

冷链仓储服务编制说明

标准名称		《冷链仓储服务》	
负责起草单位		杭州奥舟实业有限公司	
单位地址		浙江省杭州市临平区崇贤街道银杏路11号	
参加起草单位		杭州奥舟实业有限公司，江苏秉成知识产权有限公司	
标准起草人			
序号	姓 名	单 位	职务/职称
1	刘艮	杭州奥舟实业有限公司	策划部副主任/高级工程师
2	周小明	杭州奥舟实业有限公司	副总工程师/工程师
3	张雪莲	杭州奥舟实业有限公司	设备管理部锅炉副点检长/技师
4	成晓红	杭州奥舟实业有限公司	设备管理部点检员/助理工程师
5	许晓燕	杭州奥舟实业有限公司	设备管理部点检员/助理工程师
6	王丽芬	杭州奥舟实业有限公司	设备管理部副主任/工程师
7	夏美玲	杭州奥舟实业有限公司	设备管理部副主任/工程师
8	杨晓虎	杭州奥舟实业有限公司	值长/工程师
9	余和森	杭州奥舟实业有限公司	计划发展部主任/工程师
10	冯世友	杭州奥舟实业有限公司	综合统计兼节能专责/工程师
11	康晏彰	江苏秉成知识产权有限公司	标准审查员
编制情况			
1. 编制过程简介			
一、2023年7月份，成立了标准起草小组，组织了参与单位的骨干，按照GB/T 1.1-2020 给出的规则，负责起草工作。 二、2023年8月下旬，标准起草小组根据相关规定与规范起草，并结合实际情况对标准文案进行调整与修改。 三、在前期调查和研究的基础上，标准起草小组根据全国各地关于“冷链仓储服务”的内容及要求，经集体讨论后，于2023年7月初完成《冷链仓储服务》（草案）编制工作。 四、2023年9月初，组织各参与单位召开团体标准研讨会，经修改完善后，形成标准征求意见稿。 五、预计2023年10月中旬，召集专家审核标准，汇总专家审核意见之后，修改标准并发布。			
2. 制定标准的必要性和意义			
由于中国经济增长对冷冻食品仓储的需求，加之政府在食品仓储价格管制方面的政策导向，凸显了冷冻食品仓储在仓储结构中的重要性，也加速了冷冻食品仓储业的发展。事实上，除了冷冻食品仓储业本身，为之配套的仓储装备制造业的振兴计划也逐步展开，其发展也得到了行业的重点支持。因此，加快冷冻食品仓储制造业技术创新与结构调整迫在眉睫。现行的冷冻食品仓储的标准制距今已有十多年历史，随着近年来新材料、新工艺的不断出现，使冷冻食品仓储使用更加安全可靠，本标准是在国家标准的基础上提升和规范冷冻仓储服务的标准。 冷冻食品仓储，基于温度控制，保持食品安全，增加了安全性，加长了食品储存时间。 本标准的制定不仅满足用户使用要求，同时能够填补目前现行标准空白，为企业提供技术标准和技术支撑，因此《冷链仓储服务》团体标准的制定迫在眉睫。			

3. 制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系，特别是强制性标准的协调性 GB/T 19001 质量管理体系 要求 GB/T 22005 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求 GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南 GB/T 31086 物流企业冷链服务要求与能力评估指标 GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范 GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南 GB/T 31086和GB 31605界定的术语和定义适用于本文件。
4. 主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述 基本要求： 术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、使用说明与标志、包装、运输和贮存。 应落实安全管理工作并合法合规经营，三年内未发生较大环境、安全、质量事故，且未被列入国家严重违法失信企业名单。 应实现规模化服务，严格遵守强制性国家标准的要求及相关标准规定的要求，涉及进口食品的业务时同时遵守国家及所在地疫情管理办法及进口食品管理政策。 应具备政府部门颁发的有效期内的资质证书，包括营业执照等，根据业务发展的需要补充完善以符合相关规定。 可根据 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 45001 建立并运行质量、环境和职业健康安全管理体系，并按照自身运营情况及发展要求逐步建立更高水平的管理体系，如食品安全管理体系等。 管理制度 建立食品仓储环节规范程序及质量控制相关制度，包括文件管理制度、应急处理程序、库房GMP检查制度、库温记录保存制度、库房设施设备管理制度等。 设施设备 应配备与冷链食品生产经营相衔接的冷库或其他符合冷链食品储存温湿度要求的设施设备。冷库等设施设备应配置温湿度监测、记录、报警、调控装置，监控装置应每年进行一次校验并记录。设施设备应易于清洗、消毒、检查和维护。 冷库应具备配套的制冷系统或保温条件缓存区区的封闭月台，同时与车辆对接处应有防撞密封设施。 冷库门应配备限制冷热交换的装置，并设置防反锁装置和警示标识。 应正确、合理使用冷链仓储相关设施设备，定期对仓储设施的性能进行检查并记录，宜对冷库温度监测系统及设备性能进行验证。 冷库应具备满足物品作业要求的功能区，包括储存区、预冷区、分拣打包区、集发区等。且各区域有明显的标识，同时封闭月台数量应满足最大业务量需求。 冷库内、外均具备温度数据采集终端，能够在外部进行库温识别并在内部进行验证。 应具备对库区主通道、货物交接区的监控能力，影像资料保存 6 个月，同时应安排专人负责。 信息系统及数智化应用 应建立与储存相配套的信息化系统，主要通过使用鲜生活总部旗下运荔枝智能冷链系统的仓储可视化、PDA 收发货、系统安排库位、自动对账等信息化功能。 运用数智化对仓储环节进行预防性管理，以实施温度自动报警、货品效期数智化等管理制度。 应对储存过程中的温度环境进行实时监测和记录，超出临界值或者规定范围，可实现实时报警。报警后应在 12h 内完成预警解除。 人员管理 从事食品冷链物流各环节工作的人员，应接受储存、交接及突发状况应急管理等相关知识和技能培训，具备相应的能力，并有明确的职责和权限报告操作过程中出现的食品安全问题。

当食品冷链物流关系到公共卫生事件时，应按照有关部门的要求，加强人员健康状况管理，根据岗位需要做好人员健康防护。 专业技术工及特种设备操作工应执证上岗，涉及接触食品的员工应持有有效期内相关部门发放的健康证明。
5. 标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明
无
6. 采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况
无
7. 重大分歧意见的处理经过和依据
无
8. 贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）
组织措施：在河北省质量信息协会组织协调下，以标准起草组成员为主，成立标准宣贯小组。 技术措施： 组织撰写标准宣贯材料，组织开展标准宣贯培训工作。
9. 废止现行相关标准的建议
无
10. 其它应予说明的事项
无