

团体标准

T/ZQBJXH XXXX—2025

封开杏花鸡预制菜储运品质保障技术规范

Technical specification for storage and transportation of Fengkai xinghua chicken prepared dish

（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

肇庆市标准化计量协会
封开县杏花鸡养殖协会

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。

本文件由封开县市场监督管理局提出。

本文件由封开县农业农村局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

封开杏花鸡预制菜储运品质保障技术规范

1 范围

本文件规定了封开杏花鸡预制菜储运过程中鲜活家禽、辅料、预制菜成品（含常温及冷藏）的储存运输要求，以及人员、设备、管理方面的技术规范。

本文件适用于封开杏花鸡预制菜生产经营企业的储运环节管理。

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/T 30134 冷库管理规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 鲜活家禽储存运输要求

4.1 运输车辆要求

4.1.1 运输车辆应具备良好的通风、防雨、防晒功能，定期进行清洗和消毒，保持车辆清洁卫生，防止污染。

4.1.2 车辆应配备温度、湿度调控设备，能根据不同家禽种类需求，将温度调控在适宜范围，如鸡运输时温度控制在 18℃ - 25℃。

4.2 装载要求

4.2.1 鲜活家禽装车前应进行严格健康检查，确保无疾病，避免运输过程中疫病传播和家禽伤亡。

4.2.2 合理安排装载密度，避免家禽过度拥挤，保证每只家禽有足够活动空间，降低运输应激反应。

4.3 运输管理

4.3.1 运输路线应合理规划，尽量缩短运输时间，减少长途运输对家禽健康的影响。

4.3.2 运输过程中，司机应定时检查家禽状态、车辆设备运行情况，发现问题及时处理。

4.3.3 鲜活家禽不应与生产用辅料同车运输。

4.4 暂存要求

4.4.1 封开杏花鸡预制菜生产企业应设有活禽暂存区域，暂存区域与生产加工车间有效隔离。

4.4.2 暂存区域地面应耐磨、防滑、不渗水、易清洗，有良好的通风采光。配备高压水冲洗消毒设施，便于冲洗和消毒。

4.4.3 污水排放系统应设置过滤处理设施

4.4.4 配备足够数量、布局合理的禽废弃物收集设施和禽废弃物临时存放设施。禽废弃物临时存放设施应密闭。废弃物应及时清除或处理。

5 辅料储存运输要求

5.1 储存要求

- 5.1.1 储存场所应保持清洁、干燥、通风良好，远离污染源，地势较高且有良好排水系统。
- 5.1.2 依据辅料特性分区储存，如辛辣调味料与其他辅料分开，易挥发与不易挥发辅料分开，防止串味和相互影响。
- 5.1.3 应有良好的通风、排气装置，保持空气清新无异味，避免日光直接照射。
- 5.1.4 辅料应离墙离地 30 cm 以上，不得与墙壁及地面接触，地面要垫地台板，防止潮湿霉变、虫害和污染。不得与有毒有异味、有害的物品混贮。
- 5.1.5 应遵循先进先出的原则，定期检查库存辅料，及时处理变质或超过保质期的辅料。
- 5.1.6 仓库应有纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、挡鼠板等有效防护设施防止鼠类昆虫等侵入，若发现有鼠类昆虫等痕迹时，应及时消除隐患。

5.2 运输要求

- 5.2.1 运输工具应清洁卫生，运输前检查是否存有异物、污物或其他有碍食品安全的物品。
- 5.2.2 根据辅料特性配备防护设备，并具备防雨、防尘设施。
- 5.2.3 运输过程操作应轻拿轻放，避免食品受到机械性损伤。
- 5.2.4 运输过程中不得与有毒、有害、有异味物品混装，防止辅料受污染。
- 5.2.5 同一运输工具运输不同食品时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染。

6 预制菜成品储存运输要求

6.1 常温预制菜

- 6.1.1 储存环境温度不超过 30℃，湿度不超过 70%，储存在通风良好仓库，避免阳光直射。
- 6.1.2 运输过程中防止阳光直射和雨水淋洒，运输车辆保持清洁，不得与可能造成污染物品混装。

6.2 冷藏预制菜

- 6.2.1 冷藏库、冷藏运输工具温度保持在 0℃ ~ 4℃，产品温度波动幅度 $\leq \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，产品进出库时，库房温度波动 $\leq \pm 3^{\circ}\text{C}$ 。冷藏运输工具应符合 QC/T 449 的要求。冷库的管理应符合 GB/T 30134 的要求。
- 6.2.2 冷藏预制菜应在专用冷藏库储存，库内配备自动控制温度和湿度装置，并定期校准和维护。
- 6.2.3 运输前冷藏运输车厢先预冷至 4℃ 以下，装载后 30min 内温度降至 4℃ 以下，全程保持 0℃ - 4℃。

6.3 冷冻预制菜

- 6.3.1 冷冻库、冷冻运输工具温度保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，产品进出库时，库房温度波动 $\leq \pm 3^{\circ}\text{C}$ 。冷冻运输工具应符合 QC/T 449 的要求。冷库的管理应符合 GB/T 30134 的要求。
- 6.3.2 冷冻预制菜应在专用冷冻库储存，定期检查制冷系统，确保温度恒定。
- 6.3.3 运输前冷冻运输车厢先预冷至 -18°C 以下，装载后迅速将温度降至 -18°C 以下，全程保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 预制菜冷链卫生要求

应符合GB 31605 的要求。

7 人员要求

- 7.1 企业储存运输从业人员应具备相关动物防疫知识、食品安全知识，定期接受培训。
- 7.2 食品加工、储存、运输人员应保持良好个人卫生，定期进行健康检查，取得健康证明。
- 7.3 从事冷链物流人员应经过冷链物流操作规范培训，熟悉冷藏、冷冻设备操作及温度监控要求。

8 设备要求

- 8.1.1 运输车辆的制冷系统、通风系统、温度湿度调控设备等应定期检查和维修，确保设备正常运行，建立设备维护档案。
- 8.1.2 冷库的制冷设备、自动控制温度和湿度装置、货架等应符合相关建筑、设备、卫生标准，定期进行保养和维修，保证储存环境符合产品要求。
- 8.1.3 冷链运输设备应配备温度记录装置，且定期校准，确保温度记录准确可靠。

9 管理要求

- 9.1.1 建立食品安全管理制度，对原料采购、生产加工、储存运输等全过程进行管理和记录，实现产品质量可追溯。
 - 9.1.2 制定详细仓库管理制度，包括货物出入库登记、库存盘点、货物堆放规范等内容。
 - 9.1.3 通过信息化手段对储存运输过程实时监控，及时发现和处理温度异常、设备故障等异常情况。
 - 9.1.4 建立应急预案，应对设备故障、自然灾害、交通事故等突发情况，保障预制菜产品质量安全。
 - 9.1.5 管理人员应具有必备的知识、技能和经验，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。
-