

T/SDAS

团 体 标 准

T/SDAS XXXX—XXXX

预制菜冷链配送管理要求

The requirements for cold chain distribution management of prepared dishes

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

山东标准化协会 发 布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本管理要求 1

5 配送过程控制 1

 5.1 配前管理 1

 5.2 冷链贮存 2

 5.3 运输配送 2

 5.4 交接与卸货 2

6 产品追溯与召回 2

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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

预制菜冷链配送管理要求

1 范围

本文件规定了预制菜配送基本管理要求、配送过程控制、产品追溯与召回等内容。
本文件适用于预制菜加工配送、第三方物流等企业。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 18354 物流术语
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

3 术语和定义

GB/T 18354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 prepared dishes

以一种或多种食品原料，配以或不配以调味料等辅料，采用现代化标准集中生产，经预加工的成品或者半成品。

4 基本管理要求

4.1 配送组织应具有开展食品物流配送的营业资质。

4.2 应根据 GB 31605 的要求，建立完善的管理制度，包括但不限于以下制度文件：

- 卫生管理规定；
- 岗位责任制；
- 人员培训制度；
- 冷链配送操作规程；
- 产品可追溯和召回制度；
- 不合格食品处理程序；
- 突发事件应急预案。

4.3 文件管理应符合 GB 31621 的要求，文件保存期限应不少于预制菜保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限应不少于 2 年。

4.4 冷链配送作业人员应接受配送、交接及突发状况应急处理等相关知识和技能培训，培训合格后方可上岗。

4.5 直接接触冷链物品的人员应持有卫生部门颁发的健康合格证。

5 配送过程控制

5.1 配前管理

5.1.1 应索取、保留预制菜产品的有关检疫、检测证明和购货凭证。

5.1.2 预制菜应按批次留样，留样产品按品种分别盛放于洁净的密闭专用容器内，每个品种留样量应

满足检验需要。

5.1.3 应制定预制菜抽样检测计划，定期对预制菜的卫生指标进行检测。

5.1.4 定型包装预制菜采用的包装材料应符合国家食品安全标准的相关规定。

5.1.5 采用预包装的预制菜产品应标明产品原料、生产单位名称和地址、生产日期、保质期等信息，预包装食品标签应符合 GB 7718 的要求，营养标签应符合 GB 28050 的要求。

5.2 冷链贮存

5.2.1 储存库应清洁、卫生，不应存放无关物品。

5.2.2 储存冷库应定期除霜、清洁、消毒和维修，校验温度(指示)计。

5.2.3 预制菜应按产品特性分类别、分日期、分架存放，并做好标识。

5.2.4 冷冻预制菜应贮存在-18℃或以下的冷冻柜(库)内，冷藏预制菜应按产品特性贮存在 0℃~10℃冷藏柜(库)内。

5.2.5 应遵循先进先出的原则，变质和过期预制菜应及时清理销毁。

5.2.6 当关系到公共卫生事件时，应加强对预制菜转运、存放区域及作业人员的清洁消毒频次，并做好记录。

5.3 运输配送

5.3.1 应采用封闭式保温或冷藏货车配送，车厢内部应在每次配送前进行清洗、消毒。消毒剂不应对人体和预制菜造成污染，并保持清洁和卫生，不应有秽物、异物或其他不良气味。

5.3.2 装运前，应对运输工具进行检查，根据预制菜的运输温度对车厢进行预冷。

5.3.3 车厢内的预制菜码放应稳固，装载时产品与厢体留有空隙，确保气流循环畅通。不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货品混装混运。

5.3.4 装载作业因故中断，车厢门应保持关闭，且制冷系统应保持运转。

5.3.5 应根据配送要求设置温度，冷冻预制菜应保持在 18℃或以下，冷藏预制菜应保持在 10℃或以下，温度波动控制在 2℃以内。配送期间，应保持全程均衡制冷，尽量减少车厢门的开启次数和时间，确保车厢温度全程符合温控要求。

5.3.6 配送人员应记录装载和卸货时间，并随时监控和记录车厢内的温度，未达到规定温度时，应及时处理。

5.3.7 当车辆或厢体重要部位受损时，应进行预制菜的损坏调查，并采取适宜的应急措施。

5.4 交接与卸货

5.4.1 应按照约定，在规定的地点交货。

5.4.2 交接时应检查食品状况，查验预制菜在途温度记录，并对数量、包装、产品温度等进行核对验收。

5.4.3 交接时应确认预制菜种类、数量、温度等情况，确认无误后应尽快卸货，并做好交接记录。

5.4.4 卸货时应轻搬、轻放，不应任意摔掷、落地和倒置。

5.4.5 卸货期间，车辆厢体内环境温度应始终保持在预制菜要求的温度范围内。

5.4.6 交货发生异议时，应在保证预制菜产品安全的条件下，按照合约规定及时处理。

6 产品追溯与召回

6.1.1 应建立并实施可追溯体系，实现预制菜相关产品质量安全可追溯，并按规定期限保持记录。

6.1.2 应建立并实施产品召回制度，当存在质量隐患或者发生重大安全事故时，应及时召回或迅速处理不合格品，降低危害扩散。

6.1.3 召回的产品应经评价后处理。