

ICS 67.120.10

CSS X00/09

团体标准

T/NXZX 032-2024

冷鲜牛羊肉电商配送技术规范

Cold fresh beef mutton e-commerce distribution technology
specifications

2024-12-04 发布

2024-12-12 实施

宁夏质量技术协会 发布

目 次

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 质量与安全控制	2
6 服务流程和环节	3
7 信息记录与管理	4

全国团体标准信息平台

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。

本文件由宁夏质量技术协会归口。

本文件由宁夏伊塞电子商务有限公司提出。

本文件起草单位：宁夏伊塞电子商务有限公司、宁夏宁彝源牛羊肉有限公司、宁夏博展农业科技有限公司、宁夏宁彝源农牧科技有限公司。

本文件主要起草人：纪泽欣、纪成军、杨纯玲、纪泽文、杨瑞、杨凯燕、杨冲、王倩、隋东茂、黄金梅、闫飞宇。

冷鲜牛羊肉电商配送技术规范

1 范围

本文件规定了冷鲜牛羊肉电商配送过程中的基本要求、组织与人员、设施设备、服务流程和环节、质量与安全控制、信息记录与管理等方面的技术要求和管理规范。

本文件适用于距离范围半径100公里~150公里左右，配送时间4小时~6小时的同城配送（为最佳配送距离及时间）。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 191-2008 包装储运图示标志

GB/T 17238-2022 鲜、冻分割牛肉

GB 18393-2001 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB/T 28577-2021 冷链物流分类与基本要求

GB/T 28577-2021 电商平台运营与技术规范

GB/T 28640-2012 畜禽肉冷链运输管理技术规范

GB/T 38105-2019 食品冷链追溯管理要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷鲜牛羊肉 cold beef and mutton

在良好操作规范和良好卫生条件下，牛羊屠宰后检验检疫合格，经冷却排酸工艺处理，使肉中心温度降至0℃~4℃，并在贮运过程中采用冷藏库、冷藏车、冷藏柜、冰袋等始终保持0℃~4℃范围内的生鲜牛羊肉。

3.2

电商配送 e-commerce and delivery

利用电子商务平台进行冷鲜牛羊肉的线上配送服务。

3.3

冷链物流 cold chain logistics

是指根据物品特性，从生产、加工、包装、仓储、运输、配送直至销售的全过程中，使物品始终处于规定的低温环境（包括冷藏和冷冻），以保证物品质量和性能的系统工程。

4 基本要求

4.1 组织与人员

4.1.1 组织要求

4.1.1.1 各组织具备固定场所及经营设施设备，依法取得营业执照和独立企业法人资质，并取得相关许可。

4.1.1.2 平台提供商依法取得互联网信息服务业务经营许可证。

4.1.1.3 配送服务商依法取得道路运输经营许可证、道路运输企业经营资质等级证明及特定行业的经营许可证。

4.1.1.4 各组织对服务人员进行培训和考核，并将培训和考核的情况记录、存档。

4.1.2 人员要求

4.1.2.1 从事冷鲜牛羊肉电商配送的服务人员须熟悉冷链物流的基本原理和操作规范；掌握正确的装卸技巧，在装卸冷鲜牛羊肉时，要轻拿轻放，避免产品受到碰撞、挤压而损坏包装或影响肉质。

4.1.2.1 能够熟练使用温度监测设备，如温度记录仪。配送人员需要在配送过程中定时（一般每隔1小时~2小时）检查并记录冷鲜牛羊肉所处环境的温度，确保温度始终保持在0℃~4℃。

4.1.2.1 与冷鲜牛羊肉直接接触的人员持有卫生部门发放的有效健康证。

4.1.2.1 配送服务商的配送员符合道路运输从业人员管理规定的要求。

4.2 设施设备

4.2.1 冷藏设施

4.2.1.2 应符合GB/T 28640-2012规范要求，冷藏运输车辆、冷藏集装箱等设施设备配备高效可靠的制冷系统，能够精准控制车厢内温度在0℃~4℃。

4.2.1.3 制冷系统具备温度自动调节功能，能根据设定温度自动启停压缩机，温度控制精度在±0.5℃以内。

4.2.1.4 冷藏设施具备良好的密封性和保温性，确保温度稳定。

4.2.2 运输工具

4.2.2.1 运输冷鲜牛羊肉必须使用冷藏车，车厢内部须具备整体稳固性、防渗性、密闭性、保温性、低温性等特点。

4.2.2.2 冷藏车实时对运输的货物温度以及货物状况进行监控和及时调节。

4.2.2.3 冷藏车配置具有除霜功能的制冷机组，确保车厢内部温度达到并保持在0℃~4℃。

4.2.3 信息化终端设备

4.2.3.1 配送网点配备信息化终端设备，如生鲜柜等，具备独立调温功能，并通过网络与后台服务器进行实时数据交互与数据同步。

4.2.3.2 生鲜柜具备可视安防系统，监控范围包含生鲜柜及中央控制机。

4.2.3.3 生鲜柜预留便民服务功能的端口。

5 质量与安全控制

5.1 源头控制

5.1.1 原料要求

5.1.1.1 冷链牛羊肉原料是来自具备合法的养殖资质，遵守动物养殖法规和标准的养殖场或养殖区域，并持有检验检疫证明。

5.1.1.2 采购时批批查验并留存《动物检疫合格证明》和进货凭证，留存证明资料。记录凭证保存期限不少于6个月。

5.1.2 检验检疫

符合GB 18393-2001规程要求。

5.2 加工过程控制

5.2.1 分割

5.2.1.1 操作人员要穿戴清洁的工作服、工作帽、口罩和手套等，进入车间前要进行洗手消毒，避免将细菌和杂质带入。

5.2.1.2 应符合GB/T 17238-2022要求，分割后的牛羊肉形状规整、大小均匀，避免出现碎肉和骨屑残留。

5.2.2 包装

5.2.2.1 包装符合GB/T 191-2008要求，材料具有良好的透气性、保鲜性和密封性，防止肉品受到外界污染和水分流失。

5.2.2.2 包装上标明产品名称、产地、生产日期、保质期、贮存条件、净含量、营养成分表、食用方法、生产厂家等信息，以便消费者选购和食用。

5.3 贮存与运输控制

5.3.1 贮存要求

5.3.1.1 应符合GB/T 28577-2021要求，冷鲜牛羊肉在贮存过程中保持0℃~4℃的温度，避免温度波动。

5.3.1.2 贮存设施具备良好的密封性和保温性，确保温度稳定。

5.3.1.3 对贮存设备设施进行清洁消毒、维护保养，保持场所卫生、员工个人卫生。

5.3.2 运输要求

5.3.2.1 运输冷鲜牛羊肉必须使用冷藏车，车厢内部温度保持在0℃~4℃。

5.3.2.2 装货前对车厢进行预冷，确保车厢内部温度达到要求。

5.3.2.3 装货过程中避免冷鲜牛羊肉受到挤压、碰撞等损伤。

6 服务流程和环节

6.1 订单处理

6.1.1 订单推送

6.1.1.1 应符合GB/T 31524-2015规范要求。消费者下单后，电商平台实现订单智能推送。

6.1.1.2 在线销售商的客服人员登录电商平台，接收系统推送信息后，仔细查看品名、收货地址等重要信息，接收订单。

6.1.2 拣货与包装

6.1.2.1 拣货员根据订单详情，从库（站）中取出生鲜牛羊肉，并参照附录中配送温度要求的包装区进行包装。

6.1.2.2 作业时遵循“先进先出”的原则，及时剔除不合格品。

6.1.2.3 对拣货员出具的各项凭证，包括品名、数量、产地、等级、质量、温度、包装和时间等信息，无误后在出库（站）交接记录凭证上签字确认。

6.2 配送服务

6.2.1 装货与发车

6.2.1.1 装货前对车厢进行预冷，确保车厢内部温度达到要求。

6.2.1.2 装货过程中避免冷鲜牛羊肉受到挤压、碰撞等损伤。

6.2.1.3 装货完毕后，关闭冷藏箱车门，打冷半小时使温度降低再发车。

6.2.2 配送过程

6.2.2.1 配送员根据出库（站）通知做好配送准备，包括合理规划运行线路，检查车辆、保温箱清洁和卫生等。

6.2.2.3 配送过程中实时监控车厢内部温度，确保温度稳定。

6.2.2.4 如遇突发状况，及时与客服人员联系，采取相应措施。

6.3 交货与售后服务

6.3.1 交货

6.3.1.1 配送员按照约定时间将冷鲜牛羊肉送达指定地点（最佳配送区域半径100公里~150公里左右，配送时间4小时~6小时）。

6.3.1.2 交货时核对收货人信息，确保货物准确无误。

6.3.2 售后服务

6.3.2.1 电商平台建立完善的售后服务体系，及时回应消费者诉求。

6.3.2.2 如遇质量问题或投诉，及时处理并给予合理赔偿。

7 信息记录与管理

7.1 出库（站）、装货、配送、库存等环节信息记录

7.1.1 各环节详细记录相关信息，包括品名、数量、产地、等级、质量、温度、包装和时间等。

7.1.2 应符合GB/T 38105-2019要求，记录真实、准确、完整，便于追溯和查询。

7.2 信息化管理系统

7.2.1 电商平台建立信息化管理系统，实现订单处理、拣货包装、配送服务、交货与售后服务等环节的信息化管理。

7.2.2 信息化管理系统具备数据统计分析功能，为企业决策提供依据。