

T/NNAS

团 体 标 准

T/NNAS XXXX—XXXX

防城港龙虾冷链物流储运销售管理规范

Code of practice of cold chain logistics, storage, transportation and
sales of lobsters in Fangchenggang

（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

南宁市标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由防城港市港发控股集团有限公司提出。

本文件由南宁市标准化协会归口。

本文件起草单位：防城港市市场监督管理局、东兴市市场监督管理局、防城港市港发兴龙水产品加工有限公司、南宁市标准化协会、广西东标标准化质量认证咨询服务有限责任公司。

本文件主要起草人：

防城港龙虾冷链物流储运销售管理规范

1 范围

本文件规定了防城港龙虾冷链物流储运销售管理的鲜活龙虾储存、龙虾冷冻制品储存、运输、货物验收、销售等要求。

本文件适用于防城港龙虾冷链物流储运销售管理。

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 1589 汽车、挂车及汽车列车外廓尺寸、轴荷及质量限值
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB/T 24861 水产品流通管理技术规范
- GB 29753 道路运输食品与生物制品冷藏车安全要求及试验方法
- GB/T 30134 冷库管理规范
- DB45/T 1695 水产品冷链专列运输操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

物流 logistics

根据实际需要将运输、储存、装卸、搬运、包装、流通加工、配送、信息处理等基本功能实施有机结合，使物品从供应地向接收地进行实体流动的过程。

[来源：GB/T 28577—2021，3.1]

3.2

冷链物流 cold chain logistics

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实体流动过程。

[来源：GB/T 28577—2021，3.2]

3.3

鲜活龙虾 fresh adult lobster

新鲜充满活力未改变其物理化学形态和形状，保留其自然特性的成年龙虾。

3.4

龙虾冷冻制品 lobster frozen products

加工生产单体速冻龙虾或冷冻龙虾熟食制品。

4 鲜活龙虾储存

4.1 暂养池储存

4.1.1 暂养过程应符合 GB/T 24861 要求。

4.1.2 鲜活龙虾暂养池应具备给排水、水处理系统、控温系统及增氧系统的记录与自动报警装置。

4.1.3 控温设备应持续有效且定期排查，暂养池水温控制在 18℃～25℃。

4.1.4 根据暂养池规模配备相应功率的增氧装置，水体中应有充足的溶氧。

4.2 箱体储藏（泡沫箱）

泡沫箱壁四面打孔直径0.8 cm~1.0 cm，宜透气防风，箱子中间放5.0 kg冰柱，鲜活龙虾用清水冲洗干净，每箱内冰柱周围宜储藏鲜活龙虾20.0 kg~25.0 kg，每箱顶层铺塑料编织袋透水隔布，再加4个~5个500 ml的冰瓶或冰袋，然后盖上泡沫箱盖，在阴凉处堆放，箱子之间留0.5 cm~1.0 cm间距。箱体储藏鲜活龙虾48 h，鲜活率达90%以上。

4.3 周转筐储存

- 4.3.1 宜使用牢固度可靠的带孔塑料筐储藏鲜活龙虾，储存环境的温度应控制在 10℃~18℃。
- 4.3.2 虾筐码层不宜超过 10 层，高度不应超过 1.8 m，顶层虾筐净空。

5 龙虾冷冻制品储存

5.1 入库

- 5.1.1 入库前，接收库区根据龙虾冷冻制品储存要求，提前完成温湿度调控、卫生环境达标、设施设备安置等准备工作。
- 5.1.2 入库作业期间的环境温度波动允许差应在其规定温度±3℃内。
- 5.1.3 入库检验工作应符合 GB/T 24616 规定。
- 5.1.4 验收无误后，交货与收货双方做好交接记录，并及时将入库信息更新至信息化管理系统。

5.2 在库

- 5.2.1 龙虾冷冻制品的堆码应符合 GB/T 30134 规定。
- 5.2.2 龙虾冷冻制品堆码时包装标签朝外，箭头朝上，货物堆码层数不超过外包装标识的堆码极限层数。
- 5.2.3 库内温度和相对湿度应符合 GB/T 24616 规定。
- 5.2.4 储存期间，定期检测库内温湿度浮动情况，监测装置的记录间隔时间≤60 min，超出允许的波动范围应报警。
- 5.2.5 龙虾冷冻制品可与同类相容产品一同存放，不应与强烈挥发性气味、温湿度要求差异大、容易交叉污染的产品存放于同一库中。
- 5.2.6 龙虾冷冻制品储存时，冷冻间温度控制在-18℃~-25℃，速冻库控制在-23℃~-30℃，昼夜库温度波动应≤±2℃。
- 5.2.7 龙虾冷冻制品在库储存期间应保持 8.0 cm~15.0 cm 货垛间距，货垛过道宜保持 1.5 m 以上距离，以便冷气循环和库内作业。
- 5.2.8 龙虾冷冻制品用保鲜膜包裹，防止异味散发。

5.3 出库

- 5.3.1 龙虾冷冻制品出库流程应符合 GB/T 24616 规定。
- 5.3.2 出库按照“先到先出”的原则，确保每件货物的进出库均有记录。
- 5.3.3 龙虾冷冻制品出入库应有记录，内容应包括但不限于：产品名称、产品等级、规格、批号、出入库时间、单位、数量等。
- 5.3.4 办理出库手续时，仓库管理人员应根据单证信息核对货物。货物交接双方核对货物与单证后应签字确认，原始单据等资料归入货物档案。

6 运输

6.1 运输温度

龙虾及其制品运输温度应满足表1的要求。

表1 龙虾及其制品运输温度要求

产品类型	运输温度要求
鲜活龙虾	符合GB/T 24861规定

产品类型	运输温度要求
冷冻制品	厢（箱）体内温度≤-18℃

6.2 车辆

- 6.2.1 鲜活龙虾运输车辆符合 GB 1589 规定，龙虾冷冻制品运输车符合 GB 29753 规定。
- 6.2.2 运输前，车厢应进行预冷处理，使车厢温度达到表 1 要求。
- 6.2.3 建立制冷设备及车厢的维护保养和检修制度，定期保养、检修并记录。
- 6.2.4 装载前应检查车辆及运输装备，确认制冷系统和除霜系统运转正常，确认车厢外侧无结露。

6.3 装载

- 6.3.1 装载作业区的作业时间、冷能消耗、温度及湿度均应有控制措施。
- 6.3.2 龙虾及制品不与有潜在交叉污染、挥发性气味大、具有有害性气体产品混装。
- 6.3.3 装载作业因故中断，车厢门应及时关闭，且制冷系统应保持运转。
- 6.3.4 装载工作完成后，确认车厢门锁定。

6.4 运输过程

- 6.4.1 运输过程中车厢应全程封闭，不应打开运输设备厢门及龙虾冷冻制品包装，确保厢（箱）内温度始终保持在规定区间。
- 6.4.2 温度自动记录设备的记录间隔≤10 min，超出允许的波动范围应报警，并按应急预案及时处理。

7 验收交货

- 7.1.1 交货时按照合约在规定的地点、时间、地点交货，并对货物数量和温度进行核对检查。
- 7.1.2 查验龙虾及制品外观是否因温度影响而发生变化。
- 7.1.3 交货有异议时，应保证在龙虾及制品安全的条件下，按照合约规定及时处理。
- 7.1.4 货物验收后，双方做好交接记录。

8 销售

8.1 设备

- 8.1.1 进入零售市场销售的龙虾冷冻制品应分别放入冷冻陈列柜中展售。展售柜应备有冷风循环系统。
- 8.1.2 展售柜内堆放的商品不应超过规定的装载限量。
- 8.1.3 展售柜应安装温度异常报警装置，展售温湿度应符合 GB 29753 要求。

8.2 展售

- 8.2.1 进入零售市场销售的龙虾冷冻制品应完成检验并取得合格证。
- 8.2.2 上架时按照“先到先出”的原则合理安排货位。
- 8.2.3 准确完整记录展售柜的温度。
- 8.2.4 展售柜有产品展售时，不应切断电源；展售柜发生故障或电源中断时，应停止销售，并采取保护措施。
- 8.2.5 展售柜温度计应每年至少校准一次，并保存校准记录。
- 8.2.6 不应销售有解冻现象或包装袋破裂的龙虾制品。
- 8.2.7 质量不合格或逾期的产品应立即下架，并及时处理。
- 8.2.8 建立龙虾及制品质量溯源制度和产品召回制度。