

国家标准计划项目 (20191238-T-469)

《食品冷链物流交接规范》 (征求意见稿)

编制说明

标准起草组
二〇一九年十二月

一、项目来源

《食品冷链物流交接规范》是国家标准化管理委员会下达的 2019 年消费品国家标准专项计划项目之一（国标委发[2019]21 号），项目编号 20191238-T-469，由全国物流标准化技术委员会(SAC/TC 269)提出并归口，由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、南京卫岗乳业股份有限公司、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等单位共同起草。

本标准是国家重点研发计划 NQI 重点专项课题《物流转型升级基础共性技术标准研究》（项目编号 2017YFF0208700）的考核指标之一。

二、标准编写的目的、意义

近年来，冷链物流作为保障食品安全、提高人民生活质量、提升人民群众幸福感和安全感的重要手段，日益受到政府的重视和扶持。2017年4月21日，国务院办公厅印发《关于加快发展冷链物流保障食品安全促进消费升级的意见》（国办发〔2017〕29号，以下简称《意见》），要求“健全冷链物流标准和服务规范体系”。2019年3月1日，国家发改委等24个部门联合发布《关于推动物流高质量发展促进形成强大国内市场的意见》（下称《意见》），提出要“促进冷链物流各作业环节以及不同交通方式间的有序衔接”。2019年7月30日，城乡冷链物流建设首次写入中共中央政治局会议，未来城乡之间的冷链物流建设将迎来大发展，国内需求将进一步释放，百姓餐桌将更加丰富，生活幸福感大大增强。

随着国家政策扶持力度的不断加大，我国冷链物流迎来了快速发展的机遇期。与此同时，我国冷链物流发展仍面临多重短板亟待补齐，其中之一便是交接环节的“断链”问题。交接是不同冷链物流作业联系的纽带，冷链食品在运输、储存、销售过程中，每一次交接货都需要清点、测温、记录，流程复杂，时间较长，品质难以把控，因此交接环节是冷链物流温度最薄弱控制环节，稍有不慎，都可以导致整个冷链的失败，造成安全隐患，甚至引发食物中毒。可以说，交接环节的标准化操作和规范化管理是冷链食品品质的基本保证。因此，《食

品冷链物流交接规范》国家标准的制定，不仅有利于规范企业操作、界定交接责任，而且有利于提升我国冷链物流服务水平，达到规范冷链市场、保证食品质量安全、促进行业健康发展的目的。

三、主要工作过程

（一）启动阶段

2019年9月5日，《食品冷链物流交接规范》国家标准启动会在烟台举行，会议正式确立了起草组，并对标准范围和框架结构进行了充分讨论，形成了工作组讨论稿（一稿）。

（二）调研阶段

2019年9月18日，起草组在南京组织召开第一次标准研讨会，来自南京当地和周边地区的企业代表、交通运输部科学研究院标准与计量研究中心等单位的专家及起草单位代表参加了会议。会议对标准的范围及各章节内容进行了详细讨论。参会企业结合自身实际情况，对标准内容提出了实质性的修改意见，对标准起草工作起到了积极的推动作用。此次会议形成了工作组讨论稿（二稿）。

2019年9月19日，起草组在上海组织召开第二次标准研讨会，来自北京、上海、厦门、南京、深圳、青岛、成都、镇江等地的企业和研究机构代表30余人共同参加了会议。会议进一步听取了各相关方对标准制定工作的意见和建议，形成了工作组讨论稿（三稿）。

2019年10月17日，起草组在成都组织召开第三次研讨会，本次会议对冷链物流过程中的交接环节、出入库流程、配送方式及各类食品的储运温度等进行了讨论，在倾听企业对标准范围、可操作性、语言表述等方面建议的基础上，形成了工作组讨论稿（四稿）。

2019年11月7日，起草组在新疆组织召开第四次研讨会，本次会议对标准的范围、交接环节的界定、各环节的交接要求等均进行了逐一讨论，形成了工作组讨论稿（五稿）。

2019年12月5日，起草组在海口组织召开第五次研讨会，本次会议再次对标准的范围、框架结构、各章节内容、交接过程中温度的检测和不同冷链食品的温度要求等进行了更为全面细致的讨论，形成了工作组讨论稿（六稿）。

四、标准编制原则

（一）促进行业发展原则

通过查阅资料、召开研讨会和实地调研等方式，尽可能全面的了解我国食品冷链物流行业发展现状，了解行业对标准制定工作的诉求，使标准内容科学、合理、适用，达到规范冷链市场、保证食品冷链物流各交接环节不断链、促进行业健康发展的目的。

（二）规范企业操作原则

充分听取企业意见，了解交接作业流程和企业交接过程中存在

的问题，使标准内容尽量反映企业实际，尽可能避免不同冷链物流作业主体因交接责任划分不明确而引起的纠纷，为企业服务能力和管理水平的提升，以及保障食品安全和群众身体健康服务。

（三）与其他标准协调一致原则

标准起草过程中，起草组细致研究了我国 200 余项食品冷链物流领域相关的国家标准和行业标准，在标准内容上做到与这些标准保持协调一致。

五、标准主要内容

（一）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。

（二）总则

对食品冷链物流入库交接、出库交接和配送交接环节的通用要求进行了规定，包括交接方式、交接时货品温度的检测、交接单证、随附单证、交接记录、交接信息的管理及交接异常情况的处理等。

本标准鼓励企业建立信息化交接方式，在交接时除要求必须检测货品的中心温度外，还建议进行货品质量的检验，以在货品出现质量问题时，可以尽快确定责任的归属，同时给出了货品温度的检测方法和具体的温度要求。因冷藏车车型、货量、货品种类等不尽相同，无

法明确交接货时间，故标准要求交接过程中的任何作业（温度检测及装卸货等）均应在符合货品中心温度要求的环境下迅速进行。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。交接记录（包括交接人、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）应填写齐全、内容清晰、数据准确并至少保存至货品保质期后半年（参考国务院办公厅发布的《关于加快发展冷链物流保障食品安全促进消费升级的意见（国办发〔2017〕29号）》，“建立冷链物流全程温度记录制度，相关记录保存时间要超过产品保质期六个月以上”）。在对交接信息的管理方面，本标准规定交接双方都应该按照 GB/T 28843—2012 的要求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。

（三）入库交接

规定了入库交接时，食品冷链物流提供方和收货方的交接作业流程及相关作业要求，具体包括：

——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。

——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。

——卸货：为避免外界的热量和水汽侵入，减少冷库内的热量损耗与库内结露现象，降低冷库门内外的温度差，有效保护冷库门和其使用周期，保障冷链食品的质量安全，本标准规定冷库应配备封闭式月台，并配有与运输车辆对接的密封装置。同时，要求卸货时要关闭运输车辆上的制冷机组，因为如果没有关闭制冷机组，当隔间门打开时，风扇冷却装置的制冷装置正在工作，风扇的前部是正压，风扇的后部是负压，所以冷空气来自车厢。上部被吹出，下部会迅速吸入外部热空气，导致车厢内的温度迅速升高。如果货物在停机后进行卸货，由于风扇处理停止状态，气流停止，并且隔室内外的风压是一致的，从而使外部热空气输送到车厢的速率会相对较慢。卸货期间，要严格把控货品中心温度的波动幅度不应超过其规定温度的 3℃（见《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》6.2.3.4）。

——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。

（四）出库交接

规定了出库交接时，发货方和食品冷链物流提供方的交接作业流程及相关作业要求，具体包括：

——预约：双方应提前约定好交接时间，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应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。

——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。

——装载：规定了装载时的作业要求，包括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；使用多温区运输车辆时，同一温区不应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；以及货品在品在厢体内的堆积排列要求。

——签收：验收无误后，双方应做好交接记录；发货方应及时将出库信息更新至仓储管理系统。

（五）配送交接

规定了到店配送（B2B）和到消费者配送（B2C）两种模式的交接要求，其中到店交接的作业流程与入库交接相同，包括预约、查验、卸货、交接；到家配送又具体规定了消费者本人签收、委托代收和生鲜自提柜代存三种不同交接场景的交接流程和相关作业要求。在消费

者本人签收和委托他人代收时，食品冷链物流提供方应提前预约送货时间；到货后一定要和签收人当面验货，并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；与签收人完成交接后，应及时与配送站管理员进行票证和货款交接。在消费者指定放入温控自提柜暂存时，食品冷链物流提供方在投递前应确认温控自提柜的温度是否符合货品的储存温度要求；在投递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；消费者验货无误并结清货款后，应及时与配送站管理员进行票证和货款交接。

（六）资料性附录

1、果蔬储存、运输、销售中心温度要求

规定了大浆果类、小浆果类、柑桔类、核果类、梨果类、瓜果类 6 大类 23 个品种水果（参考的相关标准详见表 1）和根茎菜类、花菜类、叶菜类、果菜类、瓜菜类、豆菜类、菇蕈类、辛香类 8 大类 33 个品种蔬菜（参考的相关标准详见表 2）的预冷温度、储存温度、运输温度（含中长途运输和短途配送）和销售陈列柜温度。

表 1 常见水果储存、运输、销售温度控制要求参考的相关标准

类型	名称	参考标准
大浆果类	木瓜	台湾食品工业发展研究所研究数据、NY/T 1394-2007《浆果贮运技术条件》

类型	名称	参考标准
	番荔枝	NY/T 950-2006 《番荔枝》、SB/T 10728-2012 《易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类》
	菠萝	NY/T 2001-2011 《菠萝贮藏技术规范》
	香蕉	SB/T 10728-2012 《易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类》
小浆果类	草莓、葡萄	SB/T 10728-2012 《易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类》
	番石榴、杨桃	台湾食品工业发展研究所研究数据
柑桔类	柑橘	GB/T 12947-2008 《鲜柑橘》
	柚子	NY/T 1189-2006 《柑橘贮藏》、SB/T 10728-2012 《易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类》
	柠檬	台湾食品工业发展研究所研究数据
	西柚	台湾食品工业发展研究所研究数据
核果类	龙眼、荔枝	NY/T 1530-2007 《龙眼、荔枝产后贮运保鲜技术规程》
	芒果	SB/T 10728-2012 《易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类》
梨果类	苹果、梨	SB/T 10728-2012 《易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类》
	枣	SB/T 10728-2012 《易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类》、台湾食品工业发展研究所研究数据
	樱桃、李子、桃	SB/T 10728-2012 《易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类》
瓜果类	西瓜、甜瓜	GB/T 25870-2010 《甜瓜 冷藏和冷藏运输》、台湾食品工业发展研究所研究数据
其他参考标准		
<ul style="list-style-type: none"> • NY 5021-2008 《无公害食品 香蕉》 • GB/T 16862-2008 《鲜食葡萄冷藏技术》 • DB13/T 1180-2010 《鲜食葡萄物流规范》 • GB/T 8559-2008 《苹果冷藏技术》 • NY/T 983-2006 《苹果贮藏技术规范》 • GB/T 26908-2011 《枣贮藏技术规程》 		

类型	名称	参考标准
		<ul style="list-style-type: none"> • LY/T 1781-2008 《甜樱桃贮藏保鲜技术规程》 • NY/T 1198-2006 《梨贮运技术规范》 • GB/T 26901-2011 《李贮藏技术规程》 • GB/T 26904-2011 《桃贮藏技术规程》 • NY/T 427-2007 《绿色食品 西甜瓜》 • 日本 JRI 冷冻空调手册 《食品之性质与贮藏条件》 • TFK-TransportForsK, 2009 Transport of Temperature Sensitive Goods in Europe: Definition, Limitations, Flow Analysis and Case Studies • American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers Inc., 2010 ASHRAE HANDBOOK: REFRIGERATION • 美国农业部(2006), 易腐食品在汽车运输过程中的保护 • Thermo King Corporation, 2002 AFAM+ Setting Guide

表 2 常见蔬菜储存、运输、销售中心温度要求参考的相关标准

类型	名称	参考标准
根茎菜类	萝卜	NY/T 1267-2007 《萝卜》
	胡萝卜、芦笋	台湾食品工业发展研究所研究数据
	牛蒡、土豆	台湾食品工业发展研究所研究数据
	洋葱	台湾食品工业发展研究所研究数据
花菜类	菜花	台湾食品工业发展研究所研究数据
	洋白菜、结球生菜(莴苣)	台湾食品工业发展研究所研究数据、SB/T 10728-2012《易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类》
叶菜类	芹菜、茼蒿、结球白菜(大白菜)	台湾食品工业发展研究所研究数据
	菠菜	台湾食品工业发展研究所研究数据
果菜类	绿熟西红柿、初熟西红柿、成熟西红柿、甜玉米	台湾食品工业发展研究所研究数据
瓜菜类	黄瓜	NY/T 747-2012 《绿色食品 瓜类蔬菜》

类型	名称	参考标准
豆菜类	豌豆、毛豆	台湾食品工业发展研究所研究数据、NY/T 1202-2006《豆类蔬菜贮藏保鲜技术规程》
菇蕈类	双胞胎蘑菇(洋菇)、金针菇	台湾食品工业发展研究所研究数据
辛香类	大蒜、辣椒	台湾食品工业发展研究所研究数据
其他参考标准		
<ul style="list-style-type: none"> • NY/T 717-2003《胡萝卜贮藏与运输》 • GB/T 25872-2010《马铃薯 通风库贮藏指南》 • GB/T 25868-2010《早熟马铃薯 预冷和冷藏运输指南》 • GB/T 25869-2010《洋葱 贮藏指南》 • GB/T 16870-2009《芦笋 贮藏指南》 • GB/T 20372-2006《花椰菜 冷藏和冷藏运输指南》 • NY/T 746-2012《绿色食品 甘蓝类蔬菜》 • NY/T 654-2012《绿色食品 白菜类蔬菜》 • SB/T 10332-2000《大白菜》 • NY/T 582-2002《莴苣》 • NY/T 580-2002《芹菜》 • NY/T 744-2012《绿色食品 葱蒜类蔬菜》 • NY/T 1203-2006《茄果类蔬菜贮藏保鲜技术规程》 • NY/T 748-2012《绿色食品 豆类蔬菜》 • NY/T 2117-2012《双胞胎蘑菇 冷藏及冷链运输技术规范》 • NY/T 1934-2010《双胞胎蘑菇、金针菇贮运技术规范》 • NY/T 747-2012《绿色食品 瓜类蔬菜》 • NY/T 1202-2006《豆类蔬菜贮藏保鲜技术规程》 • 日本 JRI 冷冻空调手册《食品之性质与贮藏条件》 • TFK-TransportForsk, 2009 Transport of Temperature Sensitive Goods in Europe: Definition, Limitations, Flow Analysis and Case Studies • American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers Inc., 2010 ASHRAE HANDBOOK: REFRIGERATION • 美国农业部(2006), 易腐食品在汽车运输过程中的保护 • Thermo King Corporation, 2002 AFAM+ Setting Guide 		

2、水产品储存、运输、销售中心温度要求

规定了冷藏水产品、冷冻水产品、超低温冷冻水产品、冷藏水产加工品、冷冻水产加工品、冷藏加工腌制品（参考的相关标准详见表 3）的储存温度、运输温度（含中长途运输和短途配送）和销售陈列柜温度。

表 3 水产品储存、运输、销售中心温度要求参考标准

<ul style="list-style-type: none"> • GB/T 31080-2014 水产品冷链物流服务规范 • GB 2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准 • GB/T 24861-2010 水产品流通管理技术规范 • GB/T 23871-2009 水产品加工企业卫生管理规范 • GB/T 18108-2008 鲜海水鱼 • SC/T 3113-2002 冻虾 • SC/T 3101-2010 鲜大黄鱼、冻大黄鱼、鲜小黄鱼、冻小黄鱼 • 台湾 CAS 优良水产品项目验证基准 • 台湾食品 GMP 发展协会，水产加工食品工厂良好作业规范专则 • 日本冷冻食品协会(2008)，冷冻食品的质量基准，网址：http://www.reishokukyo.or.jp/hinkan/H260422e • 日本冷冻食品协会(2008)，冷冻食品の期限表示の実施要領，网址：http://www.reishokukyo.or.jp/hinkan/20110609 • 日本 JRI 冷冻空调手册，食品之性质与贮藏条件 • 日本厚生劳动省(MHLW)，《食品卫生法》，公告编号 370, 1959（最新修正:公告编号 336, 2010） • 欧洲议会、理事会,第 2004/853/EC 号法规:Laying down specific hygiene rules for food of animal origin. • TFK-TransportForsK, 2009 Transport of Temperature Sensitive Goods in Europe: Definition, Limitations, Flow Analysis and Case Studies • American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers Inc., 2010 ASHRAE HANDBOOK:REFRIGERATION • 美国农业部(2006)，易腐食品在汽车运输过程中的保护。 • Thermo King Corporation, 2002 AFAM+ Setting Guide • UNECE United Nations Economic Commission for Europe(2014)，

ATP Agreement: Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuffs and on the Special Equipment to be Used for such Carriage , 网址:<http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html>

4、畜禽肉储存、运输、销售中心温度要求

规定了新鲜畜禽肉、冷却畜禽肉、冷冻畜禽肉、冷却加工腌制畜禽肉、冷冻加工腌制畜禽肉（参考的相关标准详见表 4）的储存温度、运输温度（含中长途运输和短途配送）和销售陈列柜温度。

表 4 畜禽肉储存、运输、销售中心温度要求参考标准

- GB/T 28640-2012 《畜禽肉冷链运输管理技术规范》
- GB/T 21735-2008 《肉与肉制品物流规范》
- GB/T 20799-2006 《鲜、冻肉运输条件》
- GB/T 20711-2006 《熏煮火腿》
- SB/T 10279-2008 《熏煮香肠》
- 台湾 CAS 优良肉品项目验证基准
- 台湾食品 GMP 发展协会，肉类加工食品工厂良好作业规范专则
- 日本厚生劳动省(MHLW)，《食品卫生法》，公告编号 370, 1959（最新修正:公告编号 336, 2010）
- 日本冷冻食品协会(2008)，冷冻食品的质量基准，网址：<http://www.reishokukyo.or.jp/hinkan/H260422e>
- 日本 JRI 冷冻空调手册，食品之性质与贮藏条件
- 欧洲议会、理事会，第 2004/853/EC 号法规:Laying down specific hygiene rules for food of animal origin.
- 欧洲议会、理事会，第 64/433/EEC 号法规: Health Problems Affecting Intra-Community Trade in Fresh Meat
- TFK-TransportForsk, 2009 Transport of Temperature Sensitive Goods in Europe: Definition, Limitations, Flow Analysis and Case Studies
- American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers Inc., 2010 ASHRAE HANDBOOK: REFRIGERATION

- 美国农业部(2006)，易腐食品在汽车运输过程中的保护
- Thermo King Corporation, 2002 AFAM+ Setting Guide

5、其他常见冷链食品储存、运输、销售温度控制要求

规定了冷藏调理食品、冷冻调理食品、冷藏蛋、冷冻蛋、液态奶、冷藏烘焙食品、巧克力、奶油、冰淇淋、豆制品、果汁（参考的相关标准详见表 5）等特殊冷链食品的储存温度、运输温度（含中长途运输和短途配送）和销售陈列柜温度。

表 5 特殊冷链食品储存、运输、销售中心温度要求参考标准

- SB/T 10648-2012 《冷藏调制食品》
- GB 8674-1988 《鲜蛋储运包装塑料包装件的运输、储存、管理》
- GB/T 21710-2008 《蛋制品卫生操作规范》
- GB/T 25009-2010 《蛋制品生产管理规范》
- 台湾 CAS 优良蛋品项目验证基准
- CCGF 117.2-2010 《产品质量监督抽查实施规范 速冻调制食品》
- SN/T 1881.1-2007 《进出口易腐蚀品货架贮存卫生规范 第 1 部分：液态乳制品》
- NY/T 1172-2006 《生鲜牛乳质量管理规范》
- GB 17403-1998 《巧克力厂卫生规范》
- SB/T 10419-2007 《植脂奶油》
- SB/T 10013-2008 《冷冻饮品 冰淇淋》
- SB/T 10016-2008 《冷冻饮品 冰棍》
- SB/T 10015-2008 《冷冻饮品 雪糕》
- SB/T 10014-2008 《冷冻饮品 雪泥》
- 台湾 CAS 优良冷藏调理食品项目验证基准
- 台湾 CAS 优良乳品项目验证基准
- 台湾 CAS 优良点心食品项目验证基准
- 台湾食品 GMP 发展协会，冷藏调理食品工厂良好作业规范专则
- 台湾食品 GMP 发展协会，乳品工厂良好作业规范专则
- 台湾食品 GMP 发展协会，烘焙食品工厂良好作业规范专则
- 台湾食品 GMP 发展协会，食用冰品工厂良好作业规范专则

- 日本冷冻食品协会(2008), 冷冻食品的质量基准, 网址:<http://www.reishokukyo.or.jp/hinkan/H260422e>
- 日本冷冻食品协会(2008), 冷冻食品の期限表示の実施要领, 网址:<http://www.reishokukyo.or.jp/hinkan/20110609>
- 日本 JRI 冷冻空调手册, 食品之性质与贮藏条件
- TFK-TransportForsk, 2009 Transport of Temperature Sensitive Goods in Europe: Definition, Limitations, Flow Analysis and Case Studies
- The British Frozen Food Federation, Guide to the Storage and Handling of Frozen Foods
- American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers Inc., 2010 ASHRAE HANDBOOK: REFRIGERATION
- 美国农业部(2006), 易腐食品在汽车运输过程中的保护。
- Thermo King Corporation, 2002 AFAM+ Setting Guide

六、国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议

本标准是物流行业管理标准, 建议作为推荐性国家标准发布实施。

七、废止现行有关标准的建议

无。

八、重大意见分歧的处理经过和依据

无。

九、采标情况

无。

十、与现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准符合现行相关法律、法规的规定, 与现有标准和制定中的标准, 特别是强制性标准无冲突之处。

十一、其他应予说明的事项

无。

《食品冷链物流交接规范》国家标准起草组

二零一九年十二月十二日