

ICS 91.010.01
P 00



中华人民共和国国家标准

GB/T 38375—2019

食品低温配送中心规划设计指南

Guide for planning and design of food low temperature distribution center

2019-12-31 发布

2020-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体原则	2
5 规划设计	2
6 主体建筑	2
7 核心功能区	3
8 道路及动线	4
9 作业设备选用	4
10 信息化管理	5
参考文献	6

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国物流标准化技术委员会(SAC/TC 269)提出并归口。

本标准起草单位:中国仓储与配送协会、上海冷链协会、北京时代商联商业咨询有限公司、山绿农产品集团股份有限公司、北京京邦达贸易有限公司、北京二商集团有限责任公司、普洛斯投资(上海)有限公司、上海新天天低温物流有限公司、大连冰山集团工程有限公司、天津市标准化研究院、北京快行线冷链物流有限公司、上海光明领鲜物流有限公司、中外运普菲斯物流(上海)有限公司、机械工业第六设计研究院有限公司。

本标准主要起草人:沈绍基、李涛、曹胜明、刘龙昌、肖大海、唐俊杰、谢珮玲、李忠良、王强、郑广远、陶蓉、张善伟、田雪野、董国银、李秀强、刘培军、黄瑛、杨秀芳、李德云、魏新生、郭变茹。

食品低温配送中心规划设计指南

1 范围

本标准给出了食品低温配送中心规划设计的总体原则,并就规划设计、主体建筑、核心功能区、道路及动线、作业设备选用、信息化管理等提出了设计和规划参考的标准和方法。

本标准适用于食品低温配送中心的新建、改建或扩建。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18354 物流术语

GB/T 28581—2012 通用仓库及库区规划设计参数

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50072 冷库设计规范

SBJ 17 室外装配冷库设计规范

3 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 28581—2012 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 GB/T 28581—2012 中的某些术语和定义。

3.1

食品低温配送中心 low temperature distribution center

满足食品温控物流要求,具有收发货、存储、理货、分拣、流通加工、配送与信息管理等功能的物流场所。

3.2

站台登车桥 dock levelers

当货车底板平面与装卸货站台平面有高度差时,可使手推车、叉车无障碍地进入车厢内的装置。

[GB/T 28581—2012,定义 2.7]

3.3

装卸门密封罩 handling door seal cover

用于连接车厢与装卸门的密封设备。

3.4

封闭低温站台 closed low temperature platform

对冷库作业站台进行全封闭并装有温控设备,可做收发货区、分拣区、待发货暂存区。

3.5

流通加工 distribution processing

按订单需求对食品进行拆箱、拆解、分割、分拣、分类、分级、称重等再包装的物理加工。