

《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》 编制说明

一、工标准起草的基本情况

根据《国家卫生计生委办公厅关于印发 2017 年度食品安全国家标准立项计划的通知》（国卫办食品函[2017]1096 号），原国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司与起草单位国家食品安全风险评估中心、中国物流与采购联合会冷链物流专业委员会、中国商业联合会、中国肉类协会签订了《食品安全国家标准 食品冷链卫生规范》（以下简称“规范”）委托协议书，项目编号为 spaq-2017-052。

本规范主要起草人有王君、秦玉鸣、李祥波、肖大海、刘旻辰、王家祺、张婧、李胜、孔德磊、王晓晓、郭月、于凤龙、李彦丽、肖银妮、周丽平、崔爽、张丽君、钱志先、刘振宇、靳晓蕾、张晨、尹从绪、王绪茂、张子平、刘蕾。

起草组查阅、收集、比对国内外相关文献资料，对国内外相关法规标准条款进行逐条梳理，召开多次专家研讨会，先后讨论了规范的地位、起草原则、标准框架、基本内容、核心条款等内容，在起草时遵照《食品安全法》及其实施条例等国家相关法律法规的要求进行工作。

二、标准的重要内容

起草组经过讨论认为，应在整个食品物流过程的各个必要的环节强调冷链的要求，为标准名称和内容协调一致，将标准名称确定为《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》。

食品冷链管理的核心问题在于温度、时间、设备设施和记录管理、人员操作等。本标准规定食品冷链物流过程的一般性要求，解决行业实际操作过程中的一些常见问题，本标准在使用时应与相关食品安全产品标准和生产经营规范联合使用。

（一）范围

本标准按照一般环节编写，规定了各环节冷链物流的基本要求。考虑到收货和交接环节、运输和配送环节要求相近，合并编写。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，不包括生产、销售、餐饮场所的储存。但不排除有企业参照执行。

（二）术语和定义

本标准的术语定义参考了《物流术语》（GB/T 18354-2006），将冷链物流定义为：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。

（三）设施设备

本章规定了应配备的与食品生产经营相衔接的冷库、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。其中冷库、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；封闭月台的冷库月台有利于保持低温，并具备配套的制冷系统或保温条件的缓存区；冷库门应配备限制冷热交换的装置；运输工具厢体的材料、厢体内壁等具体要求；应建立与储存、运输相配套的信息化系统；设施设备应易于清洗或消毒、检查和维护；运输工具应具备便于冷气循环的通风设施。

（四）交接

本章规定了交接的环境要求，应建立清洁卫生检查制度；交接时应检查食品状态，全部检查时和抽样检查的不同要求；交接时检查、测量并记录温度信息的要求；装卸搬运过程应严格控制作业的温度和作业的时间，装卸货间隙应随时关闭厢体门；交接时应确认的信息；包装的要求等。

（五）运输配送

本章规定了运输配送的要求，如应根据食品的类型、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；装货前应对运输工具进行检查，同时对厢体进行预冷；运输工具应保持清洁卫生；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频次；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；多点配送、卸货等要求；配送前应确认的信息；运输设备厢体应在运输开始前的要求、需冷冻的产品和需冷藏的食物的运输温度要求。

（六）储存

本章规定了冷库的温度显示、区域划分标识、温度记录、记录间隔时间要求；冷库温度记录和显示设备位置，温度感应器数量等；不同产品堆垛、储存要求；冷库机房管理要求；冷库作业区宜建立清洁卫生制度，并建立记录机制；冷库内产品堆放要求；冷冻库应每天定时化霜；需冷冻的产品和需冷藏的食物的储存温度要求。

（七）温度控制

起草组梳理了目前食品安全国家标准中对乳类、肉类、蛋类、速冻食品、冷冻饮品等多类食品规定了温度要求，考虑到其他食品安全标准中已规定了详细的温度要求，为避免重复，本章规定需低温储运的食品应符合相关食品安全国家标准的要求。

（八）人员和管理要求

本章规定了从事食品冷链服务各环节工作的人员的培训要求；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；建立有效的风险控制措施及应急预案。

（九）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。《国务院办公厅关于加快发展冷链物流保障食品安全促进消费升级的意见》中提出总体要求是建立可追溯的现代化冷链物流体系。

三、国内外相关标准情况

标准的制定严格遵循《中华人民共和国食品安全法》及实施条例、《食品安全国家标准制（修）订项目管理规定》（卫政法发[2010]81号）等我国相关法律法规、部门规章和文件的规定和要求，从食品安全风险控制角度出发提出具体的卫生要求，本标准在编写时主要参考了食品安全国家标准、相关推荐性国家标准、行业标准等，本标准与其他食品安全国家标准应配合使用。

国内主要的相关标准：

《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》（GB31646-2018）

《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》（GB 20799-2016）

《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》（GB12693-2010）
《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694-2016）
《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB20941—2016）
《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》（GB21710—2016）
《冷链物流分类与基本要求》（GB/T 28577-2012）
《食品冷链物流追溯管理要求》（GB/T 28843-2012）
《水产品冷链物流服务规范》（GB/T 31080-2014）
《新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》（GB/T 33129-2016）

四、其他需要在网上公开说明的事项

无。