ICS 01.020
A015

巴音郭楞蒙古自治州库尔勒香梨协会团体标准

T/XLXH 008—2023

库尔勒香梨冷链物流操作规程

2023-11-10 发布　　2023-11-15 实施

巴音郭楞蒙古自治州库尔勒香梨协会　发布

前　　言

本文件按照GB/T1.1-2020《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。
本文件由巴音郭楞蒙古自治州库尔勒香梨协会提出并归口。
本文件起草单位：巴音郭楞蒙古自治州库尔勒香梨协会、巴音职业技术学院。
本文件主要起草人：马静、李忠。

库尔勒香梨冷链物流操作规程

1 范围

本文件规定了库尔勒香梨的待运果品准备及冷链运输的技术要求。

本文件适用于巴音郭楞蒙古自治州库尔勒香梨协会地理标准商标产品库尔勒香梨的冷链运输。

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 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
GB/T 28577-2012 冷链物流分类及基本要求
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
GB 31605 食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范
MH/T 1058 货物航空冷链运输
QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件和验证方法
T/XLXH 001 库尔勒香梨
T/XLXH 005 库尔勒香梨采收及贮藏保鲜技术规范
T/XLXH 006 库尔勒香梨地理标志产品包装和标识

3 术语和定义

GB/T 28577界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用，以下重复列出了某些术语和定义。

3.1

冷链物流

以冷藏工艺为基础、制冷技术为手段，使冷链物品从生产、流通、销售到消费者的各个环节中始终处于规定的温度环境下，以保证冷链物品质量，减少冷链物品损耗的物流活动。

［来源：GB/T 28577—2012，定义3.4］

4 待运果品准备

待运果品应按T/XLXH 005 的要求经过预冷或贮存，包装标识符合T/XLXH 006或MH/T 1058的要求。

5 冷链运输

5.1 一般要求

5.1.1 应轻装轻卸，适量装载，行车平稳，即装即运，运输中应尽量减少振动。

5.1.2 短途运输（500 km以下），温度控制在5℃～8℃；长途运输（500 km以上），温度控制在0℃～5℃为宜，每件货物均可接触到冷空气；应确保货堆中部及四周的温度适中，防止货堆中部积热。

5.1.3 夏季运输应做好隔热保湿防护，冬季运输应做好防冻措施。

5.2 运输车辆

5.2.1　长途运输应采用空运或高铁货运。选用航空冷链运输工具或冷藏车，用于冷链货物航空运输的集装设备应符合适航要求，地面运输使用的保温车、冷藏车或其他控温运输工具应符合 QC/T 449 的要求。运输前应对冷藏车设备及其配套装置、温湿度记录装置进行检查并记录，确保所有设备在运输过程中能够正常使用。

5.2.2　运输车辆温度传感器按下列要求安装：

——9.6m 以下车型温度传感器应安装于冷风机的回风口正下方，箱体后部距后门 800mm 处；

——9.6m 及以上车型温度传感器应安装于冷风机的回风口正下方，距箱体前部 1/3 位置、距箱体后部 2/3 位置，箱体后部距后门 800mm 处；

——温度传感器安装位置高度应为装货线向上 30mm，保证满货状态下不接触货物。

5.2.3　冷藏车车厢应保持干净、卫生，运输前进行清洗及消毒使运输车符合 GB 31605 卫生规范要求。运输时应做到专车专用，严禁与有毒、有异味、有害及传播病虫害的物品混装。与非食品货物混运时需要物理隔离。冷藏车需做好清洗和消毒记录，以备核查。

5.3　运输配备工具

5.3.1　车辆宜配备方便装卸及保护的装置，包括滑吊、支架、标准单元化器具等。

5.3.2　运输少量货物时，应配备独立的保温容器或其他内装式制冷系统容器，并有适当的保护。

5.4　装载

5.4.1　装载前应对冷藏车进行预冷，使冷藏车温度控制在 0 ℃～5 ℃内。

5.4.2　装载时需保持依次有序、码放整齐，并固定架、栏杆等装置，防止包装箱在运输过程中移动。包装箱离车顶 20 mm～50 mm。

5.4.3　装货时货物不应遮挡车厢内的出风及回风口，且与车厢壁体间应保留适当空隙，冷风应对流循环。

5.4.4　装载应在 30 min 内完毕。如中途装载停止，应及时关闭冷藏车车厢并打开制冷设备使车厢温度控制在 0 ℃～5 ℃范围内。

5.5　温度监控

运输过程应全程实时温度监控，运输过程应符合 GB/T 28843 的要求。运输过程中车厢内温度应控制在 0 ℃～5 ℃范围内。运输人员在运输过程中应及时查看温度记录装置。

5.6　卸载

5.6.1　到达目的地时，应在 30 min 内装卸完毕，装卸后应关紧车门。

5.6.2　在卸货过程中，应保持车门随开随关，包装箱箱内中心香梨的温度不应高于 5 ℃。

5.7　运输记录

5.7.1　建立温湿度控制方法并及时、准确记录。在装卸香梨前，测量并记录香梨的温度。

5.7.2　承运方应记录保存装卸香梨的时间、车厢温度、运输配送期间制冷系统的运转时间等。

5.7.3　长途运输期间应对香梨的温度应进行抽检，检测应在低温的环境进行。

5.8　交货验收

5.8.1　交货时按照合约规定的时间、地点交货，并对数量和温湿度进行核对检查。由货主与承运方、验收人员与承运方共同查验确认，查验库尔勒香梨果品外观是否因温度影响而产生变化。

5.8.2　承运方应保存在运输过程中的温度记录、到达目的地后的等待装卸时间记录等。

5.8.3　交货有异议时，应在保证香梨安全的条件下，按照合约规定及时处理。需要交货检验的按 T/XHLH 001 进行检验。

5.8.4　验收后，双方做好交接记录。