

《禽肉冷链物流操作规程》

团体标准编制说明

一、编制背景

根据《广东省农业农村厅关于下达 2018 年第二批省级现代农业产业园建设计划的通知》（粤农计〔2018〕38 号）、《广东省农业农村厅关于公布 2019 年第一批省级现代农业产业园名单的通知》（粤农农办〔2019〕175 号）、《关于印发〈2019-2020 年全省现代农业产业园建设工作方案〉的通知》（粤农农〔2018〕76 号）等精神，清城区、清新区人民政府申报的清远麻鸡产业园，经省、市农业农村厅（局）组织专家评审已获得批准入库。为实施现代农业产业园项目建设任务，产业园开展了标准体系构建和标准研制工作。

二、任务来源

根据《关于印发〈2019-2020 年全省现代农业产业园建设工作方案〉的通知》（粤农农〔2018〕76 号）的精神，结合清城区、清新区人民政府申报广东省清远麻鸡现代农业产业园建设规划中提及功能布局的四基地，确定清城区、清新区清远麻鸡产业园标准化的对象和目标，系统分析目标相关要素，设计清远麻鸡产业园标准体系建设总体规划。

三、制定思路和编制主要依据

本标准以确保符合国家相关规定为出发点，在冷链运输管理技术的基础上，综合了畜禽肉冷链技术要求。标准编制的主要依据：

《中华人民共和国标准化法》修订版

《团体标准管理规定》（国标委联〔2019〕1号）

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》

GB/T 20001.6-2017《标准编写规则 第6部分：规程标准》

四、标准制定的过程

2020年7-8月，广州辰农园投资咨询有限责任公司、清远市德诚标准化研究院、广东天农食品有限公司、广东爱健康生物科技有限公司、广东清农新农业科技有限公司等10多家单位参与并联合组建了清远麻鸡系列团体标准编制小组，明确工作分工，着手收集相关资料和数据。为确保标准的科学性、先进性，并体现实用性、可操作性等要求，编写小组以禽肉冷链物流技术的有关研究资料为依据，综合清远（麻）鸡禽肉冷链物流实际操作情况，编制出《禽肉冷链物流操作规程》（草案稿）。

2020年8-9月，经技术人员及专家进行讨论和论证，对该标准格式、技术要求等内容进行了严格、谨慎的讨论，形成《禽肉冷链物流操作规程》（征求意见稿）。

2019年10-11月，标准编制小组就标准征求意见稿向社会公开征求意见，期间没有收到修改建议和意见，并按照团体标准的编制序程，形成《禽肉冷链物流操作规程》（送审稿）。

2020年12月16~17日，清远市质量管理协会在清远市组织召开了清远（麻）鸡系列团体标准专家审定会，专家组审阅了相关资料，咨询了相关问题，听取了编制小组的工作汇报，对该标准进行了充分的讨论，一致同意该标准通过审定。会后标准编制小组根据与会专家所提出的意见进行了修改，并将修改稿通过电子信件的方式发送至各位专家，根据各位专家反馈的意见和建议进行了反复讨论，形成了《禽肉冷链物流操作规程》（报批稿）。

五、标准主要内容

（一）关于标准的适用范围

本标准适用于禽肉的冷链物流操作。

（二）有关条款的说明

现标准共分为7章，其主要内容包括禽肉冷链物流的一般要求、贮存、运输、展售。

1、定义和术语

现标准引用了GB/T 28577《冷链物流分类与基本要求》界定的术语和定义。

2、一般要求

现标准对作业人员、冷链各环节中使用的消毒剂、冷库管理等作出了规定。

3、贮存

现标准对冷藏/冷冻禽肉从入库、贮存码放、贮存记录、出库等环节作出了规定。

4、运输

现标准对冷藏/冷冻禽肉运输工具、运输前准备、装载、装车摆放、运输过程、运输记录、卸货、交货等方面作出了规定。

5、展售

现标准对冷藏/冷冻禽的展售容器、展售条件、展售过程要求等方面作出了规定。

六、与现有相关标准的关系

本标准的制定符合《中华人民共和国标准化法》等国家现行法律、法规及相关规定以及符合下列国家、行业、地方强制性标准的要求。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

七、关于标准的属性

本标准属规范性技术文件。建议本标准为推荐性标准。

标准编制小组

2021 年 1 月 11 日