



中华人民共和国国家标准

GB XXXX—XXXX

食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会 发布
国家市场监督管理总局

食品安全国家标准

食品冷链物流卫生规范

1 范围

本标准规定了食品在冷链物流过程中的设施设备、交接、运输配送、储存、人员和管理制度、产品追溯及召回等方面的基本要求和准则。

本标准适用于产品出厂后到销售前需要温度控制的各类食品的物流过程。

2 术语和定义

2.1 冷链物流

根据物品特性，为保持食品安全和品质而采用的始终处于一定温度控制的物流网络。

3 设施设备

3.1 应配备与食品生产经营相衔接冷库、冷藏运输工具、冷藏包装或其他符合食品储存温度要求的设施设备。冷库、冷藏车等设施设备宜配置温度监测、调控、记录、报警装置，监控装置应定期校验并记录。

3.2 冷库宜有封闭月台，并具备配套的制冷系统或保温条件的缓存区，同时与车辆对接处有防撞密封设施。冷库门应配备电动空气幕、塑料门帘或其他限制冷热交换的装置，并设置防反锁装置。

3.3 运输工具厢体应使用、防水、防锈、耐腐蚀的材料，厢体内壁应保持清洁卫生、无毒、无害、无污染、无异味，应定期对运输工具的冷藏性能进行确认。

3.4 应建立与储存、运输相配套的信息化系统，信息化系统应有适合储存、运输管理相应的模块。

3.5 设施设备应易于清洗或消毒、检查和维护。

3.6 运输工具应具备便于冷气循环的通风设施。

4 交接

4.1 交接环境应符合食品安全要求，并建立清洁卫生检查制度。

4.2 交接时应检查食品状态，全部检查时应把食品移动至食品要求温度的冷藏或冷冻库内操作。抽样检查时应对未检查的食品及时做温控处理。当温度或货品状态异常时，应不予收货。

4.3 交接时应按以下顺序检查、测量并记录温度信息：

a) 检查环境温度监测记录是否符合温控要求，并记录；

b) 测量货物外箱表面温度或内包装表面温度，并记录，如产品表面温度超出可接受范围，还应测量产品中心温度，或采用双方可接受测温方式测温并记录。

4.4 装卸搬运过程应严格控制作业的温度和作业的时间，防止食品温度超出规定范围，装卸货间隙应随时关闭厢体门。

4.5 交接时应确认的信息包括但不限于食品种类、数量、温度等内容，确认无误后将食品尽快入库。

4.6 包装应完整、清洁、无污染、无异味。

5 运输配送

- 5.1 应根据食品的类型、特性、季节、距离等要求选择不同的运输工具和运输路线，同一运输工具运输不同食品及多点装货时，应根据产品特性，做好分装、分离或分隔，并存放在适宜的温度区域。
- 5.2 装货前应对运输工具进行检查，同时对厢体进行预冷，根据不同产品温度明确厢体预冷温度要求。
- 5.3 运输工具应保持清洁卫生，应建立清洁卫生消毒记录制度，定期对运输工具清洁或消毒。
- 5.4 运输全程中的温度应控制在指定的范围内，运输设备或其附加的温度监控设备的温度记录时间间隔不宜超过 10 分钟/次，运输设备温度记录应真实准确。
- 5.5 当运输设备温度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超温的范围和时间。
- 5.6 运输过程宜保持平稳，多点配送车辆宜加装保温门帘、侧门和隔温板等，卸货过程中应快速装卸，装卸过程应轻拿轻放，并尽量减少车厢开门次数和时间。
- 5.7 配送前应确认产品外包装完整，产品中心温度符合要求。
- 5.8 运输设备厢体应在运输开始前达到产品需要的温度，必要时预冷。需冷冻的产品应在不高于-12℃温度条件下运输；需冷藏的食品应在不高于 10℃的条件下运输。

6 储存

- 6.1 冷库的温度显示、区域划分标识应清晰规范，并做好温度记录，确保准确真实，记录间隔时间宜少于 5 分钟/次。
- 6.2 冷库温度记录和显示设备宜放置在冷库外便于查看和控制的地方，温度感应器应放置在最能反应食品温度或者平均温度的位置，建筑面积大于 100 m²的冷间，温度传感器数量不宜少于 2 个，应建立库房温度保存记录制度，并定期检测记录。
- 6.3 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛，储存的食品应与墙面、地面保持适当距离，堆放高度以纸箱受压不变形为宜，同时满足仓库层数要求。
- 6.4 应遵循先进先出的原则，定期检查库存食品，及时处置变质或超过保质期的食品。
- 6.5 冷库机房应干净整洁、无异味，同时配备人员 24 小时值班或远程监控。
- 6.6 冷库作业区宜建立清洁卫生制度，并建立记录机制。
- 6.7 冷库内产品应按照食品类别分区域堆放，防止串味和交叉污染，应专区、专垛。
- 6.8 为保障冷冻库的制冷效果，冷冻库应每天定时化霜，化霜期间不宜开、关门、运送产品进出和对产品进行测温。
- 6.9 需冷冻的食品应在不高于-18℃储存，需冷藏的食品应在不高于 10℃储存。

7 温度控制

需低温储运的食品应符合相关食品安全国家标准的要求。

8 人员和管理要求

- 8.1 从事食品冷链服务各环节工作的人员，应接受运输、储存、配送、交接及突发状况应急处理等相关知识和技能培训，具备相应的能力，并有明确的职责和权限报告操作过程中出现的食品安全问题。
- 8.2 应建立食品运输、储存、配送、交接等各环节温度及操作要求的制度文件。
- 8.3 应建立有效的风险控制措施及应急预案。

9 产品追溯及召回

应配合相关食品生产经营者和食品安全主管部门进行相关追溯和召回工作，避免或减轻食品安全风险。
