

CCCA

中关村绿色冷链物流产业联盟标准

T/CCCA0001-2016

冷链物流配送中心通用作业规范

General specification for cold chain logistics distribution center operation

2016-12-8 发布

2016-12-8 实施

中关村绿色冷链物流产业联盟 发布

目次

前 言	I
1. 范围	3
2. 规范性引用文件	3
3. 术语和定义	3
4. 总则	4
4.1 流程	4
4.2 一般要求	4
5. 通用作业规范	4
5.1 冷链仓储作业规范	4
5.2 冷链分拣作业规范	6
5.3 冷链配送作业规范	7
6 实施要求	7
6.1 人员要求	7
6.2 设施设备要求	8
6.3 管理要求	8
7 评审及改进	9
7.1 评审	9
7.2 改进	9
附录 A	10
参考文献	14

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中关村绿色冷链物流产业联盟提出。

本标准主要起草单位：广州拜尔冷链物流中心有限公司、广州大学、广州拜尔冷链聚氨酯科技有限公司、广州工商学院

本标准主要起草人：邹毅峰、谢如鹤、王宏、刘广海、任锦辉、刘冠康、王身相、张埭、李晓华、司新宇、骆伟健、杨军、林槐

仅限全国团体标准信息平台使用！

仅限全国团体标准信息平台使用！

仅限全国团体标准信息平台使用！

冷链物流配送中心作业通用要求

1. 范围

本标准规定了一般冷链物流配送中心相关作业操作规范及管理活动的通用要求。

2. 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准；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 18354 物流术语
GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求
GB/T 23346 食品良好流通规范
GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
GB/T 31078 低温仓储作业规范
GB/T 31080 水产品冷链物流服务规范
GB/T 31086 物流企业冷链服务要求与能力评估指标
GB 50072 冷库设计规范
SB/T 10797 室内装配式冷库设计规范
SBJ17 室外装配冷库设计规范

3. 术语和定义

GB/T 28577 和 GB/T 18354 中确定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷链物流配送中心 cold chain logistics distribution center

从事冷链物品配送业务且具有完善信息网络的场所或组织。

3.2

多温冷藏配送 multi-temperature refrigerated distribution

利用多温冷藏运输装备进行冷链物品配送的方式。

3.3

作业规范 operational specification

是为了保证在规定的成本和时间内完成规定数量冷链配送作业的方法。

3.4

通用要求 general specification

对各种不同类型冷链物流配送中心具有普遍性、共同性的要求。

4. 总则

4.1 作业流程

冷链物流配送中心的作业流程包括冷链仓储、冷链分拣、冷链配送等过程。总流程图参见图 A.1。

4.1.1 冷链仓储

包括冷链物品的收货、预冷、入库、冷库管理、盘点、出库和残损管理等工作环节。作业流程参见图 A.2。

4.1.2 冷链分拣

包括冷链物品的分拣、贴物流标签、拣后分货、暂存等作业环节。作业流程参见图 A.3。

4.1.3 冷链配送

包括出货、装车、送货、退货等工作环节。作业流程参见图 A.4。

4.2 一般要求

4.2.1 冷链物流配送中心应具备合法的营业执照及相关资质证明，满足GB/T 23346 的要求。

4.2.2 冷链物流配送中心设施设备应满足冷链物品所需要的贮运条件。

4.2.3 各环节宜具有相应的复检和抽检的条件，根据检测的需要，配备相应的设备和仪器。能够出具由法定资质检测机构或具有法定效律的检测报告。

4.2.4 应确保冷链物流信息、特别是配送温度的及时与准确采集及其可追溯性。

5. 通用作业规范

5.1 冷链仓储作业规范

5.1.1 作业流程

包括冷链物品的收货、预冷、入库、冷库管理、盘点、出库和残损管理等工作环节。作业流程参见图 A.2。

5.1.2 作业规范

5.1.2.1 收货

- a) 应在有控温设施的区域内进行，且满足冷链物品所要求的温湿度和卫生条件；
- b) 到货单证应齐全、数据准确，送货车厢施封装置应完好；
- c) 对冷链物品应进行外观检查，发现箱体潮湿、变形、破损及温度不符合要求等异常情况，应及时反馈委托方，根据委托方意见处理，并做好记录；
- d) 根据相关单证对冷链物品的规格、品种、数量进行确认，及时准确地将到货情况录入信息管理系统；
- e) 按照信息系统要求做好冷链物品入库信息采集，生成入库记录，并进行核对，确认无误；
- f) 将收货信息记录在收货单据上，及时将有关单证按要求保存或传送到相关部门。

5.1.2.2 预冷

- a) 根据冷链物品的温度和入库要求判定是否需要预冷以及选择适当的预冷工艺；
- b) 将冷链物品迅速预冷至要求的温度，并做好相关记录。

5.1.2.3 入库

- a) 根据冷链物品类别及储存温湿度要求选择相应的储区储位；
- b) 库内冷链物品堆放整齐，批次清楚并有标识。

5.1.2.4 冷库管理

5.1.2.4.1 冷库安全管理

- a) 保持冷库温湿度稳定，防止因冻融循环将冷库建筑结构冻酥，防止地坪（楼板）冻融和损坏；
- b) 冷库实行专人管理，未经许可无关人员不得入内，确认冷库内无人才能锁门，无进出库作业时必须关灯关门；
- c) 冷库门要经常检查，尽量减少库门的开启；
- d) 库内排管扫霜时，严禁用钢件等硬物敲击排管；
- e) 融霜时要防止水滴落在包装物上。

5.1.2.4.2 冷库卫生管理

- a) 冷库工作人员须注意个人卫生，患有传染性疾病时，不能参与作业；
- b) 保持冷库的环境卫生，定期清理、扫霜和清洁消毒；必要时进行通风换气；
- c) 定期对库内工具设施进行消毒；
- d) 具有强烈气味的冷链物品应单独储存，严格管理，防止串味、污染。

5.1.2.5 盘点

T/CCCA0001-2016

- a) 根据每日冷链物品进出情况进行动态复核；
- b) 执行定期或不定期盘点制度，并出具月度、季度盘点分析报告；
- c) 复核盘点应做好记录，保证账目、实物、票据等相关信息相符。

5.1.2.6 出库

- a) 及时接收订单信息，生成出库单据；
- b) 依据相关单证对出入库冷链物品的规格、品种、数量和保质期进行确认；
- c) 根据先进先出的原则选定出库冷链物品，并做好相关记录；
- d) 按照规定做好出库冷链物品的信息记录工作；
- e) 出库交接必须手续规范、单证齐全。

5.1.2.7 残损管理

- a) 应建立退货、残损冷链物品管理制度，并做好记录；
- b) 残损冷链物品应存放在指定库位，根据规格品种分类存放，做好隔离标识，及时通知委托方，并定期盘存。
- c) 对于临近保质期的冷链物品，应及时通知委托方，按委托方意见处理。

5.2 冷链分拣作业规范

5.2.1 作业流程

包括冷链物品的分拣、贴物流标签、拣后暂存等作业环节。作业流程参见图 A.3。

5.2.2 作业规范

5.2.2.1 分拣

- a) 根据发货单据要求确定拣货方式；
- b) 应分类汇总发货单据，排定作业计划；
- c) 根据发货单据复核品种和数量，分类打包。

5.2.2.2 贴物流标签

- a) 按配送要求制作相应的物流标签，并检查标签是否正确；
- b) 将物流标签黏贴在冷链物品外包装显著位置。及时上传标签内容。

5.2.2.3 拣后暂存

分拣好的冷链物品应按照路线存放在指定区域，保持规定的温度；

5.3 冷链配送作业规范

5.3.1 作业流程

包括出货、装车、送货、退货等工作环节。作业流程参见图 A.4。

5.3.2 作业规范

5.3.2.1 温湿度控制

冷链物品的配车、装载、送货和卸货作业应满足相应的温湿度要求。

5.3.2.2 出货

根据送货单据核对冷链物品的品种和数量，办理交接手续。

5.3.2.3 装车

- a) 根据冷链物品要求安排配送车辆，检查车辆安全状况和制冷系统；
- b) 配送前应进行车厢预冷，并检查车厢内温湿度是否符合要求；
- c) 装车时应关闭车厢的制冷机组；
- d) 装卸、搬运时，监装人员应现场监装，装车人员应按操作规程作业；
- e) 多温车应按温度分区逐一装车；
- f) 作业完毕后清点冷链物品余数，正确填写发货单据。

5.3.2.4 送货

- a) 配送过程中应按规定保持车厢内部温度，并有相应记录；
- b) 尽量减少车厢门的开启次数和时间，装卸货时不宜全部打开车门；
- c) 冷链物品的交接必须当面核对、点清，并由收货方签字确认；
- d) 送货完毕，应将签收后的送货回单、周转箱等及时交回；填写送货记录；
- e) 冷链物流配送中心的代收货款事项应符合 DB44/T 1140 的规定。

5.3.2.5 退货

- a) 发生退货时应进行确认，及时联系委托方，按委托方意见处理；
- b) 清点退货实物，核对单据、品种和数量；并将单据、物品交回。

6 实施要求

6.1 人员要求

6.1.1 冷链物流配送中心应配备满足冷链物流配送服务所需要的人员；

6.1.2 作业人员应掌握冷链物流配送相关的知识和技能，并接受现场实际操作及劳动安全保护等培

T/CCCA0001-2016

训，按要求持证上岗；

6.1.3 应建立完善的人员绩效考核制度。

6.2 设施设备要求

6.2.1 配送车辆应符合 GB/T22918 的要求，不能保证冷链物品质量的车辆严禁使用；

6.2.2 冷库应符合 GB 50072、SBJ17、GB/T10797 的要求；

6.2.3 冷库应建有控温的封闭式站台，并配有升降平台、滑升门及与运输车辆对接的密封装置；

6.2.4 冷库库门应配有电动空气幕或塑料门帘，低温库应设置门斗；

6.2.5 冷库内宜配备货架、托盘、叉车等设备；

6.2.6 库内应配备库温监控记录装置；

6.2.7 合理安排各种设备的运行时间，并按规定做好设备运行记录。

6.3 管理要求

6.3.1 风险控制

6.3.1.1 冷链物流配送中心应建立安全保障体系。定期进行危害分析，确定各种冷链物品的关键控制点和控制措施；

6.3.1.2 冷链物流配送中心应制定保证冷链配送中心安全的应急预案；

6.3.1.3 冷链物流服务的委托方与被委托方应签订合同（协议），主要包括：责任、义务、权利、服务内容、服务要求、服务质量、服务价格、赔偿办法等内容；

6.3.1.4 冷链物品召回和销毁应按相关法律法规执行；

6.3.1.5 宜采取存货保险、财产保险、运输保险等措施。

6.3.2 信息管理

6.3.2.1 应建立与作业相应的信息设备管理和网络运营、管理制度，并落实相应人员；

6.3.2.2 食品的追溯管理按照 GB/T 28843 的规定执行；

6.3.2.3 宜采用 WMS、GPS、RFID、DMS 等物流信息技术及信息管理系统，并建立相应的作业规范。

6.3.3 投诉处理

6.3.3.1 应给委托方及相关客户提供冷链物流服务的投诉渠道和方式；

6.3.3.2 投诉应在合理或承诺的期限内进行处理。处理的结果应及时反馈给投诉者，并采取预防措施防止此类事件再次发生；

6.3.3.3 应对投诉内容、处理措施、反馈等进行记录，并归档保存。

6.3.4 文档管理

6.3.4.1 应对整个作业过程及其核心要素进行描述，形成纸质文档或电子文档，并建立相应的文档发布、管理、更改程序和查询途径，文档管理应符合保密制度；

6.3.4.2 纸质记录及时归档，电子记录及时备份；相关文档至少保存2年。

7 评审及改进

7.1 评审

7.1.1 冷链物流配送中心应建立评审程序及方案，定期对所执行的作业规范体系进行评审，评审内容应包括：

- a) 作业规范体系是否符合本标准要求；
- b) 作业程序、过程实施、相关记录的适宜性；
- c) 作业规范体系实施的正确性；
- d) 针对评审结果，作业规范体系的持续改进情况。

7.1.2 评审方案应包括评审范围、评审周期、评审实施机构及职责、评审方法等方面的内容，并将评审结果形成文档，及时报送相关管理部门。

7.2 改进

7.2.1 应建立持续改进的措施及方案；

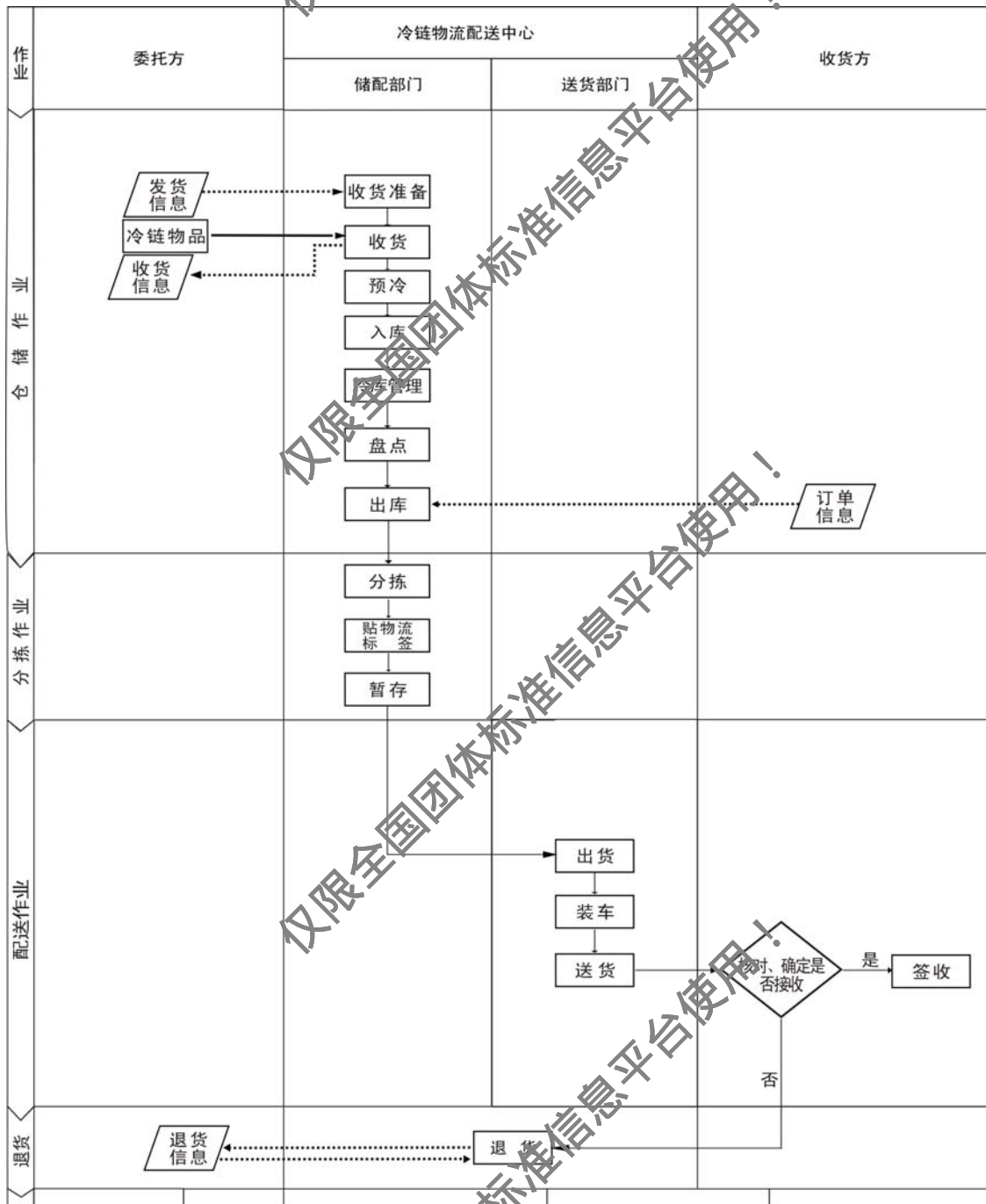
7.2.2 应根据评审结果对不符合作业规范细则要求的方面和作业规范自身存在的缺陷进行改进，以确保作业规范的持续性、充分性和有效性，并将改进结果形成文档。

附录 A

(资料性附录)

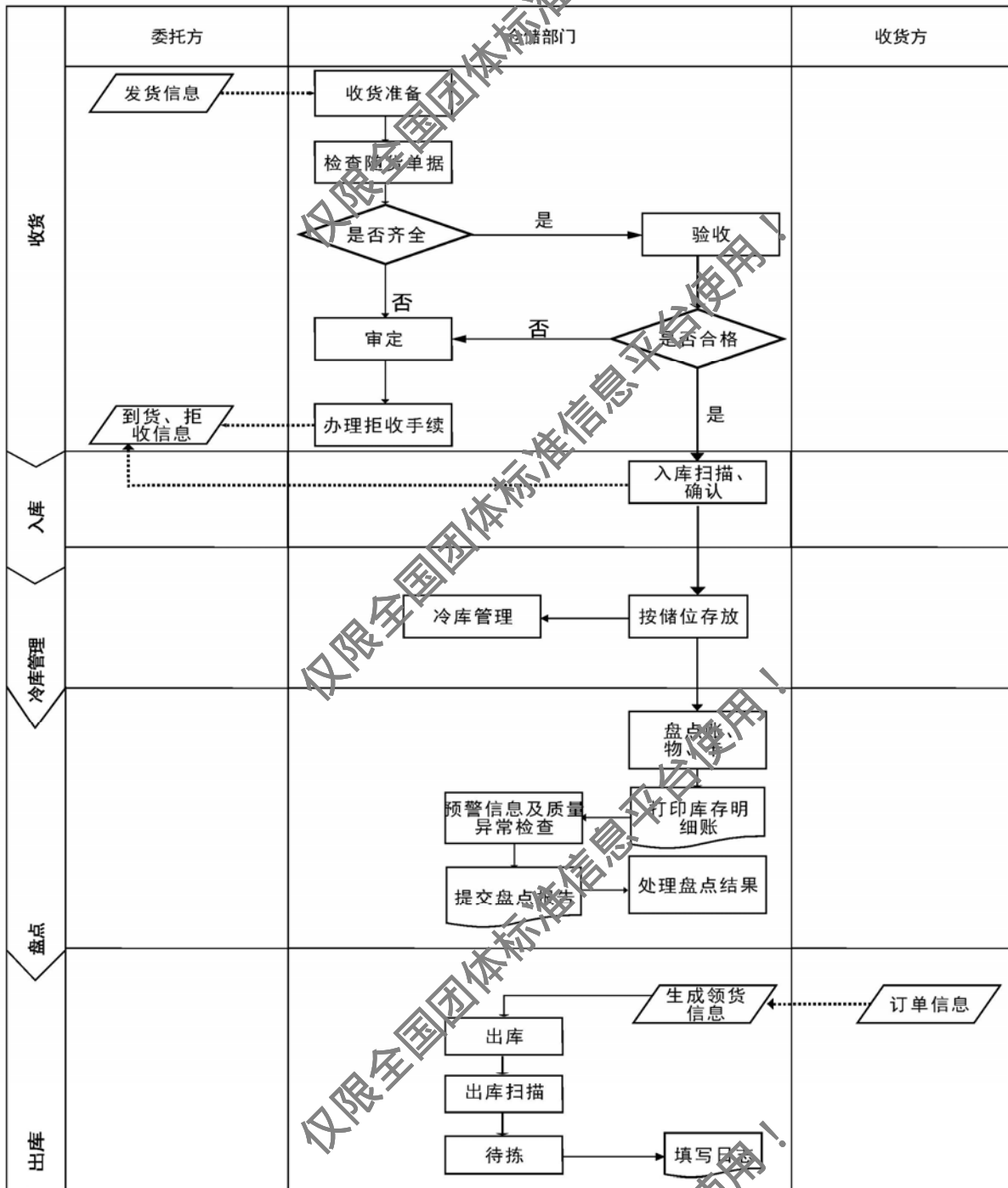
冷链物流配送中心作业流程图

A.1 冷链物流配送中心业务流程，见图 A.1。



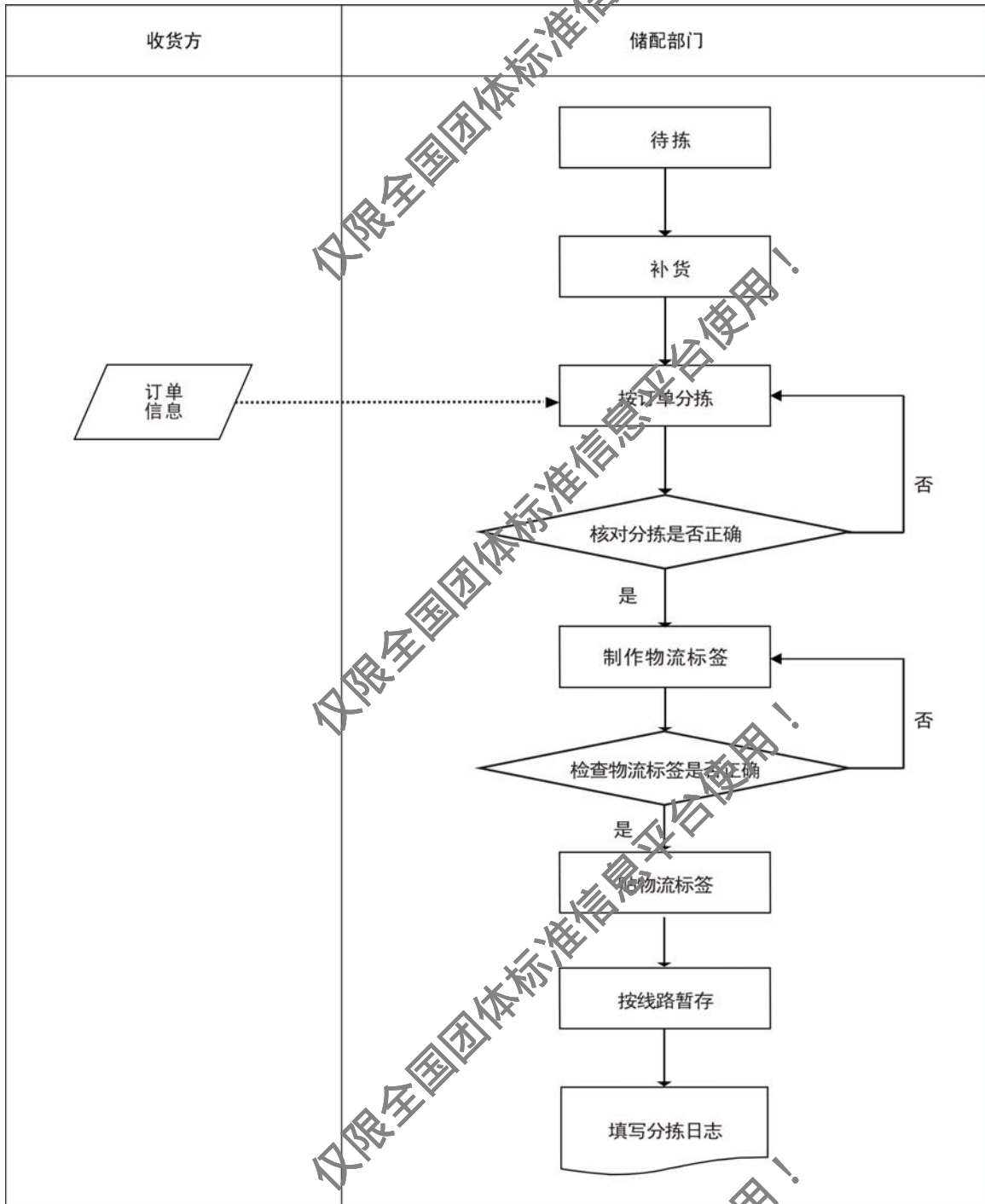
图A.1 冷链物流配送中心作业流程图

A.2 冷链物流配送中心仓储作业流程，见图A.2。



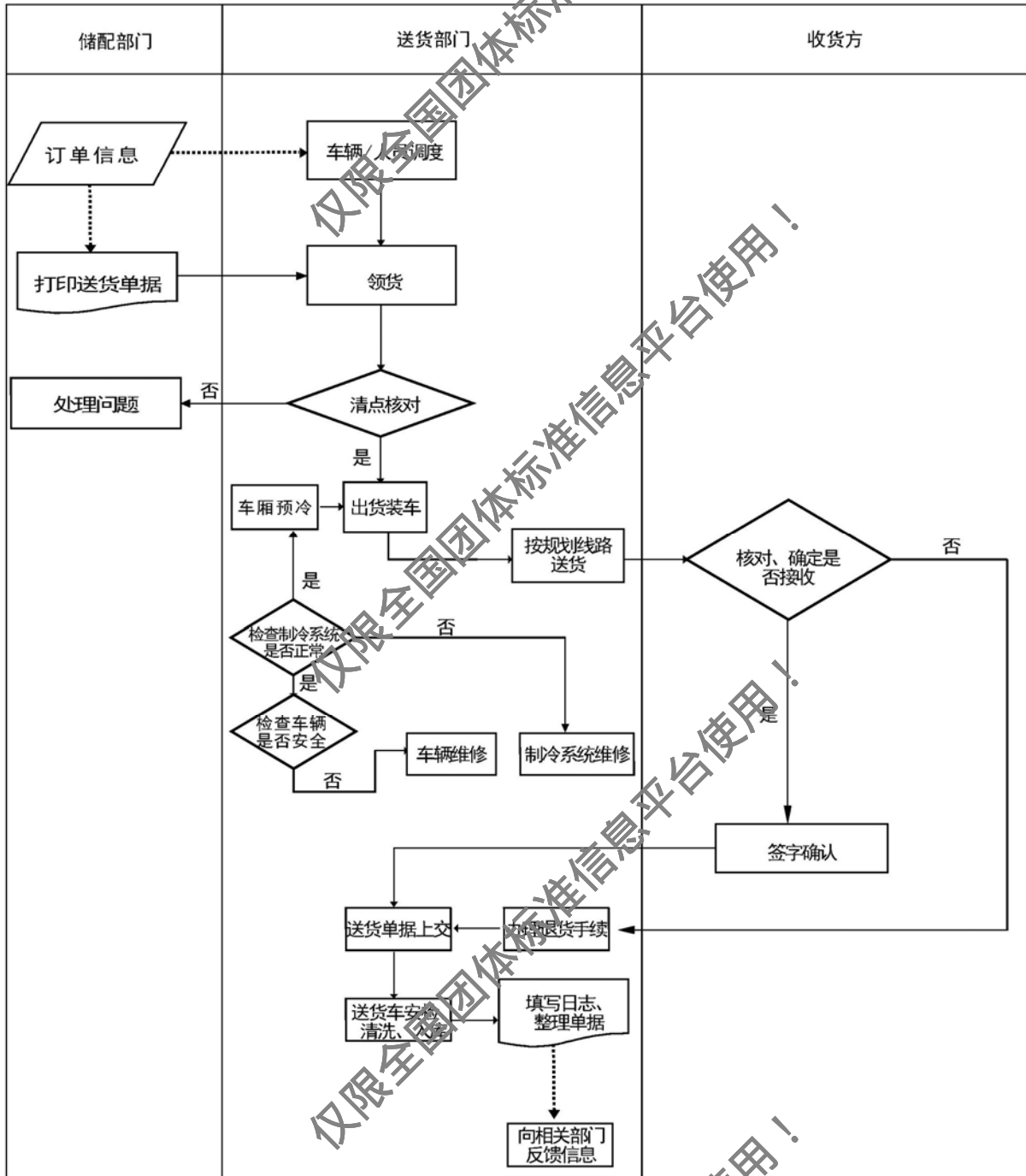
图A.2 仓储作业流程图

A.3 冷链物流配送中心分拣作业流程，见图 A.3。



图A.3 分拣作业流程图

A.4 冷链物流配送中心配送作业流程，见图 A.4。



图A.4 配送作业流程图

参考文献

- [1] 《关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》 中华人民共和国国务院令 第 503 号 [2007]
 - [2] GB/T 24616-2009 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存
 - [3] GB/T 24617-2009 冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
 - [4] SB/T 10728 易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类
 - [5] SB/T 10729 易腐食品冷藏链操作规范 果蔬类
 - [6] SB/T 10731 易腐食品冷藏链操作规范 畜禽肉
 - [7] SB/T 10928 易腐食品冷藏链温度检测法
-