

《冷藏冷冻预包装食品流通作业规范》 编制说明

一、任务来源

近年来，国家对冷链物流产业给予了高度关注，要求推进以鲜活农产品、食品为主的冷链物流发展，构建完善的冷链物流体系。中共中央、国务院印发《粤港澳大湾区发展规划纲要》提出“推进粤港澳物流合作发展，大力发展第三方物流和冷链物流，提高供应链管理水平和建设国际物流枢纽”。《广东省冷链物流发展“十三五”规划》（粤商务建字〔2017〕9号）提出“加快实施冷链物流标准化，加强冷链物流全程监控和质量溯源制度建设，制定冷链相关企业互联互通的标准”。《广东省推进粤港澳大湾区建设三年行动计划（2018-2020年）》提出，要“推动电子商务和快递物流协同发展，大力发展第三方物流和冷链物流，携手港澳建设国际物流枢纽”。

为努力实现“一个湾区、一个标准、一次通行”，提升湾区冷链物流整体水平，2019年5月，广东省冷链协会、广州大学、广东省标准化研究院结合粤港澳三地情况，提出并批准《冷藏冷冻预包装食品配送服务规范》团体标准项目。

二、编制目的和意义

粤港澳大湾区对冷藏冷冻预包装食品需求面广量大，国家尚未发布其配送服务规范的相关标准，而港澳部分企业正在实行内部的配送作业标准，三地缺乏相互认可的“冷链配送技术与操作

标准”，为努力实现“一个湾区、一个标准、一次通行”，提升湾区冷链物流整体水平，特制定本标准。

本标准规定了冷藏冷冻预包装食品流通作业的基本要求、冷链物流作业的规范。

三、编制原则

本标准在起草过程中，主要遵从以下原则：

1、国际接轨原则

冷藏冷冻预包装食品冷链配送技术与操作标准，在国际上和发达国家已有成熟标准，本标准在企业可接受范围内，在标准具体技术指标方面，尽量参考国际标准和国外先进标准，引进国际和国外标准中相关规范性操作条款。

2、遵从企业实际原则

标准起草过程中，多次到粤港澳大湾区的生产、物流企业进行调研，充分听取企业意见，在标准内容上认真研究企业实际操作，在满足冷藏冷冻预包装食品安全的前提下，充分反映企业实际，做到标准为企业服务。

3、鼓励技术进步和规范操作原则

冷藏冷冻预包装食品物流运输和温度测量技术发展更新很快，为鼓励技术进步，标准在条款上只陈述原则和要求，不限制具体技术发展。尽量引入国际通行的规范操作，指导我国冷链物流服务行业的规范性操作。

4、强化流通作业的原则

预包装食品收货、流通加工和冷链配送属于产品物流环节，各类食品标准中会针对具体食品提出收货、流通加工和冷链配送要求。而粤港澳三地，中国大陆、香港、澳门三地在由于体制差异，因此该标准侧重流通作业规范，提出流通作业中共性和原则问题，用于指导冷藏冷冻预包装食品通用的流通作业规范。

5、 与其他标准的协调一致原则

标准在起草过程中，充分调研了国内现有冷藏冷冻预包装食品收货、流通加工和冷链配送等流通作业的国家、行业、地方标准和粤港澳三地的企业标准，在内容、术语上尽量与其他标准保持协调一致。

四、 编制过程

1. 2019年5月上旬，召开项目启动会。广东省冷链协会、广州大学、广东省标准化研究院在省冷链协会召开第一次工作会议。会上起草小组完成粤港澳大湾区标准《冷藏冷冻预包装食品流通作业规范》工作方案，确定项目实施方式、项目进度安排。

2. 2019年5月中旬，搜集整理资料。标准起草小组收集整理国内外相关标准、国家、行业及地方的相关要求，对法律法规、规范性文件和文献材料进行分析整理。

3. 2019年5月下旬至6月，调研阶段。起草小组对广州九龙维记牛奶有限公司（港资企业）、美心西饼（广州）有限公司（港资企业）、美心食品（广州）有限公司（港资企业）、广东

大昌行储运有限公司（港资企业）、广州长运冷链服务有限公司（国有企业）、顺丰速运事业群冷运事业部（民营企业）和沃尔玛（中国）投资有限公司（华南生鲜配送中心）（外资企业）等典型冷链企业开展实地调研工作，采集行业整体状况、重要参数（指标）的市场数据，将粤港澳大湾区的相关企业在冷链流通作业的情况进行消化反馈，反映在标准条款。

4. 2019年6月，编制工作组讨论稿。起草小组根据收集的资料和调研情况，经多次讨论、修改，形成了工作组讨论稿。

5. 2019年7月23日，召开专家研讨会。邀请冷链物流企业相关负责人、院校专家共同针对标准讨论稿进行逐条审查、反复推敲，最终形成了标准的征求意见稿及相应的编制说明。

6. 2019年8月，开展征求意见工作。

五、 标准的主要技术内容

本标准分为5个组成部分，主要内容如下：

1. 范围

本标准规定了冷藏冷冻预包装食品流通作业的基本要求和作业要求。

本标准适用于参与冷藏冷冻预包装食品的流通作业活动的企业。

2. 规范性引用文件

本标准主要参考和引用的标准是国家现行有效的与冷藏冷

冻预包装食品收货、流通加工和冷链配送等物流相关的国家或行业标准。

3. 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 18517 和 GB/T 28577 界定术语使用本标准。为了更好地理解本标准，本标准定义了预包装食品、冷链流通作业、期间核查。

4. 基本要求

本标准针对机构和人员、设施设备、温度控制三个方面，规定了企业开展流通作业时的基本要求。

5. 作业要求

本标准分别根据流通作业各环节提出了作业要求，包括了：

(1) 原则：作业全过程中应满足的原则。

(2) 冷链仓储：分别从收货、入库、储存、出库等进行规定。

(3) 流通加工：分别从作业对象、卫生、温度和品质作业进行规定。

(4) 冷链配送：分别从出货、装车、送货、货物交接、退货和残损管理等作业进行了规定。

6. 资料性附录

给出了典型预包装冷藏冷冻食品流通作业温度推荐值

六、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准符合国家相关法律、法规、规章及相关标准。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无

八、贯彻标准的要求和措施建议

本标准是规范冷藏冷冻预包装食品流通作业规范的管理类标准，本标准的实施对于提高冷藏冷冻预包装食品流通作业的冷链仓储、流通加工作业、冷链配送作业提供指导。在贯彻标准时，建议首先针对冷链物流企业进行标准宣贯和培训，同时将实施过程中的问题和改进建议及时进行收集和记录，后续可根据实际应用情况对标准进行修订。

标准起草小组

2019. 7. 29