

团 体 标 准

T/TYXH04—2017

全国团体标准信息平台

盐池滩羊肉运输与配送规范

全国团体标准信息平台

2018 - 03 - 01 发布

2018 - 03 - 01 实施

盐池县滩羊产业发展协会

发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由盐池县农牧局提出。

本标准由宁夏盐池县质监局归口。

本标准起草单位：盐池县农牧局、宁夏盐池滩羊产业发展集团、盐池县滩羊产业发展协会、宁夏农林科学院动物科学研究所。

本标准主要起草人：刘彩凤、黄玉邦、马青、周进勤、周托、云华、王锦、温宏武、李波、王峰。

盐池滩羊肉运输与配送规范

1 范围

本标准规定了盐池滩羊肉物流及配送相关的术语和定义及运输工具、包装、标志、运输管理、配送的要求。

本标准适用于盐池滩羊肉的运输与配送。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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/T191-2008 包装储运图示标志

GB/T7392 系列1 集装箱的技术要求和试验方法 保温集装箱

GB/T6388 运输包装收发货标志

GB/T19480 肉与肉制品术语

QC/T449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

SB/T 10379-2004 速冻调制食品

DB64/T1084-2015 盐池滩羊商品羊判定及胴体分级

GB/T 5600-2006 铁道货车通用技术条件

3 术语和定义

3.1

盐池滩羊肉

指符合 DB 64/T1084-2015 规定条件所获得盐池滩胴体羊肉或者盐池滩羊胴体分割羊肉，包括盐池滩羊肉鲜肉、冷却盐池滩羊肉和冷冻盐池滩羊肉。

3.2

冷却盐池滩羊肉

指经过冷处理后保持低温(0-4℃)状态而不冻结的盐池滩羊肉。

3.3

冷冻盐池滩羊肉

经急速冷冻，保持冻结状态，肉品温度低于-15℃的盐池滩羊肉。

3.4

运输包装

以运输、仓储要求为目的的包装。

3.5

冷链

食品原料、加工食品或半成品在经过收购、加工后，在产品加工、贮存、运输、分销和零售、使用过程中，其各个环节始终处于产品所必需的特定低温环境下，减少损耗，防止污染和变质，以保证产品食品安全的特殊供应链系统。

3.6 冷藏车

配备制冷、保温设施和密封箱体，具备保持车箱体内温度达到 -15°C 及以下能力的车辆。

3.7

配送

盐池滩羊肉从区域性贮存中心的低温仓库输送到贩卖店的低温仓库、低温食品展售柜台或者消费者手中的过程。通常指距离较短或者短距离多站的输送方式。

4 运输工具

4.1 盐池滩羊肉运输工具应使用冷藏车或保温车、冷藏集装箱、冷藏船、铁路冷藏车等带冷源、保温的箱式运输设备，不应使用敞篷式车箱。冷藏车、保温车的性能应符合 QC/T 449 的规定，保温集装箱应符合 GB/T 7392 的规定，铁路冷藏车应符合 GB/T 5600 的规定。

4.2 运输工具箱体内壁应由安全、卫生、无毒、无异味的材料制作，且光滑、清洁、不渗漏、无污染，易于清洗和消毒。

4.3 运输鲜胴体肉的运输工具箱体内应有牢固的吊挂设施。

4.4 运输工具应配备温度自动记录仪器或配置从车箱外部能观察到温度的测温设备，所有温度测量设备及仪表应每年至少一次委托有关计量部门校正一次，宜配备温度异常报警装置。

5 包装与标志

5.1 包装

5.1.1 运输与配送盐池滩羊肉应有包装，禁止无包装运输与配送。

5.1.2 盐池滩羊肉的各种包装材料、容器应符合国家有关肉食品包装材料的安全卫生质量标准要求，耐低温，在相应的冷冻温度下保持应有的物理机械性能，具有良好的密封性和低水蒸气渗透性。不得含有有毒有害物质，不得改变肉的感官特性。

5.1.3 预包装产品的包装应坚固完整，封口严密，不散包，便于运输和装卸。

5.1.4 直接接触盐池滩羊肉的包装不能重复使用，外层包装物如由耐腐蚀、易清洗的材料制成，按程序经过清洗并消毒达到卫生要求后，可以重复使用。

5.2 标志

- 5.2.1 运输包装物上的图示、标志、代码的名称、图形、颜色及打印位置执行 GB/T191-2008 和 GB/T 6388 规定。
- 5.2.2 运输包装图示、标志、代码应清晰、牢固。
- 5.2.3 运输包装上应采用 GB/T191-2008 中“温度极限”标志或者以文字注明贮藏、运输温度。
- 5.2.4 运输包装收发货标志应符合 GB/T191-2008 规定。

6 运输要求

6.1 总要求

应根据运输距离或时间、季节和鲜、冻肉品种选用适宜的运输工具。运输途中应严格控制温度和卫生，确保肉品安全。

6.2 盐池滩羊肉鲜肉运输

- 6.2.1 鲜肉装运前应使其中心温度降到 $\leq 18^{\circ}\text{C}$ 或市售需求温度。装货前应检查冷藏车箱体内部温度与肉温，箱体内温度不宜超过肉温 3°C ；若箱体内温度超过肉温，应采取措施降温至肉温。
- 6.2.2 常温条件下运输时间不应超过 2h；运输过程中鲜肉的升温不宜超过 3°C 。
- 6.2.3 4°C 以下运输时间不应超过 6h。
- 6.2.4 运输时，箱体内要预留通风循环的空隙。

6.3 冷却盐池滩羊肉运输

- 6.3.1 冷却肉装运前其中心温度应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 范围内，运输工具应具有将产品保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的能力。
- 6.3.2 冷却肉的最长运输时间不应超过 24h。
- 6.3.3 装货前，应将冷藏车箱内温度降至 7°C 以下。
- 6.3.4 运输途中，运输设备箱体内温度不得高于 4°C 。运输途中最多允许有 2°C 的肉温变化。

6.4 冷冻盐池滩羊肉运输

- 6.4.1 冻肉装运前其中心温度应在 -15°C 以下。
- 6.4.2 运输时间少于 8h 的，也可采用保温车（船）运输，但应采取如加盖保温被等措施；运输时间在 8h 以上的，应采用有制冷设备的运输工具。
- 6.4.3 装货前，应将箱体内温度降低至 7°C 以下。运输工具应具有将产品保持在 -15°C 或更低温度的能力。
- 6.4.4 运输途中箱体内温度应保持在 -15°C 以下。

6.5 温度记录要求

- 6.5.1 在装卸运输全程中，应按规定控制和记录运输车箱体内部温度，每次运输作业结束后，将全程温度记录计入运输单，或者作为运输单的附件提交接货方。
- 6.5.2 冷链运输配送过程中的肉品温度、环境温度的检测方法按照 SB/T10379-2004 规定执行。
- 6.5.3 冷链运输配送过程中的其他目的的检查也应在装卸点或者再具备温控条件下进行。
- 6.5.4 装卸过程中检查产品温度应保持冷藏车箱体或者保温容器密闭。

6.6 装卸作业要求

- 6.6.1 运输装载前对运输工具进行检查, 确认制冷系统状态良好, 并根据需要进行除霜, 除霜后进行箱体内壁清洗、消毒, 确保达到卫生要求。
- 6.6.2 运输设备应与运输配送所需的条件相符, 并有符合装卸货期间的作业条件、运输期间冷风循环的温度及所需运输时间等要求的设备。
- 6.6.3 装载、卸货及冷链配送等作业应在最短的时间内完成, 装卸期间应保持冷藏车厢门随时关闭, 或者采取适当的措施以降低低温效果损失, 并确保产品温度保持在适宜的范围(冷冻肉-15℃以下, 冷却肉 0-4℃)。
- 6.6.4 装卸时羊肉不得被踩踏、触地和抛摔, 保持包装的完好和肉品正常形状。记录卸载时的肉品温度。

7 从业人员卫生要求

7.1 健康检查

- 7.1.1 物流企业应建立职工健康档案。
- 7.1.2 装卸人员及有关人员每年至少进行一次健康检查, 必要时临时检查。
- 7.1.3 新参加或者临时参加相关工作的人员, 应经健康检查取得健康合格证方可上岗。
- 7.1.4 患有影响食品安全的疾病的工作人员应调离肉品生产岗位。

7.2 受伤处理

受刀伤或其他外伤的人员, 应立即采取妥善措施进行包扎防护, 否则, 不得从事接触肉品的工作。

7.3 个人卫生

- 7.3.1 工作人员保持良好的个人卫生, 勤洗澡、勤换衣、勤理发, 不留长指甲或者涂指甲油。
- 7.3.2 工作人员装卸羊肉时应穿戴工作服、工作帽、工作鞋, 头发不得外露。
- 7.3.3 库区应设置专用洗衣房, 专门的换衣间, 工作服集中管理, 统一清洗消毒、统一发放。生产中使用手套的, 保持手套完好、清洁并经消毒处理, 不得使用纺织纤维手套直接接触肉品。
- 7.3.4 工作人员工作服、工作帽每天更换, 工作鞋每天消毒。非工作人员进入了肉品储存库时, 遵循 7.3.1—7.3.4 的规定。