海鲜预制菜产业园区建设指南

**1 范围**

本文件提供了海鲜预制菜产业园区建设的基本原则、选址方针、设计规划、基本建设、核心生产区、储运功能区、科技实验区、展示服务区和保障功能区设计和建设等方面的指导方针和原则。

本文件适用于海鲜预制菜产业园区的建设。

**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 4793 测量、控制和实验室用电气设备的安全要求

GB 5768 道路交通标志和标线

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15630 消防安全标志设置要求

GB 18484 危险废物焚烧污染控制标准

GB 18918 城镇污水处理厂污染物排放标准

GB/T 25180 生活垃圾综合处理与资源利用技术要求

GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求

GB 31603 食品安全国家标准 食品接触材料及制品生产通用卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 32146.3 检验检测实验室设计与建设技术要求 第3部分：食品实验室

GB/T 34923 路灯控制管理系统 第一部分：总则

GB/T 33833 城镇供热服务

GB/T 50006 厂房建筑模数协调标准

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50052 供配电系统设计规范

GB 50057 建筑物防雷设计规范

GB 50058 爆炸危险环境电力装置设计规范

GB 50072 冷库设计标准

GB 50201 防洪标准

GB 50282 城市给水工程规划规范

GB 50318 城市排水工程规划规范

GB 50352 民用建筑设计统一标准

GB/T 50378 绿色建筑评价标准

GB 50687 食品工业洁净用房建筑技术规范

GB 50688 城市道路交通设施设计规范

GB/T 50878 绿色工业建筑评价标准

GB/T 51223 公共建筑标识系统技术规范

GB 51440 冷库施工及验收标准

GB 55009 燃气工程项目规范

GB 55031 民用建筑通用规范

GB 55036 消防设施通用规范

CJJ 75 城市道路绿化规划与设计规范

SL 627-2014 城市供水水源规划导则

**3 术语和定义**

下列术语和定义适用于本文件。

**3.1**

**海鲜预制菜产业园区 Seafood prepared industrial dishes industrial park**

以海鲜预制菜生产加工为主，拥有研发、生产、加工、物流、销售的完整产业链，能够提供产品研发、加工工艺、检验检测、产品储藏、冷链运输、体验展示服务的产业集聚区。

**4 基本原则**

**4.1 目标性原则**

发挥区位优势，坚持以海鲜预制菜生产加工为主导的多产业协调融合发展。秉承[创新](https://baike.baidu.com/item/%E5%88%9B%E6%96%B0/6047)、[协调](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%8F%E8%B0%83)、[绿色](https://baike.baidu.com/item/%E7%BB%BF%E8%89%B2/449467)、[开放](https://baike.baidu.com/item/%E5%BC%80%E6%94%BE/9048600)、[共享](https://baike.baidu.com/item/%E5%85%B1%E4%BA%AB)的发展理念，坚持产业工程化和生态化，推进产业高质量发展。

**4.2 实用性原则**

统筹谋划和分步实施，既要符合基本建设项目的一般要求，也要体现海鲜预制菜产业特色，满足食品加工生产、经营和管理的要求。

**4.3 适用性原则**

一方面坚持区域特色，助推海洋渔业、海洋食品和海洋生物制品产业等特色产业集聚发展，支撑产业链群发展；另一方面坚持市场在资源配置中的决定性作用，调动和发挥市场主体的积极性、主动性和创造性。

**5 选址方针**

选址基本方针如下：

1. 宜选择公共基础设施配套完善、地质地势等条件能够满足园区生产加工厂房或车间等建设需要的地区。
2. 充分考虑产业集群形成，具备形成完整预制菜产业链条的基础和条件。充分利用当地主要食品生产加工资源，周边宜配套规模化海鲜预制菜原材料生产基地。
3. 不选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的地区。
4. 不选择易发生洪涝灾害、地质灾害的地区，难以避开时需要设计必要的防范措施，当风险较大时宜釆取相应措施将风险降至安全水平。

**6 设计规划**

产业园区规划依据如下原则：

1. 协调园区与区域发展关系。结合国家和地方经济社会发展规划，能够满足当地产业政策的要求，符合所在地城市建设、土地利用及产业发展的总体规划。
2. 秉承[创新](https://baike.baidu.com/item/%E5%88%9B%E6%96%B0/6047)、[协调](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%8F%E8%B0%83)、[绿色](https://baike.baidu.com/item/%E7%BB%BF%E8%89%B2/449467)、[开放](https://baike.baidu.com/item/%E5%BC%80%E6%94%BE/9048600)、[共享](https://baike.baidu.com/item/%E5%85%B1%E4%BA%AB)的发展理念。遵循产业优化、整体协调、布局合理、配套完善、安全环保、绿色低碳、集约髙效的要求。
3. 以预制菜生产加工为基础产业，综合考虑当地渔业生产、水产品精深加工、冷链物流及电子商务等产业资源，产业全链条联动统筹配置。
4. 据预制菜产业发展需要，布局建设园区基础设施和功能区。基础设施建设遵循资源优化、合理配置和节能减排原则，避免盲目和重复建设。

**7 基本建设**

**7.1建筑设施**

产业园区建筑设施依据如下原则：

1. 建设满足园区规模和功能需要的建筑设施，厂房建筑参照GB/T 50006规定的要求，公共建筑的设计和建设符合GB 50352、GB 55031及相关国家和行业标准的要求。
2. 建筑设施防火设计符合GB 50016规定的要求，接地及防雷符合GB 50057规定的要求，静电防护符合GB 50058规定的要求。
3. 根据园区气候特色、资源现状及建筑不同功能，通过新建或改建来推广绿色建筑，设计和规划参照GB/T 50378、GB/T 50878 的相关要求。

**7.2 道路**

产业园区内道路交通规划依据如下原则：

1. 交通系统。应综合考虑园区所在地的地貌情况、用地要求、交通需求、绿化要求和管线铺设需求等，合理布局建设道路交通系统。
2. 道路设施。园区内的道路设施应符合GB 50688规定的要求。各功能区内部道路等级、路幅、转弯半径、路面上净空高度等应满足各自功能和车辆通行的需要。根据园区规模设立相应的停车场，设置充电桩。
3. 标志标线。园区道路交通标志和标线设置符合GB 5768（所有部分）规定的要求，公共建筑导向标识系统参照GB/T 51223的规定设置。
4. 园区配套。道路绿化参照CJJ 75的要求设计。

**7.3 四供**

产业园区四供设施包括供电、供水、供气和供热，具体规划依据如下原则：

1. 根据所属地电网规划，建设符合GB 50052规定要求的电力设施和应急供电系统。
2. 供水水源规划符合SL 627-2014的规定，排水设施设计和建造符合GB 50318的规定，排水畅通，污水排放符合国家污水排放相关规定；按照GB 50282的规定建设满足需要的供水设施。因地制宜地实施雨污分流和中水回用。
3. 燃气设施建设符合GB 55009的规定。
4. 供热设施建设符合GB/T 33833-2017的规定。

**7.4 安全**

产业园区安全设施包括防洪排涝和消防设施，具体规划依据如下原则：

1. 园区内防洪标准宜参照GB 50201规定，宜考虑到地形、气候、水文等自然因素，合理规划城市的排水系统和防洪设施。可设置堤防、排洪沟、截洪沟、防洪（潮）闸、防涝行泄通道及蓄水设施。制定遭遇超设计标准暴雨、超设计标准洪水和突发性水灾时的对策性措施及相对应的应急预案，并根据突发情况能及时启动园区防洪应急预案。
2. 消防安全布局、防火分区、消防安全管理等符合GB 50016的规定。消防设施设置及性能符合GB 50016和GB 55036规定的要求。
3. 消防电源及其配电系统的设置符合GB 50016的规定。消防安全疏散标志的设置、管理和维护符合GB 15630规定的要求。

**7.5 环保**

园区内应建设配套的环境保护设施：

1. 根据园区建设规模，可建设集中污废水处理站、污废水收集管网及水质监控系统，排水应符合GB 18918规定的要求。
2. 根据需要建设一般工业固体废物和危险废物集中处置设施，实现无害化处置。对其产生、贮存、运输、利用、处理和处置各环节进行全过程管控。危险废物焚烧、熔融、热解等设施建设和运行管理及污染物排放等符合GB 18484规定的要求。
3. 根据需要可设置生活垃圾处置中心，配备满足GB/T 25180要求的综合再生资源循环利用设施。
4. 园区宜根据实际情况编制生态环境提升改善方案，并组织实施。宜加强新污染物治理，并对重点新污染物实行全过程管控。

**7.6 智能化**

依托物联网及云计算等先进技术，推进园区智慧化和建设与管理：

1. 宜建立智慧化系统平台，实现集成服务包括但不限于物联网、大数据服务，共享交换服务，标识解析服务，融合通信服务，地理信息服务，统一运维服务。
2. 配置满足应用支撑平台所需计算和存储能力的机房，布设有线通信和无线通信相结合的网络，建设感知监控系统，采用传感器、摄像机和手持终端等对园区生产、经营、管理等信息进行感知和采集。

**8 核心生产区**

核心生产区规划与建设宜遵循如下原则：

1. 建设与生产经营的海鲜预制菜品种、数量相适应的食品生产加工厂房和车间。厂房和车间的设计布局、建筑内部结构与材料、设施与设备、卫生管理、制度建设等符合GB 14881的规定。有条件实现海鲜预制菜生产过程的自动化管理的，宜建设海鲜预制菜智能工厂。
2. 根据海鲜预制菜类型和工艺特点，还需分别符合水产品加工处理、水产制品、速冻食品等相关良好生产规范、生产卫生规范等食品安全国家标准的规定。洁净用房建设符合GB 50687的规定。生产预制菜的中央厨房、集体用餐配送单位的加工经营场所食品经营许可管理和审查的相关规定建设。建设预制菜相关食品接触材料及制品的生产厂房和车间的应符合GB 31603规定的要求。
3. 自建或引进检验检测机构，建设检验检测服务平台。预制菜检验检测实验室参照GB/T 32146.3设计与建设。用电气设备符合GB 4793（所有部分）相关安全的要求。

**9 储运功能区**

储运功能区规划建设宜满足如下要求：

1. 集散区规划。规划应符合GB 31621规定的要求。配套设施应符合GB 31605规定的要求。冷链仓储建设符合GB 51440、GB 31605的规定。宜建设物流服务商务平台，与快递、物流企业实现数据互联互通，实现全流程物流跟踪。有条件建设冷链物流追溯管理平台的，应满足GB/T 28843规定的要求。
2. 冷库功能区。冷库规划应符合GB 50072规定的要求。冷库建设还需依据地方相关规定进行环境及安全评价，同时也要考虑货物运输等生产过程对周边产生的噪声影响。消防安全宜满足GB 50016的防火要求。
3. 物流集散区。宜设在交通方便且具备辐射能力的区域。根据园区企业的物流需求、预制菜产品流通规模，确定物流设施布局和建设规模，配备开展仓储、包装、运输、配送、贸易等活动的必要设施。

**10 科技实验区**

宜配套建立科学技术实验区：

1. 科技能力建设。一是科技平台建设，建设预海鲜制菜产品研发中心并配备预制菜科学研究、技术创新及产品开发等所需的设施设备；二是科技团队建设，建设人才交流服务中心，开展人才招聘及人才培训等服务，以引进和培养所需要的科研人才。
2. 交流平台建设。一是搭建科研学术交流平台，加强与相关科研院所、高校及行业协会等的交流与合作；二是搭建科技成果转化平台，为园区企业提供信息资源服务并支持园区科技成果转化；三是搭建知识产权服务平台，建立或引进知识产权服务机构，保障知识产权创造、运用、保护、管理和服务的水平。

**11 展示服务区**

宜根据园区的发展规划设置展示服务区：

1. 设置海鲜预制菜及产品的展示区域。运用实物、文字、图片、视频、音频、动画等多种展览手段，展示预制菜相关的产品、历史、文化、工艺等。
2. 宜设置科普专用区域。对预制菜产品质量、安全营养知识等进行宣传普及。
3. 宜设置电商直播区域，搭建多频道网络（MCN）跨境电商中心。宜建立品牌服务中心，从品牌规划、设计、宣传、管理等为园区企业提供全过程服务。

**12 保障功能区**

根据园区管理和服务需要，应设置保障功能区：

1. 设立综合管理和运营机构，配备应急救援、安全生产、危险物品管理、政务服务、商务服务、物业管理、公共信息服务等方面的管理人员和力量。
2. 根据园区产业特征、功能分区和产品分类，建立满足突发事件情形下的应急处置预案，筹建园区应急救援队伍，建立安全生产监测监控和风险预警体系。按照有关规定开展危险物品运输风险论证、安全条件审查等工作。
3. 后勤及安全保障功能内容繁多、涉及面广，后勤保障功能区的多项功能不一定同一个在地理位置上实现，但后勤保障和全保障功能要实现协调统一。宜建设素质良好的安全及后勤保障队伍，建立岗位责任制等科学管理手段，为园区提供统一的后勤和安全等的保障。