

团 体 标 准

T/GZCIA xxx—202x

食品冷链应急配送服务规范

Specifications for cold chain emergency distribution of foods

（征求意见稿）

202x-xx-xx 发布

202x-xx-xx 实施

广州冷链行业协会 发布

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。

本文件由广州冷链行业协会提出并归口。

本文件起草单位：广州冷链行业协会、广东省冷链协会、广东南方冷链物流发展促进中心、广东大昌行储运有限公司、广州九龙维记牛奶有限公司、广州市穿梭供应链管理有限公司、广州风行乳业股份有限公司、广东燕塘乳业股份有限公司、广东省中安安全科学研究院、一诺标准化（广东）科技有限公司。

本文件主要起草人：李健华、张剑辉、杜子坤、李杞容、阮启光、陈曦、林松源、李飞鸣、徐伟。

食品冷链应急配送服务规范

1 范围

本文件规定了食品冷链应急配送服务的术语和定义、基本要求、应急配送准备、应急配送处置、应急配送恢复与改进、追溯和召回、记录管理。

本文件适用于食品冷链配送企业的应急配送作业。

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 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB/T 40956 食品冷链物流交接规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷链 cold chain

根据物品特性，从生产到消费的过程中使物品始终处于保持其品质所需温度环境的物流技术与组织系统。

[来源：GB/T 18354—2021，定义5.11]

3.2

冷藏食品 chilled foods

在8℃以下、冻结点以上条件下储运及销售的食物。

[来源：GB/T 24616—2019，定义3.1]

3.3

冷冻食品 frozen foods

在小于或等于-18℃条件下储运及销售的食物。

[来源：GB/T 24616—2019，定义3.2]

3.4

生鲜食品 fresh foods

经初级分拣整理，而未经过烹调、制作等深加工过程的果蔬、肉类、禽类、水产品、禽蛋等新鲜产品。

3.5

突发事件 emergencies

突然发生、造成或者可能造成严重社会危害，需要采取应急处置措施予以应对的自然灾害、事故灾难、公共卫生事件和社会安全事件。

3.6

应急配送 emergency distribution

应对委托方因自然灾害、事故灾难、公共卫生事件和社会安全事件等因素所产生的突发性需求，并按委托方提出的配送要求即时进行配送的方式。

4 基本要求

4.1 应急配送应遵循安全性、时效性、准确性、灵活性原则，确保冷链食品安全、及时、准确的配送到相关配送点。

4.2 应急配送企业应符合基本条件，应包括：设置应急管理组织机构和明确职责分工；有符合要求的食品冷链配送运输车辆、人员、物资、保温设施；持有食品经营许可证、道路运输许可证、危害分析和关键控制点体系（HACCP）认证证书，进行城市冷链配送的，应持有城市冷藏配送证；有应急配送制度和食品冷链应急配送预案。

4.3 应急配送人员要求，应包括：应有冷链食品应急配送专业队伍，驾驶人员应持有相应的机动车驾驶证；应急配送人员应经过应急培训和应急演练，具备应急配送相关知识和专业技能；应建立安全应急培训制度，新上岗的应急配送人员培训时间不得少于 24 学时，配送人员每年继续教育培训不得少于 12 学时。

4.4 设施设备要求，应包括：应配备与冷冻食品、冷藏食品和生鲜食品配送相衔接的冷链仓库、冷链车辆和其他符合上述食品储存温湿度要求的设施和设备，所配置的装置应按规定期校准、检测、维保，确保设施设备处于正常状态；应设置具备有预冷保鲜、冷藏冷冻、恒温加工、分拣包装等功能，并配套有封闭式装卸月台的专门应急物资储存仓；配送车厢体内壁应保持清洁、卫生、无毒、无害、无污染、无异味，做好消毒处理，并按冷链食品的配送温度要求进行预冷。

4.5 信息化系统要求，应包括：仓务管理系统（WMS）和物流运输管理系统（TMS）应具备应急配送相应的模块；应急配送的信息全部实现信息化管理，冷链物流上、下环节交接时应做到信息共享，应急物资在途跟踪率 100%，必要时确保可追溯及召回；企业信息系统可与政府监管的应急管理信息系统对接，实现信息共享，包括食品需求情况、配送情况、运输能力情况、运输网路通行情况、运输调度方案等信息，确保配送环节的供需信息传递渠道通畅，统一调度。

4.6 食品冷链应急配送过程的卫生规范执行 GB 31605 规定。食品冷链的交接应符合 GB/T 40956 的规定要求。

5 应急配送准备

5.1 应急配送预案

5.1.1 应针对所确定的突发事件及其风险情况和本企业具有的应急资源，根据法规标准的要求，制定食品冷链应急配送预案，并向行业监管部门备案。

5.1.2 应急配送预案编制的基本内容可参照附录 A。

5.1.3 应当按照有关法律法规的规定，应急配送预案原则上每三年至少修订一次，修订后的应急配送预案应组织专家进行评估或论证，并按规定向有关部门备案。

5.1.4 应在拟提供应急配送服务的各业务网点地区进行应急预案备案并按规定及时对预案内容进行更新。

5.1.5 应建立健全沟通与协商制度，以确保各职能部门、管理层及应急配送人员能就应急配送的有关信息及时沟通和协商，以便能及时、高效参与和支持应急配送工作。

5.2 应急培训和演练

- 5.2.1 应对应急配送人员开展应急预案培训，以保证应急配送人员的应急配送知识和能力满足工作要求。
- 5.2.2 应建立健全应急预案演练制度，每年至少组织 1 次食品冷链应急配送演练。
- 5.2.3 应开展应急演练评估工作，总结分析应急预案存在问题。

6 应急配送处置

6.1 处置要求

- 6.1.1 应急处置应当遵循以人为本、依法依规、符合实际、注重实效的原则，以应急处置为核心，做到程序规范、措施科学、安全高效。
- 6.1.2 突发事件发生后，应及时采取应急配送处置措施，快速评估风险、制定针对性的应急配送工作方案，并根据委托方的相关要求，第一时间开展相关应急配送处置工作。
- 6.1.3 如有外部组织和人员参与突发事件的应急配送处置，应明确外部组织和人员的工作任务、责任和安全注意事项，确保应急处置及时、准确执行。
- 6.1.4 应及时将相关信息传递给相关方，可包括政府、上级组织、供应商、客户、相关媒体以及为应急配送工作提供服务或支持的外部组织，以便取得相关方的支持和响应。
- 6.1.5 应根据政府发布的预警信息，做好应急配送的准备工作，必要时与政府部门取得相关信息与联系。

6.2 资源调配

- 6.2.1 应紧急调配运输车辆和应急物资，配合政府或委托方对突发事件发生的应急运力的统一调度。
- 6.2.2 应紧急调配作业人员，作业人员数量应满足应急配送作业要求。
- 6.2.3 应根据受影响的场所或区域的需要，以及政府对突发事件发生的车货匹配方案，做好配送物资的调拨、分拣、清点、包装、装车和集配工作。

6.3 配送处置

- 6.3.1 接到应急配送指令后，应按照食品冷链应急配送预案的原则、要求、程序、安全注意事项等要求，开展冷链食品的应急配送处置工作。
- 6.3.2 应按照配送品类、数量、目的地、路况、装卸时间等因素，编制各阶段工作完成计划进度表，并及时向有关单位、部门通报。
- 6.3.3 应根据突发事件类型、配送点信息、目的地、道路信息、气象信息、疫情防控要求，政府或相关应急指挥机构的统一调度方案等，合理规划各配送点相关运输路线，尽可能的减少和避免迂回、绕行等不合理现象。可根据实际需要，实行无接触配送。
- 6.3.4 应急配送车辆装货前应对运输车辆的冷藏性能以及各配送交接点进行检查和记录，并对配送车整体进行消毒处理，然后再按冷链食品的配送温度要求进行预冷。
- 6.3.5 应急配送时应及时根据有关部门的要求，采取相应的预防和处置措施，对相关区域和物品按照有关要求进清洗消毒，对频繁接触部位、人员应适当增加消毒频次，防止食品冷链应急配送的相关人员、环境和食品受到污染。
- 6.3.6 运输车辆到达目的地后，接收冷链食品时应配置保温箱等设备，确保应急配送的冷链食品不断链、不变质。相关保温箱等设备材料应无毒、无害、无污染，符合食品安全规定且具有良好的温度稳定性，且在配送、装卸过程中避免受到损伤。保温箱内相关支撑物，衬垫（如冰袋、冰板）等符合食品安全卫生要求。
- 6.3.7 应对应急配送车辆进行全程定位跟踪，服从政府或相关应急指挥机构对应急路线的管理和调整。
- 6.3.8 冷链食品的应急配送作业过程应符合GB 31605、GB/T 24616的要求。当食品或温度状态异常时，应按照有关异常处理的程序执行。

7 应急恢复与改进

7.1 应建立、实施和保持规范的程序，以确保应急配送处置结束后，发生突发事件与受其影响的场所或区域，以及应急资源能及时得到有效的恢复。

7.2 应定期对应急配送资源的充分性、有效性和适宜性进行评审，调查并统计应急配送资源的启用和调配情况，尤其是在突发事件发生(包括应急配送演练)后，并及时予以恢复、补充。

7.3 应对突发事件对应急配送工作所带来的影响进行评估，总结应急配送处置工作的经验和教训，并将评估结论作为应急预案改进的输入，按要求及时告知相关方。

8 追溯和召回

应急配送的食品追溯和召回执行 GB 31605 的规定。

9 记录管理

9.1 应急配送中各环节的关键信息记录应及时、准确、完整，做到可追溯。

9.2 记录保存期应不少于食品保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限应不少于 2 年。

附录 A
(资料性)
应急配送预案的编制基本内容

A.1 总则

包括编制目的、编制依据、适用范围和工作原则等。

A.2 应急组织指挥体系与职责

包括：领导机构、工作机构、现场指挥机构、专家组等。

A.3 预防与预警机制

包括应急准备措施、预警发布或解除的程序和预警响应措施等。

A.4 应急处置

包括应急配送预案启动条件、信息报告、先期处置、分级响应、指挥与协调、信息发布、应急终止等。

A.5 后期处置

包括总结、评估与恢复等。

A.6 应急保障

包括应急配送队伍保障、财力保障、应急物资保障、运输车辆保障、通信保障、科技支撑等。

A.7 管理和评估

包括应急预案演练、宣教培训、责任与奖惩。

A.8 附则

包括名词术语和预案解释等。

A.9 附件

包括工作流程图、相关单位通信录、应急资源情况一览表、标准化格式文本等。