



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

## 食品冷链物流交接规范

Specification for handover of food cold chain logistics

(征求意见稿)

本稿完成日期：2019年12月12日

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 总则 .....	1
4 入库交接 .....	2
5 出库交接 .....	2
6 配送交接 .....	3
附录 A（资料性附录） 温度控制要求 .....	5

## 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：中国物流与采购联合会、厦门市标准化研究院、国家农产品现代物流工程技术研究中心、山东商业职业技术学院、中交物流规划设计研究院有限公司、三全食品股份有限公司、南京卫岗乳业有限公司、福建安井食品股份有限公司、江苏如意食品有限责任公司、蜀海（北京）供应链管理有限责任公司、北京中冷联冷链物流研究院、上海兜约网络科技有限公司、苏州食行生鲜电子商务有限公司、上海郑明现代物流有限公司、浙江杭州出口加工区冷链管理有限公司、江苏汇鸿冷链物流有限公司、杉数科技（北京）有限公司、四方科技集团股份有限公司、德和资（北京）人工环境技术有限公司、江苏省精创电气股份有限公司、北京中集精新相能科技有限公司、上海盒马网络科技有限公司、北京中物冷联企业管理有限公司。

本标准主要起草人：秦玉鸣、李振良、张金梅、张长峰、于怀智、窦亚妮、卜贤松、叶伟建、张玉静、田青艳、郭风军、黄宝生、杨跃军、高志杰、陈志鹏、黄郑明、杨奥、刘广斌、刘婵、楼晓华、陈雷、李超飞、纪海娇、郝京彬、李胜、王晓晓、郭月。

# 食品冷链物流交接规范

## 1 范围

本标准规定了冷链食品从生产到销售环节的交接作业要求。  
本标准适用于食品冷链物流交接环节的管理。

## 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/T 28843—2012 食品冷链物流追溯管理要求

## 3 总则

- 3.1 交接双方应在合同或委托单中明确约定货品交接的流程和方式,宜建立信息化交接方式。
- 3.2 交接对象、时间、地点、正副本份数及签章等应符合合同或委托单规定。
- 3.3 交接人应通过上岗培训并持有效健康证。
- 3.4 交接时应检查、测量并记录温度信息:
  - a) 检查环境温度监测记录是否符合温控要求,并记录;
  - b) 测量货物外箱表面温度或内包装表面温度,并记录,如食品表面温度超出可接受范围,还应测量食品中心温度,或采用双方可接受测温方式测温并记录。
- 3.5 交接时货品的中心温度要求参见附录 A。
- 3.6 交接时宜做货品质量检验,以在必要时确认责任归属。
- 3.7 交接过程中的任何作业均应在符合货品中心温度要求的环境下迅速进行。
- 3.8 交接单证应清洁、完整,出厂证明、检验检疫证、货品合格证等各类随附单证应齐全、真实、有效。
- 3.9 交接记录应填写齐全、内容清晰、数据准确,包括但不限于交接人、交接时间、交接地点、装卸货时间、交接时的货品温度、外包装情况及货品的种类、数量、重量、保质期、在途温度记录等,交接记录应至少保存至货品保质期后半年。
- 3.10 交接双方应按照 GB/T 28843—2012 的规定对食品冷链物流各环节的信息进行记录与管理,并确保交接信息可追溯。
- 3.11 交接双方应符合货品交接限定条件的要求,规避交接中出现法律义务与合同义务冲突的可能,达到有效防范、控制发生错误交接的法律风险。
- 3.12 交接发生异议时,交接双方应在保证货品安全的前提下,按照合同规定及时处理。

## 4 入库交接

入库交接时,食品冷链物流提供方和收货方应按照以下流程进行:

## a) 预约

食品冷链物流提供方应提前向收货方预约交货时间，收货方应同时做好接货准备。

## b) 查验

到达约定的交货地点后，收货方应按照合同或送货单要求，查验货品的中心温度、外观、种类、数量、重量、包装、保质期及在途温度记录等。

## c) 卸货

——卸货宜配备封闭式月台，并配有与运输车辆对接的密封装置；

——卸货时应轻搬、轻放，不应摔掷、落地和倒置；

——卸货时应关闭运输车辆上的制冷机组；

——卸货因故中断时，车厢门应立即关闭并开启制冷机组；

——卸货期间，货品中心温度波动幅度不应超过其规定温度的 3℃。

## d) 签收

——验收无误后，双方应做好交接记录；

——货品入库后，收货方应及时将入库信息更新至仓储管理系统。

## 5 出库交接

出库交接时，发货方和食品冷链物流提供方应按照以下流程进行：

## a) 预约

——发货方应提前通知食品冷链物流提供方提货时间；

——食品冷链物流提供方在收到通知后应对运输车辆进行检查，确保运输车辆符合卫生要求及其制冷系统、除霜系统、温度监测设备等所有设施设备工作正常，并将运输车辆厢体预冷，温度要求参见附录 A。

## b) 查验

到达约定的提货地点后，食品冷链物流提供方应按照合同或提货单要求，查验货品的中心温度、外观、种类、数量、重量、包装、保质期及在库温度记录等。

## c) 装载

——不应与非食品类货品混装混运；

——具有挥发性气味和异味、温湿度要求不同、需经特殊处理、容易交叉污染的货品不应混装混运；若使用多温区运输车辆，则上述货品不应在车厢的同一温区混装混运；

——货品在厢体内的堆积排列应稳固，必要时可使用支架、栅栏等装置进行固定；

——货品与厢体四壁应留有适当空间，码放高度不应超过制冷机组出风口下沿和装载线，靠近出风口的货品应做好防护；

——装载时应关闭运输车辆上的制冷机组；

——装载因故中断时，车厢门应立即关闭并开启制冷机组。

## d) 签收

——验收无误后，双方应做好交接记录；

——货品出库后，发货方应及时将出库信息更新至仓储管理系统。

## 6 配送交接

### 6.1 到店配送

门店交接时，食品冷链物流提供方和门店应按照以下流程进行：

a) 预约

食品冷链物流提供方应提前向门店预约到货时间，门店应同时做好接货准备。

b) 查验

到达约定的交货地点后，门店应按照合同或送货单要求，查验货品的中心温度、外观、种类、数量、重量、包装、保质期及在途温度记录等。

c) 卸货

——卸货宜配备封闭式月台，并配有与运输车辆对接的密封装置；

——卸货时应轻搬、轻放，不应摔掷、落地和倒置；

——卸货时应关闭运输车辆上的制冷机组；

——卸货因故中断时，车厢门应立即关闭并开启制冷机组；

——卸货期间，货品中心温度波动幅度不应超过其规定温度的 3℃。

d) 签收

——验收无误后，双方应做好交接记录；

——门店应及时将货品进行入库或上架处理。

## 6.2 消费者

### 6.2.1 本人签收

消费者本人签收时，食品冷链物流提供方和消费者应按照以下流程进行交接：

a) 预约

食品冷链物流提供方应提前向消费者预约到货时间。

b) 查验

到达约定的交货地点后，食品冷链物流提供方应和消费者按照送货单内容逐一核对货品的中心温度、外观、种类、数量、重量、包装、保质期及在途温度记录等，并告知消费者货品的温度暂存要求及食用周期等。

c) 签收

双方核实无误并完成货品、货款交接后，食品冷链物流提供方应及时与配送站管理员进行票证和货款交接。

### 6.2.2 委托代收

消费者委托他人代收时，食品冷链物流提供方和代收人应按照以下流程进行交接：

a) 预约

食品冷链物流提供方应提前向代收人预约到货时间。

b) 查验

——到达约定的交货地点后，食品冷链物流提供方应核实代收人信息与消费者提供的是否一致，确认无误后，将货品交与代收人，并告知其货品的温度暂存要求及食用周期等；

——如消费者允许，代收人可开箱验货，和食品冷链物流提供方按照送货单内容逐一核对货品的中心温度、外观、种类、数量、重量、包装、保质期及在途温度记录等。

c) 签收

食品冷链物流提供方与代收人完成货品、货款交接后，应告知消费者代收情况，提醒其货品的温度暂存要求及食用周期等，并及时与配送站管理员进行票证和货款交接。

### 6.2.3 温控自提柜代存

消费者指定放入温控自提柜暂存时，食品冷链物流提供方应按照以下流程进行交接：

a) 预约

食品冷链物流提供方应提前与消费者协商到货时间和用于存货的温控自提柜地点，并确认温控自提柜的温度符合货品的储存温度要求。

b) 投递

食品冷链物流提供方将货品放入温控自提柜后，应立即告知消费者投递情况，提醒其及时取货及货品的温度暂存要求和食用周期。

c) 签收

消费者验货无误并结清货款后，食品冷链物流提供方应及时与配送站管理员进行票证和货款交接。

附 录 A  
(资料性附录)  
货品中心温度要求

### A.1 常见水果货品中心温度要求

常见水果在储存、运输、销售环节的中心温度要求见表 A.1。

表A.1 常见水果储存、运输、销售中心温度要求

类型	名称	预冷温度 ℃	储存温度 ℃	运输温度 ℃		销售陈列柜温度 ℃
				中长途运输(超过5h)	短程配送(不超过5h)	
大浆 果类	木瓜	7~10	7~13	7~13	5~12	7~13
	番荔枝	7~10	15~20	15~20		15~20
	菠萝	10~15	8~13	8~13		8~13
	香蕉	13~14	12~15	12~15		12~15
小浆 果类	草莓	-1~0	0~3	0~3	5~12	0~3
	葡萄	-1~0	0~3	0~3		0~3
	番石榴	5~10	5~10	5~10		5~10
	杨桃	5~10	5~10	5~10		5~10
柑桔 类	柑橘	4~8	4~8	4~8	5~12	4~8
	柚子	5~10	5~10	5~10		5~10
	柠檬	11~13	10~13	10~13		10~13
	西柚	10~15	10~15	10~15		10~15
核果 类	龙眼、荔枝	3~5	3~5	3~5	5~12	3~5
	芒果	13~15	13~15	13~15		13~15
梨果 类	苹果、梨	0~1	0~4	0~4	5~12	0~4
	枣	0~2	5~7	5~7		5~7
	樱桃	0~2	0~3	0~3		0~3
	李子	0~3	0~3	0~3		0~3
	桃	0~3	0~3	0~3		0~3
瓜果 类	西瓜、甜瓜	10~15	7~10	7~10	5~12	7~10

### A.2 常见蔬菜中心温度要求

常见蔬菜在储存、运输、销售环节的中心温度要求见表 A.2。



表A.2 常见蔬菜储存、运输、销售中心温度要求

类型	名称	预冷温度 ℃	储存温度 ℃	运输温度 ℃		销售陈列柜温度 ℃
				中长途运输(超过5h)	短程配送(不超过5h)	
根茎 菜类	萝卜	0~1	0~3	0~3	5~12	0~3
	胡萝卜	0~1	0~2	0~2		0~2
	芦笋	0~2	0~2	0~2		0~2
	牛蒡	0~1	0~2	0~2		0~2
	土豆	0~1	2~5	2~5		2~5
	洋葱	0~1	0~2	0~2		0~2
花菜 类	菜花	0~2	0~2	0~2	5~12	0~2
	韭菜花	0~1	0~2	0~2		0~2
	黄花菜	0~1	0~2	0~2		0~2
	洋白菜	0~1	0~2	0~2		0~2
	结球生菜(莴 苣)	0~1	0~2	0~2		0~2
叶菜 类	芹菜	0~1	0~2	0~2	5~12	0~2
	结球白菜(大 白菜)	0~1	0~2	0~2		0~2
	茼蒿	0~1	0~2	0~2		0~2
	菠菜	0~1	0~2	0~2		0~2
	油菜	0~1	0~2	0~2		0~2
	芥蓝(芥兰)	0~1	0~2	0~2		0~2
果菜 类	绿熟西红柿	9~10	14~16	14~16	5~12	14~16
	初熟西红柿	9~10	7~10	7~10		7~10
	成熟西红柿	9~10	0~5	0~5		0~5
	甜玉米	0~2	0~2	0~2		0~5
瓜菜 类	南瓜	7~10	10~15	10~15	5~12	10~15
	黄瓜	7~10	10~13	10~13		10~13
豆菜 类	豌豆	9~10	0~2	0~2	5~12	0~2
	毛豆	9~10	0~2	0~2		0~2
菇蕈 类	双胞蘑菇(洋 菇)、金针菇	0~2	0~2	0~2	5~12	0~2
辛香 类	大蒜(裸蒜)	0~5	0~5	0~5	5~12	0~5
	葱、蒜苗	0~5	0~5	0~5		0~5
	辣椒	7~10	7~13	7~13		7~13
	嫩姜	13~15	13~15	13~15		13~15
	老姜	13~15	13~15	13~15		13~15

## A.3 水产品中心温度要求

水产品储存、运输、销售环节的中心温度要求见表 A.3。

表A.3 水产品储存、运输、销售中心温度要求

类型	储存温度 ℃	运输温度 ℃		销售陈列柜温度 ℃
		中长途运输（超过5h）	短程配送（不超过5h）	
冷藏水产品	≤4	≤4	≤4	≤4
冷冻水产品	≤-18	≤-18	≤-12	≤-12
超低温冷冻水产品	≤-50	≤-50 (运输船)	≤-30	≤-30
冷藏水产加工品	≤4	≤4	≤4	≤4
冷冻水产加工品	≤-18	≤-18	≤-12	≤-12
冷藏加工腌制品	≤4	≤4	≤4	≤4

注：冷藏温度为冻结点以上。

#### A.4 畜禽肉及其制品中心温度要求

畜禽肉及其制品在储存、运输、销售环节的中心温度要求见表 A.4。

表A.4 畜禽肉及其制品储存、运输、销售中心温度要求

类型	储存温度 ℃	运输温度 ℃		销售陈列柜温度 ℃
		中长途运输（超过5h）	短程配送（不超过5h）	
新鲜畜禽肉	≤4	≤4	≤4	≤4
冷却畜禽肉	≤4	≤4	≤4	≤4
冷冻畜禽肉	≤-18	≤-18	≤-12	≤-12
冷却加工腌制畜禽肉	≤4	≤4	≤4	≤4
冷冻加工腌制畜禽肉	≤-18	≤-18	≤-12	≤-12

注：冷藏温度为冻结点以上。

#### A.5 其它常见冷链食品中心温度要求

其它常见冷链食品在储存、运输、销售环节的中心温度要求见表 A.5。

表A.5 其它常见冷链食品储存、运输、销售中心温度要求

类型	储存温度 ℃	运输温度 ℃		销售陈列柜温度 ℃
		中长途运输（超过5h）	短途运输（不超过5h）	
冷藏调理食品	≤5	≤5	≤5	≤5
速冻调制食品	≤-18	≤-18	≤-12	≤-12

冷藏烘焙食品	≤5	≤5	≤5	≤5
速冻米面食品	≤-18	≤-18	≤-12	≤-12
冷藏蛋	≤4	≤4	≤4	≤4
冷冻蛋	≤-18	≤-18	≤-12	≤-12
液态奶	≤5	≤5	≤5	≤5
巧克力	15~20	15~20	15~20	15~20
奶油	≤-18	≤-18	≤-12	≤-12
冰淇淋	≤-25	≤-18	≤-18	≤-18
豆制品	≤5	≤5	≤5	≤5
果汁	≤5	≤5	≤5	≤5
注：冷藏温度为冻结点以上。				