

ICS 67.120.10

团 体 标 准

T/SXSYSYYXH002-2026

禽肉冷链贮藏与运输技术规范

2026-2-8 发布

2026-3-8 实施

陕西省饮食营养协会

发布

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《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。

本文件由陕西师范大学、陕西省饮食营养协会和陕西省肉品安全生产与营养控制工程技术中心共同提出和归口。

本文件起草单位：陕西师范大学、陕西省饮食营养协会、陕西省肉品安全生产与营养控制工程技术中心、西安市畜产品安全生产与营养控制重点实验室。

本部分主要起草人：刘永峰、黄建伟、张诗泉、焦阳、张朵朵、黄栌澳。

本部分由陕西师范大学负责解释。

本文件为首次发布。

禽肉冷链贮藏与运输技术规范

1 范围

本文件规定了禽肉冷链贮藏与运输的术语和定义、冷加工、贮藏、运输的要求。
本文件适用于禽肉从冷加工到贮藏运输整个过程的质量控制。

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 28640-2012 畜禽肉冷链运输管理技术规范
GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14930.1-2022 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2-2012 食品安全国家标准 消毒剂
GB/T 18354-2021 物流术语
GB/T 19480-2009 肉与肉制品术语
GB/T 19478-2018 畜禽屠宰操作规程 鸡
NY/T 3741-2020 畜禽屠宰操作规程 鸭
NY/T 3742-2020 畜禽屠宰操作规程 鹅
NY/T 2534-2013 生鲜畜禽肉冷链物流技术规范
SN/T 1883.2-2007 进出口肉类储运卫生规范 第2部分：肉类运输
SB/T 10730-2012 易腐食品冷藏链技术要求 畜禽肉

3 术语和定义

GB/T 19480-2009、GB/T 18354-2021 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

禽肉 poultry meat

禽肉是指人类驯养的家禽经宰杀、放血、去毛、去除头、爪及内脏（或部分内脏）后的可食用胴体及其分割部位肉。

3.2

冷却禽肉 chilled poultry meat

活禽屠宰、分割后，肌肉中心温度保持在4℃以下而不冻结的禽肉。

3.3

冷冻禽肉 frozen poultry meat

活禽屠宰加工后,经冻结处理,并在运输、储存和销售过程中保持其中心温度不高于 -15°C 的禽肉。

3.4

产品温度 product temperature

产品的任何部分与储存温度达成平衡的温度,一般系指产品中心温度。

3.5

预冷 pre-cooling

在下一道工序之前的冷却,或在运输及入库前,对产品进行的快速冷却。

3.6

冷链 cold chain

为保持禽肉的品质与安全,从生产到消费的各个环节,通过专用的低温设施设备、物流技术和管理手段,使产品始终处于规定的适宜低温环境下的系统工程。

4 冷链贮藏与运输过程

加工厂宰杀的禽肉胴体经预冷→分割或不分割→冷却后胴体或分割肉→贮藏→冷藏运输。

5 冷加工

5.1 企业卫生要求

应符合GB 12694-2016、GB 14881-2013的要求

5.2 屠宰加工要求

应符合GB/T 19478-2018、NY/T 3741-2020、NY/T 3742-2020的要求。活禽屠宰检疫应符合国家现行有效的动物检疫法律法规和标准的要求。

5.3 预冷要求

宰后的禽类应在1 h 内进入冷却间。冷却后的鸡肉胴体中心温度不应高于 4°C ,鸭鹅胴体中心温度不应高于 7°C 。预冷后的禽肉胴体,应在后续工序中,使其中心温度尽快降至并稳定在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的贮存要求范围内。

5.4 分割要求

分割环境温度应控制在 $8^{\circ}\text{C}\sim 12^{\circ}\text{C}$,分割时间 ≤ 30 min。

5.5 冷冻要求

冻结间温度应 $\leq -28^{\circ}\text{C}$,冻结时间不宜超过12 h,禽肉及其分割产品中心温度 $\leq -15^{\circ}\text{C}$,冻结后转入冷冻间贮存。

6 贮存

6.1 贮存库要求

- 6.1.1 贮存库应根据产品要求配备相应的制冷设备、温（湿）度测量装置、监控装置等，定期维护、校准。
- 6.1.2 冷却禽肉应贮存于 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度75%~84%的冷却间。
- 6.1.3 冷冻禽肉贮存于温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度 $\geq 95\%$ 的冷冻间，冷冻间温度昼夜波动不得超过 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。
- 6.2 贮存管理
- 6.2.1 禽肉应按产品大类分区存放，产品贮存应遵循先进先出的原则。
- 6.2.2 禽肉和副产品混合贮存时，应该分别密闭包装并分区存放。
- 6.2.3 应详细记录禽肉的出入库时间、数量、贮存温度等信息。
- 6.2.4 温度记录档案应保存2年。
- 6.2.5 禽肉离冷库门两边的距离至少为20 cm，离墙至少30 cm，离顶至少30 cm，离排管应不低于30 cm，离风道不低于30 cm距离。

7 运输

7.1 运输设备

- 7.1.1 应采用冷藏车、冷藏集装箱、冷藏船等具有制冷功能的运输设备。
- 7.1.2 车厢及接触肉类的器具应符合卫生要求，且利于清洗消毒。
- 7.1.3 冷冻运输设备应设有持续全程的温度记录装置。

7.2 温度要求

- 7.2.1 应检查禽肉温度是否符合要求，冷却禽肉中心温度应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冷冻禽肉中心温度应低于 -15°C 。
- 7.2.2 检查运输车厢温度是否符合规范要求，在温度高于产品温度时，应提前制冷，将温度降低到相应的温度。运输冷却禽肉时车厢温度应低于 4°C ，运输冷冻禽肉时车厢温度应低于 -18°C 。

7.3 运输管理

- 7.3.1 运输设备每次用毕应进行清洗消毒，做好消毒记录，保持清洁卫生。清洗消毒剂应符合 GB 14930.1-2022 和 GB 14930.2-2012 的规定。
- 7.3.2 运输设备装载货物前，运输人员应对冷藏运输设备及其制冷装置、温度记录装置进行检查确保所有的设施正常。
- 7.3.3 装货后 1 h 之内，冷却车厢应降低至 4°C 以下并全程保持；冷冻车厢应降低至 -18°C 以下并全程保持。
- 7.3.4 在出库或到达接收方时，应在 30 min 以内装卸完毕，装卸过程中，禽肉不能落地。
- 7.3.5 运输人员在运输过程中要及时查看温度记录装置，并做好记录。交接时，冷却禽肉温度应 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ ，冷冻肉温度应 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。
-