ICS 67.240

CCS X 04

DB

大连市地方标准

DB/T XXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

海鲜预制菜冷链配送规范

Specification for cold chain distribution of prepared seafood dishes

（征求意见稿）

|  |
| --- |
|  |
|  |

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

目  次

[目  次 I](#_Toc141362118)

[前  言 II](#_Toc141362119)

[1 范围 1](#_Toc141362120)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc141362121)

[3 术语和定义 1](#_Toc141362122)

[4 包装及标示 2](#_Toc141362123)

[5 卫生品质基本要求 2](#_Toc141362124)

[6 配送中心 2](#_Toc141362125)

[7 配送过程控制 3](#_Toc141362127)

[8 销售终端 5](#_Toc141362133)

[9 产品追溯与召回的要求 5](#_Toc141362134)

前  言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由XXX提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

海鲜预制菜冷链配送规范

* 1. 范围

本文件界定了海鲜预制菜冷链配送涉及的术语和定义,规定了包装及标示、卫生品质基本要求、配送中心、配送过程控制、销售终端、质量管理、产品追溯与召回的要求。

本文件适用于大连市行政区域内海鲜预制菜冷链物流作业，其他预制菜冷链配送可参照执行。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191包装储运图示标志

GB/T 6388运输包装收发货标志

GB 7718预包装食品标签通则

GB/T 23346食品良好流通规范

GB/T 30134冷库管理规范

GB/T 31078低温仓储作业规范

GB/T 31550冷链运输包装用低温瓦楞纸箱

GB/T 29912-2013城市物流配送汽车选型技术要求

GB 29753道路运输食品与生物制品冷藏车安全要求及试验方法

GB/T 24616冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB/T 28843-2012 食品冷链物流追溯管理要求

GB/T 31080-2014 水产品冷链物流服务规范

GB/T 36088-2018 冷链物流信息管理要求

GB/T 40956-2021 食品冷链物流交接规范

GB/T 28577-2021 冷链物流分类与基本要求

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31650 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

* 1. 术语和定义

海鲜预制菜

以一种或多种可食用的海产品及其制品为主要原料，添加或不添加其它农副产品、调味料等配料，经调制等预处理、熟制或不熟制、包装等工序制成的，方便消费者或食品生产经营者烹饪或即食的预包装菜肴。

海鲜预制菜冷链物流

按照海鲜预制菜类型、产品形式、产品特性、产品低温储藏保鲜技术工艺要求、用户需求，使产品品从仓储、配送到销售终端的各个环节始终处于规定的温度环境下，保证海鲜预制菜产品质量，减少损耗的物流活动。

冰鲜海鲜预制菜

在0 ℃～10 ℃条件下储存的海鲜预制菜。

冷冻海鲜预制菜

低温冻结并储存在-18 ℃及以下的海鲜预制菜。

预冷

在下一道工序前的冷却或在仓储、配送、转运前对货品进行的快速冷却。

* 1. 包装及标示

包装

冰鲜及冷冻海鲜预制菜应在良好卫生条件和包装间温度不超过10℃的环境中进行包装。

内包装材料应符合GB/T 4456、GB 9687、GB 9688和GB 9689等标准的相关规定，薄膜不得重复使用。外包装材料应符合GB/T6543的规定。

运输包装应能满足海鲜预制菜安全运输的要求。

标识

预包装海鲜预制菜的标签应符合GB 7718的规定。

运输包装的收发货标志和图示应符合GB 6388和GB/T 191的规定，至少应有“温度极限”标识。

* 1. 卫生品质基本要求

海鲜预制菜冷链配送卫生应符合GB31605 的要求。

即配式海鲜预制菜中的鲜、冻动物性水产品卫生品质应符合GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

即配式海鲜预制菜中的果蔬、谷物、真菌等配料卫生品质应符合GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

即配式海鲜预制菜中致病菌数量应符合GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

* 1. 配送中心

基础设施设备

应配备有海鲜预制菜冷链配送操作全过程的实时温控监测系统、温度变化警报系统、配送车辆定位系统。

应具有海鲜预制菜收货区、暂存区、仓储区、分拣区、发货区，并具备温、湿度显示、记录、控制装置。

应根据海鲜预制菜特点配备与产品相适应的常温、冷藏、冷冻库，划分熟制品、生制品区域，并具备温、湿度显示、记录、控制装置。

应具备符合装卸货物的通道及搬运设备。

应配有与海鲜预制菜特点相适应的冷链运输车辆，车辆应具备控温系统、温度实时远程传输监测系统、定位系统，定期进行维修保养，保持车厢清洁卫生、无异味，符合相关卫生要求；车辆应符合 GB 29753 的相关要求，车辆性能、节能与环保、安全等要求应符合 GB/T 29912-2013 中第 5.3～5.5 的规定。

* + 1. 人员要求

应具备人员健康状况监测系统及相关公共卫生事件应急部门。

* 1. 配送过程控制

配送前管理

应对海鲜预制菜供应商进行评价和选择，并从合格供应商处采购。

海鲜预制菜经加工后，应根据温控要求分类贮存和发货，并做好记录便于追溯。

海鲜预制菜应按照批次留样，留样产品按照类别存放于指定地方，每个品种留样量应满足检验需要。

* + 1. 冷链贮存

贮存环境应符合食品安全要求，并建立清洁卫生管理制度。

冷链车准备工作，包括但不限于;

* + - * 1. 每次配送前应对冷链车车厢进行清洗消毒，消毒剂不应对人体和海鲜预制菜造成污染，车厢不应有秽物、异物或其他不良气味，并做好清洗消毒记录。
        2. 应检查冷链车及配置的各种机械设备、装置、设施及电子记录装置等是否能正常运行。
        3. 检查冷链车车厢隔热层是否正常，车门密封是否完好。
        4. 进行温度稳定化测试，数据采集记录时间间隔不应超过 10 min。
      1. 冷链车预冷
         1. 车辆货物装载前应将车厢温度预冷至表 1 中的要求。

表1 冷链车预冷温度

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 预冷温度 |
| 冰鲜海鲜预制菜 | 0 ℃～10 ℃ |
| 冷冻海鲜预制菜 | ≤-18 ℃ |

* + 1. 装载

装载作业区的作业时间、能量消耗、温度及湿度均应有监测、记录、报警装置，当温度状态异常时能及时警报并解决。

待运时，应批次分明、码放整齐、环境清洁、通风良好。

装载时应遵循先后有序、轻拿轻放、按配送地点远近装货，做到“先卸后上”与“重下轻上”的原则码放，且装载应做到均衡分布，不应偏重，外包装上有储运标志的，装载应按照储运要求装载、码放，码放应整齐平稳，不应倒置，不得超过冷链车规定的最大装载重量。

装载作业因故中断，车厢门应保持关闭，且控温系统应保持运转。

装载时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货品混装。

货物码放高度不应超过制冷机组出风口下沿，与厢壁周围应留有缝隙，货物与厢内前后左右的距离宜保持不小于 10 cm，与厢顶之间宜保持不小于20 cm，装载完成后应用支架、栅栏或其他装置来防止预制菜移动，确保气流循环畅通。

多温度类型海鲜预制菜共同配送时，应采用具备多区域温控车厢的冷链车进行配送。

装载完毕应办理好交接手续，正确填写发货单据。

* + 1. 运输过程与记录

应按规定时间发车，合理安排配送路线，配送途中应对车辆运行轨迹进行实时监测。

运输时车厢温度应符合 T/DAWS 0004-2019 中附录 D 的要求，运输过程中应保持均衡制冷并对温湿度变化进行实时动态数据监测。

配送时应遵守我国相应交通法规，保证行驶的安全性，减少起伏、震动和碰撞，减少不必要的停顿或其他无关的配送作业，有效控制在途行驶时间。

配送途中应保证海鲜预制菜的安全，若有出现货物散落、装备损坏等情况时，应根据实际情况及时采取相应的保温措施予以处理，必要时调换车辆，同时登记备案。

当遇到因路况等原因无法准时送达时，应及时向有关部门汇报情况，与客户进行有效的沟通，必要时应采取有效的应急措施，保证服务质量。

配送期间，应减少车厢门的开启次数和时间，中途装卸时，开启车门前应关闭制冷机组，卸货时应快进快出并随手关门，每次开门时间不宜超过 5 min；如是批量卸货，应选择在厢内温度不超过 4 ℃的情况下进行，或在符合温度要求的场地进行卸货。

运输过程中禁止打开水产品包装。

应保留装卸货的时间记录、车厢温度记录、运输配送期间制冷系统的运转时间记录。

宜安排备用值班司机、分拣员，以防突发情况。

* + 1. 卸货与交接验收

应按照送货合同在规定的时间、地点交货，在海鲜预制菜送达前，提前联系收货人，做好收货准备。

交接时应当面确认海鲜预制菜产品种类、数量、温度等信息，确认无误后由收货方签字确认。

卸货时，应对数量和温度进行核对检查，轻搬、轻放，不得任意摔；分卸时，应随时关闭货厢门，必要时应控制分卸次数，并做好交接记录；卸货作业应于 10 ℃以下场所进行，且货品中心温度升高幅度不应超过 3 ℃。

卸货应在具有控温系统的封闭式站台进行，如卸货作业因故中断，车厢门应保持关闭，且制冷系统应保持运转。

应查验海鲜预制菜产品温度、外观并记录，当温度或食品状态异常时，应不予接收。

交货发生异议时，应在保证货品安全的条件下，按照合同规定及时处理。

卸货完毕，应将签收后的送货回单、周转箱等及时交回；填写送货记录。

海鲜预制菜产品验收后，双方需做好交接记录。

应保留货品在运输过程中的温度、到达目的地后的等待装卸时间和可追溯的温度等记录。

冷链车完成所有配送后，应及时清洁车厢并消毒，清洗消毒剂应安全、卫生；当海鲜预制菜冷链配送关系到公共卫生事件时，还应进行食品外包装及交接用相关用品用具的清洁和消毒。

完成订单配送操作后，报备异常配送情况。对未配送成功的预制菜，应根据温度暂存要求及时采取相应措施。

* 1. 销售终端

应配具备能够控制温度、湿度的装置及除霜功能，且具备实时温湿度监测、温湿度异常报警的展售柜。

展售柜应保持清洁，定期对展售柜进行清洗消毒，消毒剂不应对人体和海鲜预制菜造成污染，展售柜不应有秽物、异物或其他不良气味，并做好清洗消毒记录。

展售柜货架或隔板有足够的间隙，产品应叠放整齐，易于拿取。

不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货品混合码放。

建立海鲜预制菜动态存量数据库，内容应包括但不限于：

a)批号；

b)保质期；

c)数量。

* 1. 产品追溯与召回的要求

应符合GB 31621的相关规定，追溯体系的设计和实施应符合GB/T 22005的规定，并充分满足客户需求。

产品追溯与召回制度，应建立但不限于以下内容：

a)产品标准；

b)海鲜预制菜标识、海鲜预制菜可追溯和召回制度；

c)不合格海鲜预制菜处理程序；

d)海鲜预制菜退货处理程序；

e)突发事件应急预案；

应建立与冷链配送作业相关的信息管理平台，溯源信息的采集、传输、分析和处理可采用自动化设备采集温度、湿度，并上传至信息化平台。

应采用订单管理系统、运输管理系统、库存管理系统及数据库管理系统等信息技术，并建立相应的作业规范。

应建立安全管理体系，制定安全管理措施，制定冷链配送的应急预案，若出现突发公共卫生事件，应根据突发公共卫生事件有关规定执行。

冷链配送服务的委托方与被委托方应签订合同（协议），明确责任、义务、权利、服务内容、服务要求、服务质量、服务价格、赔偿办法，赔偿价格，赔偿依据，赔偿协议、安全注意事项等内容。

宜采取存货保险、财产保险、运输保险等措施。

应提供冷链物流服务的投诉渠道和方式，投诉应在合理或承诺的期限内进行处理。处理的结果应及时反馈给投诉者，并采取预防措施防止此类事件再次发生。

应建立可追溯体系，保存过程性的冷链配送信息及采购与销售记录，确保来源可查、去向可追。

建立召回制度，确保可能出现质量安全问题的预制菜能被相关方及时获知和控制，降低风险及危害扩散。