
ICS 67.040

X 00

团 体 标 准

T/ CAB XXXX—20XX

代替的团体标准编号

鲜炖燕窝良好生产规范

第 3 部分：物流管理

Good Manufacturing Practices for Fresh

Stewed Edible Bird's Nest—

Part3: logistics management

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国产学研合作促进会 发布



版权保护文件

版权所有归属于该标准的发布机构。除非有其他规定，否则未经许可，此发行物及其章节不得以其他形式或任何手段进行复制、再版或使用，包括电子版，影印件，或发布在互联网及内部网络等。使用许可可于发布机构获取。

目 次

前 言	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	1
5 仓储管理.....	1
5.1 一般要求.....	1
5.2 出库管理.....	1
5.3 冷库管理.....	2
6 装卸交接.....	2
7 运输管理.....	3
7.1 一般要求.....	3
7.2 原料燕窝运输要求.....	3
7.3 鲜炖燕窝产品运输要求.....	3
8 人员和管理制度.....	4
9 文件管理.....	4

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由中国产学研合作促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

鲜炖燕窝良好生产规范 物流管理

1 范围

本文件规定了鲜炖燕窝产品物流管理中的仓储、交接、运输、人员和管理制度、追溯及召回、文件管理等方面的要求。

本文件适用于鲜炖燕窝的物流管理。

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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 应配备与鲜炖燕窝产品生产经营相衔接的仓库、运输工具或其他符合储存温湿度要求的设施设备。仓库、运输工具等设施设备在必要环节应配置温湿度监测、记录、报警、调控装置，监控装置应定期校验并记录。设施设备应易于清洗、消毒、检查和维护。

4.2 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。

4.3 物流过程中应符合鲜炖燕窝产品标准标示规定的温湿度要求。

5 仓储管理

5.1 一般要求

5.1.1 仓储管理应符合相关法律法规和食品安全国家标准要求。

5.1.2 库房应能满足原辅料、包装材料、成品的贮存条件和安全贮存要求。

5.1.3 库房内原辅料、包装材料、成品的贮存应按照标签标识要求进行管理。

5.1.4 应定期对库房温湿度进行监控，并做好记录。当发现库房温湿度与规定限值偏离时，应及时采取通风、除湿等措施。

5.2 出库管理

- 5.2.1 原辅料、包装材料出库时，应遵循“先进先出”、“近效期先出”的原则。
- 5.2.2 原辅料、包装材料出库时，应与领用方双方确认名称、数量、生产企业、生产日期等，并做好记录。
- 5.2.3 产品成品出库时，应遵循“先进先出”的原则。

5.3 冷库管理

- 5.3.1 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，记录间隔时间不超过30min。
- 5.3.2 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，温度传感器或温度记录仪应放置在最能反应食品温度或者平均温度的位置；应建立库房温度记录保存制度。
- 5.3.3 当冷库温湿度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超过的范围和时间。
- 5.3.4 产品应分别堆垛，防止串味和交叉污染。储存的食品应与库房墙壁间距不少于10cm，与地面间距不少于10cm。
- 5.3.5 冷库机房应24h不间断运行并有应急措施。
- 5.3.6 冷库作业区应建立清洁卫生制度，并建立记录机制。
- 5.3.7 鲜炖燕窝储存环境温度应在0℃-10℃。

6 装卸交接

- 6.1 装卸交接环境应符合食品安全要求，并建立清洁卫生管理制度。
- 6.2 装卸交接时应检查燕窝状态，并确认产品物流包装完整、清洁、无污染、无异味。
- 6.3 装卸交接时应确认种类、数量、温度等信息，确认无误后尽快装卸，并做好交接记录。
- 6.4 装卸交接在必要时应测量食品外箱表面温度或内包装表面温度，并记录；如表面温度超出规定范围，还应测量食品中心温度。
- 6.5 装卸交接时应严格控制作业环境温度并尽量缩短作业时间，以防止食品温度超出规定范围，如无封闭月台，装卸货间隙应随时关闭厢体门。
- 6.6 装卸交接时应查验运输工具环境温度是否符合温控要求。入库和配送交接时，还应查验全程温度记录；出库交接时，还应查验在库温度记录。当温度或食品状态异常时，应不予接收。
- 6.7 车辆装卸时产品空隙应用缓冲物填充，产品不得倒放、侧放，搬运时要轻拿轻放。
- 6.8 产品在装卸搬运过程中若有摔落，应及时检查包装是否变形，若有此现象需重新退回工厂重新包装。
- 6.9 装卸搬运过程中若发现产品有以下任何一种情况，必须将产品退回重新处理：
 - a) 产品的塑膜松动或塑膜接口不良；
 - b) 发现产品有变形凹陷；
 - c) 产品纸箱有明显的破损；
 - d) 产品未完全封箱，封箱贴位置错误，无法启动防盗作用的；
 - e) 缺少产品或产品有漏液等异常。
 - f) 产品温度不符合 0-10℃要求的

7 运输管理

7.1 一般要求

- 7.1.1 运输管理应符合相关法律法规和食品安全国家标准要求。
- 7.1.2 运输货物车辆一般应是厢式货车，箱体内部无破损、无孔洞、无生锈、无掉色等污染产品因素，运输前应进行运输车辆卫生检查和安全检查，并做好记录。
- 7.1.3 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、消毒。运输工具不得运输有毒有害物质，防止食品污染。清洗消毒必须安全、卫生、防止人体和食品受到污染。
- 7.1.4 车厢底板及四壁平整无明显突起及尖锐物，车辆进入厂区前车厢底及厢壁不得留有明显纸屑、灰尘、垃圾等杂物、无虫害、无化学品、无异味。
- 7.1.5 不能与其他会对产品造成污染或串味的产品一起运输。
- 7.1.6 如果在途货物或车辆出现异常情况，影响货物完整性或到货时间等，应第一时间启动应急预案，并及时上报。

7.2 原料燕窝运输要求

- 7.2.1 燕窝采摘后应尽快运输至燕窝加工厂并尽快通关运至工厂仓库。
- 7.2.2 原料燕窝运输过程中应采取有效措施保证燕窝原料品质不下降。

7.3 鲜炖燕窝产品运输要求

- 7.3.1 装货前应对运输工具进行检查，根据食品的运输温度对厢体进行预冷，并应在运输开始前达到0℃-10℃。
- 7.3.2 鲜炖燕窝产品的物流包装应采用保温材料和保温设计。配送前应确认鲜炖燕窝物流包装完整，温度符合要求。
- 7.3.3 鲜炖燕窝产品在物流包装中应采用冰袋降温等方式保证产品温度，并根据不同包装规格采用不同规格冰袋。
- 7.3.4 车辆应配有防盗铅封，铅封号需封车厢时和开车厢时核对，确保一致，并保留相关记录。
- 7.3.5 鲜炖燕窝在运输过程中温度应在0℃-10℃。
- 7.3.6 运输过程中的温度应实时连续监控，记录时间间隔不宜超过10min，且应真实准确。
- 7.3.7 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。
- 7.3.8 运输过程中运输工具应采取安全性措施，如铅封或加锁等。运输过程宜保持平稳，装卸时应行动迅速、轻拿轻放，并尽量减少车厢开门次数和时间。
- 7.3.9 产品运输过程中（包括在工厂内封车不良），如有发生溜车、翻车等事故，受损产品一律不可返工需报废处理。
- 7.3.10 每年进行一次交通事故、污染、丢失、输送受阻等异常情况处置的模拟演练。
- 7.3.11 鲜炖燕窝应在保温实效匹配时限范围内配送至顾客手中。

8 人员和管理制度

- 8.1 相关要求应符合 GB 31621 的相关规定。
- 8.2 从事食品冷链物流各环节工作的人员，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。
- 8.3 应建立食品运输、储存、配送、交接等环节温湿度及操作要求的制度文件。
- 8.4 应建立有效的风险控制措施及应急预案。
- 8.5 物流人员进入生产区域必须穿着统一工服，佩戴发网，工服必须保持干净整洁。
- 8.6 禁止踩踏坐靠等其他任何可能损坏产品的动作和行为。
- 8.7 禁止在车厢内部抽烟、吃饭、存放化学品等污染产品的动作行为。
- 8.8 不得损坏、拆卸产品包装和掉包的行为。
- 8.9 工厂转运过程中每托产品上进行紧固，防止转运和码垛过程掉落，如果掉落需退回重新包装。

9 文件管理

- 9.1 应符合 GB 31621 的相关规定。
-