

《冷冻转冷藏食品运输销售管理规范(草稿)》团体标准编制说明

一、工作简况（包括任务来源、制定背景、起草过程等）

（一）项目来源和主要起草单位

根据《中国焙烤食品糖制品工业协会团体标准管理办法（试行）》，团体标准《冷冻转冷藏食品运输销售管理规范》已通过协会的项目审批，列入2025年团体标准制定计划工作安排，项目编号：2025001-T-CABCI。主要起草单位许昌市胖东来实业有限公司、亿滋食品企业管理（上海）有限公司、恩喜村（上海）食品有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、立高食品股份有限公司、山西众禾壹心有限责任公司等。

（二）制定背景

近年来，随着冷链物流技术的快速发展和消费者对食品品质要求的提高，冷冻转冷藏储存运输销售产品的市场需求持续增长。“冷冻转冷藏食品”有效解决了食品在仓储和运输上的限制，实现了快速解冻、即时享用的便利性。冷冻转冷藏技术在国内已逐步成熟，但在运输销售环节仍存在标准化不足、品质控制难等问题，如冷冻食品（如糕点）在解冻后销售时日期标识等问题、解冻后产品不得再次冷冻问题。行业内对冷冻转冷藏食品在运输、销售过程中操作标准化的需求日益迫切。本文件规定了冷冻转冷藏食品运输销售的基本要求、运输环节、销售环节、追溯和召回的明确的操作要求，填补现有市场标准不清晰、执行无标准造成的空白。

（三）主要工作过程

1、起草阶段

2025年3月，中国焙烤食品糖制品工业协会到许昌市胖东来实业有限公司进行调研，现场了解冷冻转冷藏产品的储存、运输、销售等情况，并座谈了该类产品存在的问题，以及拟制定团体标准的有关内容等。

2025年4月，中国焙烤食品糖制品工业协会在网站对拟立项《冷冻转冷藏食品运输销售管理规范》团体标准进行公示。5月组建了团体标准起草工作组，参加起草工作组的单位主要有许昌市胖东来实业有限公司、亿滋食品企业管理（上海）有限公司、恩喜村（上海）食品有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、立高食品股份有限公司、山西众禾壹心有限责任公司等。

2025年7月8日，由中焙糖协组织在北京召开了《冷冻转冷藏食品运输销售管理规范》团体标准启动会暨第一次标准研讨会，14名专家与企业代表出席本次会议。会上，起草组讨论了《冷冻转冷藏食品运输销售管理规范（草稿）》的标准文本，与会专家就运输过程、销售、产品日期标识等关键性内容进行了深入探讨。8月28日，组织召开第二次研讨会（腾讯会议），会上主要讨论了第一

次会后企业反馈的意见，根据讨论情况，起草工作组进一步讨论完善标准文本。

2、征求意见阶段

3、审查阶段

二、标准编制原则、主要内容及其确定依据

（一）标准制定原则

本标准依据《食品安全法》、《标准化法》、《团体标准管理规定》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、GB/T 20000《标准化工作指南》系列标准、GB/T 20001《标准编写规则》系列标准等编写。

本标准的制定结合行业企业实际情况，广泛听取行业 and 专家的意见和建议，确保标准具有科学性、合理性和可操作性，与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

（二）标准主要内容及其确定依据

1、关于“范围”

本文件规定了冷冻转冷藏食品运输销售的术语和定义、基本要求、运输、销售、追溯和召回。本文件适用于冷冻转冷藏食品的运输销售管理。

2、规范性引用文件

以下以最新版本适用于本标准。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB 29753 道路运输 易腐食品与生物制品 冷藏车安全要求及试验方法

GB/T 30134 冷库管理规范

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

GB/T 45358-2025 易腐食品冷藏链温度检测方法

3、关于“术语和定义”

GB/T 24616 《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》、GB/T 45358-2025 《易腐食品冷藏链温度检测方法》

（1）冷冻食品

引用 GB/T 24616-2019 《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》中 3.2 定义：在小于或

等于-18℃条件下储运及销售的食物。

(2) 冷藏食物

引用 GB/T 24616-2019 《冷藏、冷冻食物物流包装、标志、运输和储存》中 3.1 定义：在 8℃以下，冻结点以上条件下储运及销售的食物。

(3) 冷冻转冷藏食物

结合冷冻食物转为鲜食食物行业及产品现状，定义为：将冷冻食物冷藏解冻，并在冷藏条件下规定时间内储存、销售的即食食物。

4、基本要求

本部分规定了运输、储存、销售的要求，直接引用已有的标准内容，如 GB 31605 《食品安全国家标准 食物冷链物流卫生规范》中的运输、储存要求；GB 31621 《食品安全国家标准 食物经营过程卫生规范》中销售要求。还明确了贮存设备/设施、冷藏库、冷冻库的要求，大中型冷库运行管理要求等。此外，在基本要求中着重强调了本标准制定的重点：产品解冻后应在规定时间内销售；所有产品解冻后禁止再次冷冻。防止冷冻已经转为冷藏食物，再次进行冷冻。

5、运输

设备部分明确了冷冻转冷藏食物运输的必要设备的技术要求和安装要求，如运输车辆、行驶记录仪的技术要求应符合 GB 29753 《道路运输 易腐食物与生物制品 冷藏车安全要求及试验方法》，行驶记录仪的安装要求，测温传感器的技术要求等。

运输过程明确了冷藏、冷冻运输车辆应制定监控管理制度，并进行定期维护保养；有条件的企业应建议监控平台以及监控平台的要求；企业在装卸过程中应注意的时间和温度等。

交货检验部分，着重明确了食物接受时应进行检查的内容、查验的内容、记录内容等。

6、销售

本部分明确了解冻、储存的区域或设备的要求，以及环境的要求。

冷冻转冷藏食物销售时的产品日期标识部分是本标准关键内容。首先明确了日期标识应符合 GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、《食物标识监督管理办法》的规定；冷冻转冷藏食物的冷藏保质期不应超过食物的保质期到期日。为更便于生产企业执行，本标准规定：冷藏保质期应从解冻开始计算；冷藏保质期如在 72h 以内，宜标示到小时。为了便于消费者的食用，及时了解食用时间，避免浪费，本标准规定：冷冻转冷藏食物销售时，应在产品包装或销售区域标识冷藏保质期和解冻起始时间；在产品包装上采用加贴或打印等方式标示冷藏保质期和解冻起始时间时，不应遮盖强制性标识的内容。

例：某商品在-18℃条件下保质期为 10 天，0-8℃条件下保质期为 2 天，如该商品生产日期为 2024

年 11 月 20 日，若商品于 2024 年 11 月 25 日转为 0-8℃冷藏销售，则转冷藏后商品保质期为 2 天或 48 小时，销售端在商品包装上或销售现场增加：“解冻时间：2024 年 11 月 25 日；冷藏保质期“2 天或 48 小时”。

7、追溯和召回

应符合 GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31621 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中相关规定。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

本文件规定了冷冻转冷藏食品运输销售的基本要求、运输、销售、追溯和召回等内容，尤其是明确了冷冻转冷藏食品销售时的产品日期标识，达到规范冷冻转冷藏食品行业的市场乱象，保护消费者权益的作用。

四、与国际、国外有关法规和标准水平的比对分析

无

五、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况。

本标准没有采用国际标准。

六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

与现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

七、重大分歧意见的处理过程及依据

无

八、涉及专利的有关说明

无

九、实施标准的要求，以及过渡期和实施日期的建议等

标准发布后即实施。

十、其他应予说明的事项

无