

T/GBC

团 体 标 准

T/GBC 39—2024

预制菜冷链物流管理规范

Management specifications for cold chain logistics of prepared food dishes

2024 - 12 - 25 发布

2024 - 12 - 25 实施

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。

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专利的责任。

本文件由广西农垦集团有限责任公司、广西预制菜产业协会提出并宣贯。

本文件由广西物品编码与标准化促进会、广西预制菜产业协会共同归口。

本文件起草单位：广西预制菜产业协会、广西农垦集团有限责任公司、南宁龙光生鲜食品科技有限公司、广西柳工集团食品投资有限公司、广西轻工业科学技术研究院有限公司、广西阿高食品有限公司、广西扬翔股份有限公司、广西宝城食品科技有限公司、广西好友缘供应链管理有限公司、广西食品工业协会、广西桂菜发展促进会、广西烹饪餐饮行业协会、广西农牧业龙头企业促进会、广西油茶产业协会。

本文件主要起草人：农海新、张尧森、胡程福、罗功刚、程劲芝、张莹、王元春、李文奇、易立鹏、冯德伟、谢晓航、文珍妮。

预制菜冷链物流管理规范

1 范围

本文件界定了预制菜冷链物流涉及的术语和定义，规定了基本要求、仓储、运输配送、质量管理和信息管理及追溯。

本文件适用于预制菜冷链物流运输的组织及其管理的全过程。

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/T 28843—2024 食品冷链物流追溯管理要求
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB/T 36088 冷链物流信息管理要求
GB/T 40956 食品冷链物流交接规范
GB 50072 冷库设计标准
QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法
T/GBC 38 预制菜分类

3 术语和定义

T/GBC 38界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜冷链物流 prepared food cold chain logistics

以温度控制为主要手段，使预制菜在从出厂后到销售前的各个环节中始终处于规定的温湿度范围内的物流工程。

4 基本要求

- 4.1 冷链物流信息管理应符合 GB/T 36088 要求。
- 4.2 冷链物流作业全过程应满足 GB 31605 的要求。其中交接过程应满足 GB/T 40956 的要求。
- 4.3 应保证预制菜的仓储、运输、配送、交接等冷链配送过程均在规定的温度下进行。

5 冷链仓储

5.1 冷库

- 5.1.1 冷库设计应符合 GB 50072 的要求。冷库安全应符合 GB 31605 的要求。
- 5.1.2 冷库应采用分区作业原则，设置预制菜分拣区、发货区、收货区、仓储区。
- 5.1.3 冷库内外安装的温湿度监测装置应每年进行校准，保证温湿度数据监测的精度。

5.2 入库

- 5.2.1 应按 GB 31605 的要求进行预制菜的入库交接。
- 5.2.2 入库时应轻搬、轻放，按照不同温区顺序迅速卸货，不应摔掷、落地和倒置。
- 5.2.3 验收无误后，双方应做好交接记录；仓库管理人员应及时将入库信息更新至仓储管理系统。

5.3 贮存

5.3.1 应符合 GB 31605 的要求。

5.3.2 预制菜产品应按不同种类、规格、批号、生产时间、保质期等进行堆垛并标识，防止串味和交叉污染。堆垛时应与库房墙壁间距不少于 10 cm，与地面间距不少于 10 cm，与天花板顶距不小于 50 cm，堆垛间距不少于 10 cm。

5.3.3 预制菜产品堆码应稳固、整齐。堆码时包装标签朝外，箭头朝上，高度应符合底层外箱承受压力，以包装上标识的堆码层数为标准。

5.4 出库

5.4.1 应按照“先进先出”原则，严格控制预制菜产品在库时间，临近保质期以及在库时间长的货物应优先发出，变质和过期预制菜应及时清理销毁。

5.4.2 提货单位凭提货单去仓库提货。仓库管理人员应对提货人员出具的提货单进行合规性和完整性审查（包括但不限于单位名称、物品名称、规格、型号、数量、单价、有关部门和人员签字盖章）。对符合要求的，开具出库单。

5.4.3 应按照提货单所列预制菜品种、规格、数量等，生成拣货单，再依据拣货单对库存预制菜进行分拣，对分拣后的预制菜进行复核。

5.4.4 应将预制菜按照要求进行分货、集货、分堆、并堆作业，并再次对预制菜信息（如编码名称、数量等）进行核对。

5.4.5 仓库管理人员应及时将存库信息更新至仓储管理系统，原始单据等资料归入货物档案管理。

6 运输配送

6.1 运输工具

6.1.1 应符合 GB 31605 的要求。

6.1.2 应根据预制菜的种类、特性、季节、运输距离等选择运输配送工具，包括但不限于冷藏车、保温车、冷藏集装箱或附带保温箱的运输设备。冷藏车、保温车性能应符合 QC/T 449 的规定。

6.1.3 预制菜装载时，食品与厢壁周围应留有缝隙，离车顶 20 mm，应使用支架、栅栏或其他装置来防止货物移动，保持冷气流通。

6.2 运输管理

6.2.1 应符合 GB 31605 的要求。

6.2.2 预制菜装载时应科学合理码放。遵循先后有序、轻拿轻放、按配送地点远近装货，做到“先卸后上”与“重下轻上”的原则。

6.2.3 装载作业因故中断，车厢门应保持关闭，且制冷（热）系统应保持运转。装载完毕应及时关闭货厢，检查厢门密闭情况。装载完成后车厢温度应符合预制菜的温控要求。

6.2.4 应实时连续监控冷链配送过程中的温度，有相应记录，记录时间间隔不宜超过 10 min。装卸时应行动迅速，并尽量减少车厢开门次数和时间。

6.2.5 应定期对制冷系统、测温设备进行检查、保养和校验。

7 人员和管理制度

7.1 应按 GB 31605 的要求对从事预制菜各冷链物流各环节工作的人员进行管理。

7.2 应建立质量安全事故报告制度、责任追究制度、“温控”监测记录和食品安全应急处理制度。

7.3 应建立冷链物流应急处理预案并定期演练；包括但不限于制冷系统故障、消防、防盗、交通事故、停电、预防灾害性等应急处理预案。

8 信息管理及追溯

8.1 应按照 GB/T 28843 的要求，完善预制菜冷链物流作业信息记录管理和追溯制度，相关记录保存期限应不少于预制菜保质期满后 6 个月。对没有明确保质期的，保存期限应不少于 2 年。

8.2 应按 GB/T 28843—2024 中 8 的要求实施追溯。

全国团体标准信息平台