

보세구역 수입식품류 보관기준

- 분진 등과 교차오염 우려가 없도록 관리하여야 하며, 인체에 유해한 물질과는 반드시 분리하여 보관하여야 한다.
- 분리(별도의방),구획(칸막이,커튼, Rack 등)
- 식품류는 공산품과 분리, 구획하여 보관하여야 한다. 다만, 분리,구획 보관이 어려울 경우 랩으로 감싸거나 별도 포장하여 다른 공산품 및 창고내부의 바닥은 콘크리트 등으로 내수 처리를 하여야 하고, 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 하여야 한다.
- 창고내부에는 쥐·바퀴등 해충의 침입 방지를 위한 방충망, 쥐트랩 등 방서시설을 갖추어야 한다 (전문 방충.방서업소와 계약)
- 창고내부에서 발생하는 악취,유해가스,먼지,매연등을 배출시키는 환기시설을 갖추어야 한다.
- 창고 및 보관시설은 항상 청결하게 관리하여야 한다.
- 바닥, 벽면 및 천장과 일정한 거리를 두어 보관하여야 한다.
- 바닥으로부터 4인치(10.16cm)이상,벽으로부터는 18인치(45.72cm)이상
- 천장으로부터 1m이상 거리를 두고 보관하는 것이 바람직함.
- 온도 상승으로 부패 등 변질 우려가 있는 식품은 서늘한 곳에 보관 한다.
- 유통기한이 경과되었거나 부적합 판정을 받은 식품류는 별도의 장소에 보관하거나 명확하게 식별되는 표시를 하여 일반 물품과 구별되게 관리한다
- 보세창고에 반입된 농산물은 검사가 완료될 때 까지 병해충이 퍼지지 않도록 다음 어느 하나의 조치를 한다.(냉장,냉동,포장된 식물 제외)
- 컨테이너 또는 밀폐형 용기에 넣을 것
- 천막 또는 1.6mm 이하의 망 등으로 완전히 덮을 것
- 그 밖에 병해충이 퍼지는 것을 방지할 수 있는 조치
- 온도유지 및 습도조절을 위한 시설을 갖추어야 한다(냉장시설)
- 냉동보관 : 영하 18℃이하 -냉장보관 : 영상 10℃이하