

# 团 体 标 准

T/QYZL XX—XXXX

## 禽肉冷链物流操作规程

Operation rules for cold chain logistics of poultry meat

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

清远市质量管理协会 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。

本文件由清远市质量管理协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX

本文件主要起草人：XXX。

本文件为首次发布。

# 禽肉冷链物流操作规程

## 1 范围

本文件规定了禽肉冷链物流的包装与标识、贮存、运输、展售。  
本文件适用于禽肉的冷链物流操作。

## 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/T 191 包装储运图示标志  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 6388 运输包装收发货标志  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB/T 7392 系列1：集装箱的技术要求和试验方法 保温集装箱  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求  
GB/T 28843-2012 食品冷链物流追溯管理要求  
GB/T 30134—2013 冷库管理规范  
QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

## 3 术语和定义

GB/T 28577 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 包装与标识

### 4.1 包装

- 4.1.1 内包装完整，材料应符合 GB 4806.7 的规定。
- 4.1.2 外包装的容器应整洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味、无毒无害，内壁无尖突物，无虫蛀、腐烂霉变等，纸箱无受潮、离层现象。
- 4.1.3 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 4.2 标识

- 4.2.1 预包装禽肉标签应符合 GB 7718 的规定。
- 4.2.2 储运包装标识应符合 GB/T 191、GB 6388 的规定。

## 5 贮存

### 5.1 入库

5.1.1 入库前先预冷，达到贮存温度后应及时入库。

5.1.2 入库检验时，应检查产品的外观、数量、温度、湿度和动物检验检疫证明，并记录。如不符合要求应拒收。

### 5.2 贮存码放

5.2.1 库内码放时应保证空气均匀流通，符合 GB/T 30134—2013 中 6.8 的要求。

5.2.2 码放时应按照品种、规格、加工程度分垛码放。

5.2.3 库房内堆码应稳固整齐，不应影响库内的气流循环和禽肉进出。

5.2.4 入库后应及时记录货位标签和货位图。

5.2.5 不良的禽肉应及时隔离，并进行无害处理。

5.2.6 不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混合码放。

### 5.3 贮存记录

5.3.1 定期进行温度和湿度的检查，并记录。

5.3.2 建立库存台账，出入库应有记录，内容应包括但不限于：名称、规格、批号、保质期、出入库时间、出入库单位/部门、数量等。

5.3.3 各项记录保存期限应保存二年以上。

### 5.4 出库

5.4.1 出库应按“先进先出”的原则，并记录。

5.4.2 装载作业区内操作应在符合禽肉保存温度或低于 15℃ 以下进行。

5.4.3 出库前应确认批次、数量与动物检验检疫证明一致，并记录。

## 6 运输

### 6.1 运输工具

6.1.1 应采用冷藏车、保温车、冷藏集装箱、冷藏船、冷藏火车(专列)和附带保温箱的运输设备。保温集装箱应符合 GB/T 7392 的规定,运输车辆应符合 QC/T 449 的规定。

6.1.2 运输工具应配备温湿度传感器和温湿度自动记录仪,实时监测和记录温湿度。

### 6.2 运输前准备

6.2.1 应检查禽肉温度是否符合规定要求,冷藏禽肉中心温度应在 0℃~4℃,冷冻禽肉中心温度应低于-18℃。

6.2.2 应检查车厢温度,在温度高于产品温度时,应提前制冷,将温度降低到相应的温度。运输冷藏禽肉时车厢温度应低于 7℃,运输冷冻禽肉时车厢温度应低于-15℃。

### 6.3 装载

- 6.3.1 装载作业区的作业时间、冷能消耗、温度及湿度均应有适当控制措施。
- 6.3.2 待运时，应批次分明、码放整齐、环境清洁、通风良好。
- 6.3.3 装载作业因故中断，车厢门应及时关闭，且制冷系统应保持运转。
- 6.3.4 不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装。

#### 6.4 装车摆放

- 6.4.1 同一运输车厢内不得摆放不同温度要求的禽肉或其他产品。
- 6.4.2 冷藏禽肉进入车厢内应采取一定装置和措施防止过度挤压。包装好的禽肉应摆放整齐有序。

#### 6.5 运输过程

- 6.5.1 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。
- 6.5.2 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, 应采取纠正措施。
- 6.5.3 冷藏禽肉在运输过程中厢体内温度应保持在 0℃~4℃, 相对湿度 75%~84%; 冷冻禽肉在运输过程中厢体内温度保持在一 18℃以下, 相对湿度 95%以上。

#### 6.6 运输记录

- 6.6.1 建立产品运输跟踪系统, 做好记录并存档。
- 6.6.2 运输过程中应定时监测和记录车厢内温湿值, 如超出允许的波动范围应及时处理并记录。
- 6.6.3 长途运输期间应对禽肉温度进行抽检, 检测应在低温的环境进行。

#### 6.7 卸货

- 6.7.1 卸货作业区的操作应在 15℃以下场所进行。
- 6.7.2 卸货时应轻搬、轻放, 规范操作。
- 6.7.3 卸货宜配备封闭式站台, 禽肉不应落地, 且不应滞留于常温下。
- 6.7.4 卸货作业因故中断, 车厢门应及时关闭, 且制冷系统应保持运转。

#### 6.8 交货

- 6.8.1 交接时应进行温度测量, 测量应符合 GB/T 28843—2012 中 5.4.5 的规定。
- 6.8.2 交货作业应按照下列流程进行:
  - a) 及时通知收货方到货时间;
  - b) 核对收货方信息, 主动向其提供物流全程温度记录;
  - c) 双方按照合同规定的时间、地点、数量、质量要求进行交货, 并做好可追溯的温度历史记录;
  - d) 双方按照合同或提货单规定核对交货数量、温度等, 无误后确认;
  - e) 交接有异议时, 双方应在保证冷藏食品、冷冻食品质量安全的条件下, 按照合同规定及时处理。

### 7 展售

#### 7.1 展售容器

7.1.1 应配备符合展售温湿度要求的展售柜。展售柜内应备有冷风循环系统，货架或隔板应有足够的间隙。

7.1.2 展售柜应安装温度显示器、温度异常警示器。

7.1.3 展售柜不应设置在通风口、阳光直接照射和热源处。

## 7.2 展售条件

7.2.1 进入零售市场销售的禽肉应进行预包装。

7.2.2 销售的禽肉应经过检验检疫合格并具有合格证明。

7.2.3 内包装采用塑料包装，包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

7.2.4 冷冻禽肉与冷藏禽肉应依不同温度条件分开展售。

## 7.3 展售过程要求

7.3.1 保持环境清洁。

7.3.2 上架时按照“保质期先到先出”的原则合理安排货位。

7.3.3 售价标注操作应在不影响禽肉温度的环境下进行。

7.3.4 应准确完整记录展售柜的温度。

7.3.5 展售柜有禽肉展售时，不应切断电源；展售柜发生故障或电源中断时，应停止销售，并采取保护措施。

7.3.6 温度检测不应在除霜期间进行，除霜时段应在展售柜上标注。

7.3.7 不应销售有解冻现象或外包装袋破裂的禽肉。

7.3.8 质量不合格或逾期的禽肉应立即下架，并及时处理。

### 参 考 文 献

- [1] GB 20799—2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
  - [2] GB 31621—2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
-