



中华人民共和国物流行业标准

WB/T 1059—2016

肉与肉制品冷链物流作业规范

Specification for cold chain logistics operation of meat and meat products

2016-10-24 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国国家发展和改革委员会 发布

目 次

前言 Ⅲ

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本原则 1

5 基本要求 2

6 冷链作业 2

7 包装与标识 4

参考文献..... 5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国物流与采购联合会提出。

本标准由全国物流标准化技术委员会(SAC/TC 269)归口。

本标准起草单位：中国物流与采购联合会冷链物流专业委员会、河南鲜易供应链有限公司、成都大学、夏晖物流、绝味食品股份有限公司、新希望六和股份有限公司、国家农产品现代物流工程技术研究中心、福建安井食品股份有限公司、山东商业职业技术学院、广东省东莞市技术质量监督标准与编码所。

本标准主要起草人：秦玉鸣、郭耿锐、刘海龙、李翔、孙弘、张建林、阮东娜、刘全胜、赵剑锋、赵玉忠、张长峰、李胜、李俊强、张玉华、闵成军、侯成杰、胡彩丽、周泳妹、刘敏。

肉与肉制品冷链物流作业规范

1 范围

本标准规定了肉与肉制品冷链物流的基本原则、基本要求、冷链作业、包装与标识等。
本标准适用于肉与肉制品冷链物流过程中的温控与作业管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9829 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量
GB/T 15091 食品工业基本术语
GB/T 18354 物流术语
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB/T 21735 肉与肉制品物流规范
GB/T 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存
GB/T 24617 冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
GB/T 30134—2013 冷库管理规范

3 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 19480、GB/T 15091 和 GB/T 28577 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉与肉制品冷链物流 cold chain temperature control for meat and meat products

肉与肉制品在温度控制的物流网从供应地向接收地实体流动过程。根据实际需要,将运输、仓储、配送、交接等基本功能实施有机结合。

4 基本原则

- 4.1 应保证肉与肉制品在运输、仓储、配送、交接等过程均在规定的温度要求下进行。
- 4.2 应有防止温度变化影响肉与肉制品质量的控制措施。
- 4.3 服务过程应满足时效性要求,各个环节的操作应在规定的时间内完成。
- 4.4 肉与肉制品温度检测方法应符合 GB/T 28843 中附录 A 的规定。
- 4.5 在运输、仓储、配送、交接等过程中应采用温度记录设备和温度检测工具进行温度监控和记录,必要时,应对湿度进行监控;作业过程中,进行必要的产品温度和质量查验和交接。

4.6 不同肉与肉制品的记录应规定保存时间,保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于 2 年。

4.7 应建立符合肉与肉制品冷链物流要求的管理体系文件,应按照规定的程序进行控制和实施,保证各类载体文件的现行有效。

5 基本要求

5.1 管理制度

5.1.1 应建立保障肉与肉制品运输、仓储、配送、交接等各环节温度要求的制度文件。

5.1.2 应建立有效控制风险的措施。

5.1.3 应建立重大事故及险情报告制度。

5.1.4 应建立应急救援现场组织预案。

5.1.5 应建立肉与肉制品运输、仓储、配送、交接等环节的交接制度。

5.2 人员

5.2.1 直接接触肉与肉制品的工作人员应持有有效的食品行业健康证明。

5.2.2 从事肉与肉制品冷链服务各环节工作的人员,应接受肉与肉制品运输、仓储、配送、交接、检验及突发状况应急处理等相关知识和技能培训;并经考核合格。

5.3 设施设备

5.3.1 应具有与肉与肉制品冷链温控要求相适应的运输、仓储、配送、交接等设施设备。

5.3.2 肉与肉制品运输应使用温控运输设备。

5.3.3 运输工具厢体应配备温度自动记录装置,并运行正常。

5.3.4 封闭式月台温度应保持在 5℃~10℃,并具备配套的制冷系统或保温条件的缓冲间。

5.3.5 冷库应配备自动监测、自动调控、自动记录及报警装置。温(湿)度自动监测布点应经过验证,监测(记录)的温(湿)度应符合标准要求。

5.3.6 计量器具应定期校验并有检定证明。

5.3.7 当有带板运输时,宜使用 1.2 m×1.1 m 托盘。

5.4 信息系统

5.4.1 应建立仓储、运输、设备等信息管理系统。

5.4.2 信息管理系统应具备监控、查询、报警、追溯等功能,并与上下游实现共享。

6 冷链作业

6.1 冷链流程

冷链流程,见图 1。

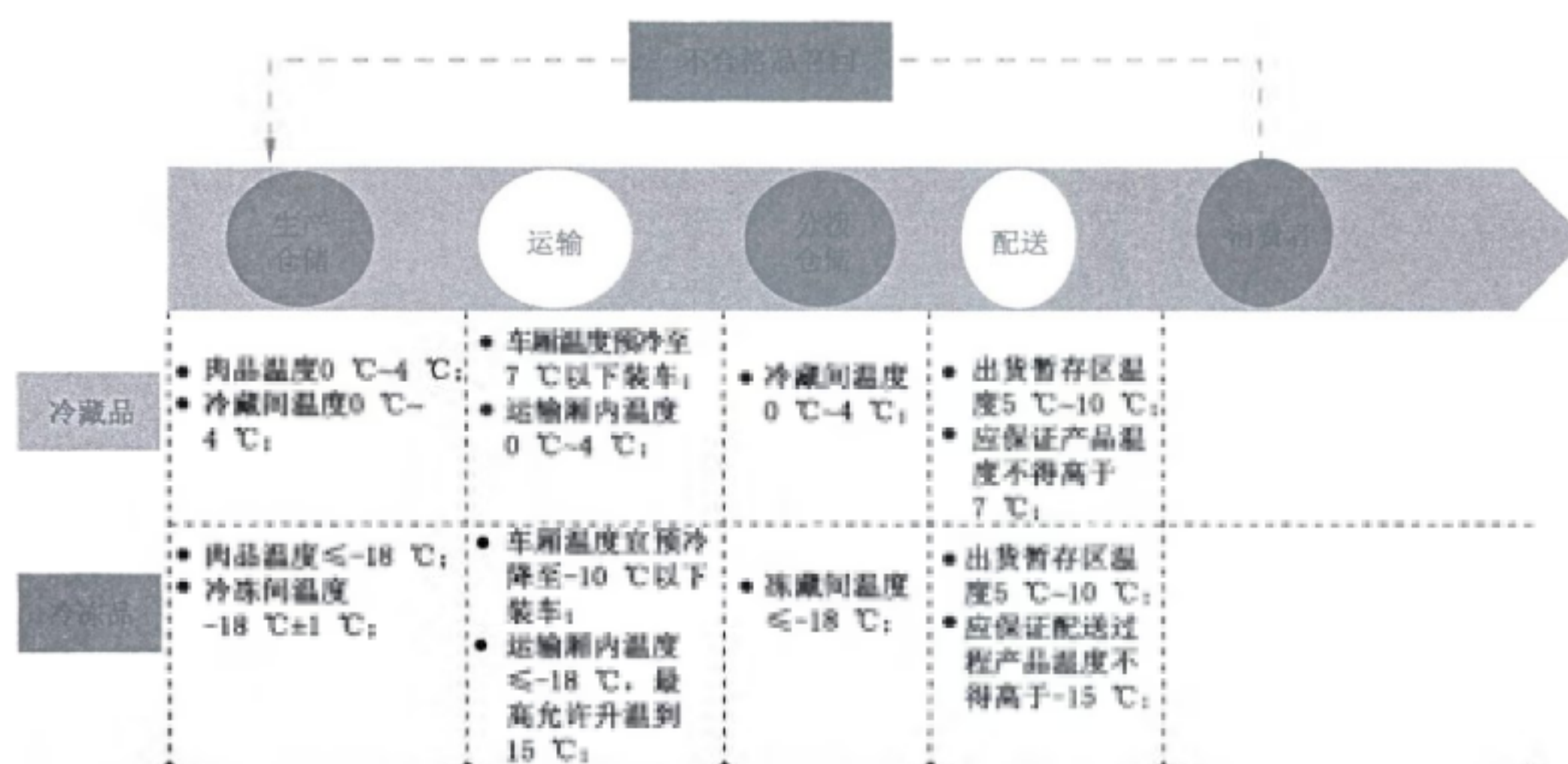


图 1 冷链流程

6.2 生产仓储

6.2.1 冷藏的肉与肉制品入库时温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$,冷藏间温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$;冷冻肉品温度为 -18°C 以下,冷冻间温度为 $-18^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。

6.3 运输

6.3.1 应根据肉与肉制品的类型、特性、运输季节、运输距离的要求选择不同的运输工具和配送线路。

6.3.2 装车前,保持车辆清洁卫生;运输前,应对车辆进行清洗消毒,并符合相关规定;装载时冷冻肉与肉制品温度应达到 -15°C 或达到双方约定的收货温度,同时装车前,车厢温度宜预冷至 -10°C ;冷藏肉与肉制品的车厢温度应预冷至 7°C 以下时方可装运。

6.3.3 装车过程宜使用物流工具,确保在较短时间内装车完毕。

6.3.4 散装生、熟肉品,易串味肉品等不能混装于同一托盘、同一车辆,含有独立包装的预包装肉与肉制品可采用物理隔离等方法装载于同一车辆内。

6.3.5 装车完成后,根据肉品运输要求,设置车厢的制冷温度,确认制冷机组正常运转后,依指定路线配送。

6.3.6 运输过程中制冷系统应保持正常运转状态,全程温度应控制在指定的温度范围内。冷藏设备的温度记录间隔时间不应超过 1 h/次 。冷藏设备温度偏离设定范围时,应采取纠正行动。

6.3.7 冷藏肉与肉制品运输作业应符合 GB/T 24616 中的相关规定,冷冻肉与肉制品运输作业应符合 GB/T 24617 中的相关规定。冷藏肉与肉制品在运输过程中厢体内温度应保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$,产品温度应保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$;冷冻肉与肉制品在运输过程中厢体内温度保持在 -18°C 以下,厢体内温度最高允许升温到 -15°C ,产品温度保持 -15°C 或更低的温度。

6.4 分拨仓储

6.4.1 肉与肉制品到货时,应对其运输方式及运输过程的温度记录、运输时间等质量控制状况进行重点检查和记录,到货冷冻肉与肉制品温度高于 -15°C 或高于双方约定的最高接受温度时,冷藏肉品高于 4°C 或高于双方约定的最高接受温度时,收货方应及时通知货主,双方按合同约定协商处理。

6.4.2 经检验合格的肉与肉制品才能入库储藏,并依据进货信息和随货清单做好记录。

6.4.3 冷藏、冷冻肉品储存作业应分别符合 GB/T 24616、GB/T 24617 的规定,管理应符合

GB/T 21735的规定。

6.4.4 肉与肉制品堆码应按照分区、分类、按生产批次和温度等进行管理。

6.4.5 肉与肉制品堆码应符合 GB/T 30134 中 6.8 的规定,堆放高度以纸箱受压不变形为宜,散装货物堆放高度不宜高于冷风机下端部位。

6.4.6 冷库温度波动幅度不应超过 $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$;在肉与肉制品出入库时,库房温度升高不应超过 $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。温度的测定按 GB/T 9829 的规定执行。

6.4.7 冷库温度记录间隔时间不应超过 2 h/次,温度偏离设定范围时,应采取纠正行动。

6.5 配送

6.5.1 肉与肉制品出货前应确认包装是否良好,装卸过程中不应损坏其外包装。

6.5.2 肉与肉制品的出货暂存区的温度要求在 $5\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 10\text{ }^{\circ}\text{C}$,暂存时间不得超过 1 h。

6.5.3 肉与肉制品出库和装车、卸车的速度应在规定的时间内完成,使用的方法应以产品温度上升不超过 $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 为宜。

6.6 交接

6.6.1 肉与肉制品交接过程应保持作业环境温度符合相关标准规定。

6.6.2 应根据合同标注或标准要求在规定的时间、规定地点进行交接,交接内容包括但不限于以下项目:产品出入库时间、品类、数量、产品温度、运输厢体温度、生产日期、保质期、贮藏条件、产品内外包装标准及车厢内卫生状况,并经双方签字确认。

6.6.3 交接发生异议时,应在保证肉与肉制品质量安全的条件下,按照合同规定及时处理。

6.6.4 应保留交接过程中所有涉及可追溯的记录单据,追溯信息应符合 GB/T 28843 的规定。

6.7 不合格品处理

在运输、仓储、配送、交接等过程中,对其质量受到或可能受到影响的肉与肉制品,应进行不合格品处理。

7 包装与标识

7.1 冷藏肉与肉制品的运输包装与标志应符合 GB/T 24616 中相关规定。

7.2 冷冻肉与肉制品的运输包装与标志应符合 GB/T 24617 中相关规定。

7.3 进入食品零售市场销售的肉与肉制品宜进行预包装,包装标识应符合 GB 7718 的要求。

7.4 肉与肉制品外包装应有明显标识,应标明货物批次等。

参 考 文 献

- [1] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - [2] GB/T 29342 肉制品生产管理规范
-

中华人民共和国物流
行 业 标 准
肉与肉制品冷链物流作业规范
WB/T 1059—2016

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字
2016 年 12 月第一版 2016 年 12 月第一次印刷

*

书号: 155066·2-31006 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



WB/T 1059—2016