸作业机械运行要求进行设计，其宽度不小于5m。

### 7.4 库区通道及作业区净高

库区通道及作业区净高不低于4m。

## 8 储存库设计

- 8.1 储存库应配备防潮、防汛、防火、防鼠、防尘等设施。
- 8.2 储存库应采用钢筋混凝土结构、钢结构或砌体结构，以无毒、坚固的材料建成。
- 8.3 储存库主体结构的耐火等级应符合 GB 50016 规定。
- 8.4 储存库最大允许建筑面积和防火分区应符合 GB 50016 规定。
- 8.5 储存库地面应平整，便于通风换气，整体标高应高于周边地面。
- 8.6 储存库室内地面、墙面应做防潮、防污染处理。
- 8.7 储存库的门窗应开启灵活，整体密封、防潮、隔热、通风效果良好。
- 8.8 库区环境卫生干净整洁，路面平整、无积水，无裸露地面。
- 8.9 库区应供水充足，在满足日常用水、消防给水的使用要求与卫生安全条件下，给水系统应节水节能，符合 GB 55020 规定。
- 8.10 库区排水系统完善通畅，管道系统的设备选择、管材配件连接和布置不得造成泄漏、冒泡、返溢，不得污染室内空气、央储茶等，并具有抵御洪涝灾害的能力，符合 GB 55020 规定。

## 9 相关设施

- 9.1 储存库设施设备及所使用的材料应与储存库面积和吞吐能力相匹配，并符合食品安全、消防安全和安全生产的有关规定。
- 9.2 央储茶成品茶储存库应用垫木、垫板、食品塑胶板等作为通风垛底，高度不应低于 15cm，并根据当地实际情况铺设相应的防潮层。
- 9.3 库内应有充足的自然采光或人工照明，如需在央储茶正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。
- 9.4 应根据边销茶储存的特点，配备除湿设备、温湿度仪，设备应有市场监督管理部门定期检验的合格报告。半干旱、干旱地区视实际情况，原则上可不配备除湿设备。
- 9.5 库区应配备与吞吐能力相匹配及能保证完成央储茶出入库作业的相应设施设备。
- 9.6 检重衡器应有市场监督管理部门定期检验的合格报告。
- 9.7 储存库应有完善的避雷设施，设计满足 GB 50057 要求。
- 9.8 储存库内各用电线路和设备应定期检修，配电设备容量应与库区用电机械设备的负荷相匹配，库区无架空配电线路。

## 10 储存库管理

- 10.1 央储茶不得与其他商品混存，应分区或分栋存放。
- 10.2 库内应干净整洁无杂物，地面和茶垛不应有散落的茶砖、茶末，应采取措施防虫防鼠。
- 10.3 库内温、湿度控制应符合 GH/T 1071 规定。
- 10.4 储存库应有健全的消防安全管理制度和库区火种管理制度，库内严禁吸烟，并有明显的警示标志。
- 10.5 储存库有健全的安全保卫制度和巡查巡检制度，鼓励安装监控系统。
- 10.6 成品茶垛的每垛占地面积不宜超过 200 m<sup>2</sup>，原料茶垛不宜超过 700 m<sup>2</sup>，地面实际存放数量应小于设计承载能力。
- 10.7 茶垛布置

- 10.7.1 成品茶垛布置：墙距不少于 0.5m，垛距不少于 0.5m，柱距不少于 0.3m，顶距不少于 0.5m（平顶库高度以不影响垛顶通风和检查为宜），灯距不少于 0.5m，主通道不少于 2m。
- 10.7.2 原料茶垛布置：墙距不少于 0.5m，垛距不少于 1.5m，顶距不小于 1m（以不影响垛顶通风和安全生产检查为宜），灯距不少于 0.5m。
- 10.7.3 成品茶垛外观：层次批次清楚，垛面平整，整齐美观。
- 10.7.4 原料茶垛外观：捆装原料茶按垛码放整齐，外包装物完整并符合要求，定期更换，防止老化。
- 10.7.5 散装原料茶应囤放整齐，采取控温、控湿、通风措施，囤高 7m 以下，控制原料茶含水量 13% 以下。
- 10.7.6 应在相对统一的明显位置悬挂央储茶的统一垛卡，成品茶垛卡的内容应包括入库时间、品种、质量、包装、规格、件数和重量等，原料茶垛卡的内容应包括入库时间、产地、等级、件数、重量等，茶垛与垛卡、垛卡与商品帐应完全相符。

## 11 人员配备

- 11.1 配备足够数量、经过消防安全培训的人员从事储存库管理工作。
- 11.2 员工经体检合格并持有健康证方可上岗。每年进行一次例行健康检查，必要时做临时健康检查，体检不合格或不符合从事食品行业要求的人员，应调离本岗位。
- 11.3 员工进入库区应保持个人清洁，不应将与生产（作业）无关的物品带入储存库。
- 11.4 应配备安全保卫人员。
- 11.5 鼓励采用先进技术手段（如智能仓储系统）进行仓储管理。

## 12 文件档案

- 12.1 储存库应建立以下管理文件：
- 储存库管理岗位责任制度；
  - 央储茶在库管理规定；
  - 央储茶出入库管理规定；
  - 储存库商品帐登记管理规定；
  - 储存库卫生管理规定；
  - 储存库布局平面图；
  - 库区及周围地区平面图；
  - 储存库消防安全管理规定；
  - 业务流程操作程序。
- 12.2 储存库应建立储存管理文件记录：
- 央储茶专帐记录；
  - 央储茶入库质量抽检记录；
  - 库内温湿度记录；
  - 库内央储茶检查情况记录。
- 12.3 鼓励采用现代技术手段（如电子计算机信息系统）进行记录和文件管理。