

预制菜冷链物流服务规范

Specification for cold chain logistics of prepared dishes service

2025 - 09 - 03 发布

2025 - 10 - 03 实施

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由安徽省商务厅提出并归口。

本文件起草单位：安徽省产品质量监督检验研究院、宿州市餐饮行业协会、安徽翹歌食品科技有限公司、合肥工业大学食品与生物工程学院、合肥综合性国家科学中心能源研究院（安徽省能源实验室）、北方民族大学生物科学与工程学院、合肥市营养学会、黄山市粮食质量管理和产业服务中心、宣城市宣州区市场监督管理局、安徽尹氏食品有限公司、合肥市疾病预防控制中心、黄山市产品质量检验研究院。

本文件主要起草人：刘伯夷、汪惠珍、邢辉、王东哲、刘斌亚、娄鹏祥、魏兆军、冯辉、章建国、倪志婧、杨柳、邵长青、陈平朵、凌以耸、张小鹏、张王威、尹良涛、陈金玉、戴福文、王子骏、孙路、曹丽荣。

预制菜冷链物流服务规范

1 范围

本文件规定了预制菜冷链物流服务的基本要求、过程控制、质量管理、评价与改进。
本文件适用于餐饮企业的预制菜冷链物流服务及管理。

2 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 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
GB 29753 道路运输易腐食品与生物制品冷藏车安全要求及试验方法
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜冷链物流 prepared dishes cold chain logistics

以温度控制为主要手段，使预制菜从包装后到销售前始终处于所需温湿度范围内的物流工程，包括冷链储存、冷链运输、接收与交付等环节。

4 基本要求

4.1 设施设备

4.1.1 应具有原辅料及成品的常温、冷藏、冷冻库，仓储设施的布局、环境卫生要求应符合 GB 14881 的相关规定，配有温、湿度显示和记录装置。

4.1.2 应具有符合装载和卸货作业条件的辅助设备。

4.1.3 应具有封闭可控温的运输车辆，车厢配备实时温度监测仪（记录间隔应不大于 5 min），并符合 GB 29753 的规定。

4.1.4 应提供防寒保暖、防低温伤害等劳动保护装备。

4.2 人员

4.2.1 从业人员应获得医疗卫生单位颁发的合格有效的健康证明。

4.2.2 应建立从业人员培训制度，从业人员上岗前应经过专业的冷链操作、食品安全等培训，达到相

应的岗位技能要求后方可上岗。

4.2.3 应定期进行健康检查，长期在低温环境下工作的人员还需增加相应的专项体检。

4.3 卫生与安全

4.3.1 预制菜预加工过程的质量安全应符合食品质量安全的相关要求。

4.3.2 冷链物流卫生应符合 GB 31605 的要求。

4.3.3 经营过程卫生应符合 GB 31621 的要求。

5 过程控制

5.1 冷链储存

5.1.1 应对入库预制菜的相关信息进行了核，包括包装、标签、质量和温度等，确保符合入库要求。

5.1.2 储存库应保持卫生，不应存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

5.1.3 储存库应定期除霜、清洁、消毒、维护和保养。

5.1.4 预制菜应分类、分区或分架存放，宜设置收货区、贮存区、发货区、不合格品区等。存放位置距离墙壁，地面均在 10 cm 以上，冷库内货物码放应离顶 20 cm 以上，离风机排管 30 cm 以上。

5.1.5 冷藏、冷冻库应有明显区分标识。冷冻类应储存在-18℃及以下的冷冻库内。冷藏类应储存在10℃及以下的冷藏库内。

5.1.6 根据订单要求进场出库操作，应遵循先进先出的原则，变质和过期时应及时处理销毁并记录。

5.2 冷链运输

5.2.1 装运前，检查车辆制冷装置应正常运行，车厢内温度预冷至规定温度后方可装载。

5.2.2 应保持运输过程中全程均衡制冷，温度波动 $\leq \pm 3^{\circ}\text{C}$ ，如涉及到中转，应确保预制菜中转过程中的温度控制和质量安全。

5.2.3 应专车专用，不应与非食品或危险货物混装。

5.2.4 应采用封闭式货车运输，运输车辆体内应在每次运输前进行清洗消毒，消毒剂不应对人体和货物造成污染，并保持清洁和卫生，不应有污、异物或其他不良气味，并保存记录。

5.2.5 厢体内预制菜码放应稳固，装载时产品与厢体留有空隙，确保气流循环畅通。

5.2.6 运输人员应记录装载和卸货的时间，并随时监控和记录厢体内的温度，如遇温度异常等突发事件，应按预案进行处置。

5.2.7 运输期间，应减少车厢门的开启次数和时间，当车辆或厢体重要部位受损时，应进行损坏调查，并采取适宜的应急措施。

5.3 接收与交付

5.3.1 应确保交接场所的温湿度满足合同要求。

5.3.2 宜使用流转箱、笼车等工具缩短转运、交接的时间。

5.3.3 双方应当场确认预制菜的数量、包装完好性、温度等信息，并记录和签字确认。当预制菜温度或状态异常时，应采取应急措施。

5.3.4 收货方应签署回单，宜使用电子回单。当发生破损、货差等情况，应在回单上批注清楚。

6 质量管理

6.1 文件管理

6.1.1 应符合 GB 31621 的相关规定，建立但不限于以下文件：

- a) 岗位责任制；
- b) 突发事件应急预案；
- c) 人员培训制度；
- d) 卫生管理规定；
- e) 冷链物流操作规程；
- f) 产品标识和可追溯性管理制度；
- g) 不合格预制菜处理程序；
- h) 冷链设施设备管理制度。

6.1.2 文件保存期限应不少于预制菜保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限应不少于 2 年。

6.2 风险控制

6.2.1 应配备质量安全管理人員。

6.2.2 应建立应急预案应对温度、设施设备异常等突发情况，每年至少演练一次。

6.2.3 宜采取存货保险、财产保险、运输保险等有效控制风险的措施。

6.2.4 宜建立冷链物流信息管理系统，对各环节信息进行实时采集、传输和管理。

6.3 产品追溯

应建立产品追溯系统,对预制菜冷链物流全过程进行追踪和监控,保存相关信息和资料。

7 评价与改进

7.1 应从运输温度合格率、验收准确率、运输质损率、运输准时性、客户满意度等方面进行服务质量评价。

7.2 宜由第三方专业机构对服务质量进行定期评估。

7.3 针对收集到的问题制定纠正和预防措施，及时改进，不断优化服务流程，提升服务质量水平。