



中华人民共和国物流行业标准

WB/T 1059—2016

肉与肉制品冷链物流作业规范

Specification for cold chain logistics operation of meat and meat products

2016-10-24 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国国家发展和改革委员会 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本原则	1
5 基本要求	2
6 冷链作业	2
7 包装与标识	4
参考文献.....	5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国物流与采购联合会提出。

本标准由全国物流标准化技术委员会(SAC/TC 269)归口。

本标准起草单位:中国物流与采购联合会冷链物流专业委员会、河南鲜易供应链有限公司、成都大学、夏晖物流、绝味食品股份有限公司、新希望六和股份有限公司、国家农产品现代物流工程技术研究中心、福建安井食品股份有限公司、山东商业职业技术学院、广东省东莞市技术质量监督标准与编码所。

本标准主要起草人:秦玉鸣、郭耿锐、刘海龙、李翔、孙弘、张建林、阮东娜、刘全胜、赵剑锋、赵玉忠、张长峰、李胜、李俊强、张玉华、闵成军、侯成杰、胡彩丽、周泳妹、刘敏。

肉与肉制品冷链物流作业规范

1 范围

本标准规定了肉与肉制品冷链物流的基本原则、基本要求、冷链作业、包装与标识等。
本标准适用于肉与肉制品冷链物流过程中的温控与作业管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9829 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量
GB/T 15091 食品工业基本术语
GB/T 18354 物流术语
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB/T 21735 肉与肉制品物流规范
GB/T 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存
GB/T 24617 冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
GB/T 30134—2013 冷库管理规范

3 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 19480、GB/T 15091 和 GB/T 28577 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉与肉制品冷链物流 **cold chain temperature control for meat and meat products**

肉与肉制品在温度控制的物流网从供应地向接收地实体流动过程。根据实际需要,将运输、仓储、配送、交接等基本功能实施有机结合。

4 基本原则

- 4.1 应保证肉与肉制品在运输、仓储、配送、交接等过程均在规定的温度要求下进行。
- 4.2 应有防止温度变化影响肉与肉制品质量的控制措施。
- 4.3 服务过程应满足时效性要求,各个环节的操作应在规定的时间内完成。
- 4.4 肉与肉制品温度检测方法应符合 GB/T 28843 中附录 A 的规定。
- 4.5 在运输、仓储、配送、交接等过程中应采用温度记录设备和温度检测工具进行温度监控和记录,必要时,应对湿度进行监控;作业过程中,进行必要的产品温度和质量的查验和交接。