

T/HNSPXH

团 体 标 准

T/HNSPXH XXXX—2026

肉鸡仓储物流技术规范

Technical Specifications for Broiler Warehousing and Logistics

征求意见稿

2026 – XX – XX 发布

2026 – XX – XX 实施

河南省食品科学技术学会 发 布

目 次

前言..... 2

1 范围..... 3

2 规范性引用文件..... 3

3 基本要求..... 3

4 贮存..... 3

5 运输作业..... 5

6 人员管理和制度..... 5

7 文件管理..... 5

8 追溯及召回..... 5

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。

本文件由河南省食品科学技术学会提出。

本文件由河南省食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

肉鸡仓储物流技术规范

1 范围

本文件界定了肉鸡仓储物流的基本要求、贮存、运输作业、人员和管理制度、文件管理、追溯及召回。

本文件适用于河南省鹤壁市淇县行政辖区范围内企业的肉鸡仓储与冷链物流。

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 191	包装储运图示标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16869	鲜、冻禽产品
GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
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 基本要求

3.1 冷库、运输工具等设施设备应配置温湿度监测、记录、报警、调控装置，监控装置应定期校验并记录。设施设备应易于清洗、消毒、检查和维护。

3.2 运输工具厢体应使用防水、防锈、耐腐蚀的材料，厢体内壁应保持清洁卫生、无毒、无害、无污染、无异味。应定期对运输工具的冷藏性能进行检查并记录。

3.3 应建立与储存、运输相配套的信息化系统，信息化系统应有储存、运输管理相应的模块。

3.4 当冷链物流关系到公共卫生事件时，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清洗消毒，对频繁接触部位应适当增加消毒频次，防止与冷链物流相关的人员、环境和食品受到污染。

3.5 从事肉鸡仓储与物流运输操作的人员应经过专业培训，掌握必要的知识和技能。

4 贮存

4.1 入库

4.1.1 入库产品应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定，应具备检验检疫合格证明。

4.1.2 冷藏产品入库前中心温度应不高于 4℃，冷冻产品入库前中心温度应不高于-15℃，温度异常的产品不得入仓。

4.2 仓储管理

4.2.1 冷藏产品、冷冻产品入库后应及时进入库位，并进行存量记录，内容包括但不限于：入库时间、入库温度、储存期间温度变化等。

4.2.2 冷库的温度显示、区域划分标识应清晰规范，并做好温度记录，确保准确真实，记录间隔时间不超过 30 min。

4.2.3 冷库温度记录和显示设备宜放置在冷库外便于查看和控制的地方，温度传感器或温度记录仪应放置在最能反映食品温度或者平均温度的位置，建筑面积大于 100 m²的冷库，温度传感器或温度记录仪数量不少于 2 个；应建立库房温度记录保存制度。

4.2.4 当冷库温湿度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超过的范围和时间。

4.2.5 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛，防止串味和交叉污染。储存的产品应与库房墙壁间距不少于 10 cm，与地面间距不少于 10 cm。

4.2.6 冷库机房应 24 h 不间断运行并有应急措施。

4.2.7 冷库作业区应建立清洁卫生制度，并建立记录机制。当食品冷链物流关系到公共卫生事件时，应加强对货物转运存放区域、冷库机房的清洁消毒频次，并做好记录。

4.2.8 冷冻产品储存环境温度应不高于-18℃，冷藏产品储存环境温度应为 0℃~4℃。

4.2.9 应根据冷藏产品、冷冻产品的不同需要，适当对冷库进行通风换气。

4.2.10 应定期对冷藏产品、冷冻产品进行检查，核对明细，查验质量，发现异常产品应单独存放并做好标识，及时清理。

4.3 出库

4.3.1 应遵循先进先出的原则。

4.3.2 出库时复核产品的中心温度、包装完整性、标识信息，出库后应在规定冷链时限内送达；对超期、变质、包装破损的产品不得出库。

4.3.3 出库装卸作业应在密闭或温控区域进行，缩短产品常温暴露时间，冷藏产品常温暴露时间不得超过 30 min，冷冻产品不得超过 15 min。

4.3.4 交付作业时，应核对交货数量、温度、各项凭证等。

4.4 记录

4.4.1 做好仓储设施、设备（含温度监测设备）的使用、维护、校验、消毒登记表或核查记录。

4.4.2 详细记载出入库产品的规格、批次、数量、质量状况、中心温度、包装情况、储存位置、出入库日期、经手人等信息。

4.4.3 温度监测记录应连续、完整，数据不得篡改。

5 运输作业

- 5.1 装货前应检查运输厢体温度，在温度高于产品温度时，应提前制冷，将温度降低到相应的温度，并至少保持 30 min。
- 5.2 运输工具应保持清洁卫生，应建立清洁卫生消毒记录制度，定期对运输工具清洁、消毒。运输工具不得运输有毒有害物质，防止食品被污染。当冷链物流关系到公共卫生事件时，应增加对运输工具的厢体内外部、运输车辆驾驶室等的清洁消毒频次，并做好记录。
- 5.3 运输过程中的温度应实时连续监控，记录时间间隔不宜超过 10 min，且应真实准。
- 5.4 当运输设备温度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超温的范围和时间。
- 5.5 运输过程中运输工具应采取安全性措施，如铅封或加锁等。运输过程宜保持平稳，装卸时应行动迅速、轻拿轻放，并尽量减少车厢开门次数和时间。
- 5.6 配送前应确认食品物流包装完整，温度符合要求。
- 5.7 需冷冻的食品在运输过程中温度不应高于-18℃；需冷藏的食品在运输过程中温度应为 0℃~4℃。

6 人员管理和制度

- 6.1 应符合 GB 31621 的相关规定。
- 6.2 从事食品冷链物流各环节工作的人员，应接受运输、储存、交接及突发状况应急处理等相关知识和技能培训，具备相应的能力，每年进行健康检查，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。
- 6.3 应建立产品运输、储存、交接等环节温湿度及操作要求制度。
- 6.4 应建立有效的风险控制措施及应急预案。
- 6.5 当食品仓储、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。

7 文件管理

- 7.1 应符合 GB 31621 的相关规定。
- 7.2 文件保存期限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。
- 7.3 当仓储、冷链物流关系到公共卫生事件时，应按照有关部门的要求执行。

8 追溯及召回

- 8.1 应符合 GB 31621 的相关规定。
- 8.2 当仓储、冷链物流关系到公共卫生事件时，对受污染的食品应按照有关部门的要求进行处置。