

DB 3203

徐 州 市 地 方 标 准

DB XX/T XXXX—XXXX

果蔬类农产品产地冷链物流服务规范

Specification for fruit and vegetable agricultural product cold chain logistics service
in producing area

(送审稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

徐州市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 整体要求 3

5 服务保障 4

6 服务内容与要求 4

7 服务质量评价与改进 5

参考文献 7

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。

本文件由徐州市商务局提出并归口。

本文件起草单位：江苏省精创电气股份有限公司、江苏支点生物科技有限公司、徐州旭旺超市有限公司。

本文件主要起草人：李超飞、贾广华、纪小江、王念博、张博、单光宇、周娜、纪波宇、许江楠。

果蔬类农产品产地冷链物流服务规范

1 范围

本文件规定了果蔬类农产品产地冷链物流的整体要求、服务保障、服务内容与要求以及服务质量评价与改进。

本文件适用于果蔬类农产品冷链物流企业(以下简称企业)物流配送服务的实施与管理。

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 2934 联运通用平托盘主要尺寸及公差
GB/T 4995 联运通用平托盘 性能要求和试验选择
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 18354 物流术语
GB/T 28577-2021 冷链物流分类与基本要求
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
GB/T 39907 果蔬类周转箱尺寸系列及技术要求
GB/T 42503-2023 农产品产地冷链物流服务规范
GB 50072 冷库设计标准
GH/T 1239 果蔬风冷预冷装备
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
SB/T 10790 果蔬真空预冷机
WB/T 1060 道路运输 食品冷藏车功能选用技术规范

3 术语和定义

GB/T 18354和GB/T 42503-2023界定的术语和定义适用于本文件。

4 整体要求

4.1 企业应配备与果蔬类农产品产地端相衔接的冷库、冷藏运输工具、冷藏包装设备及器具、预冷设备或其他符合果蔬类农产品储存温度要求的设施设备。

4.2 企业宜建立与预冷、储存、运输相配套的信息化系统。

4.3 物流过程中所使用的冷库、冷藏及运输工具等设施设备应配置温度监测及记录装置。同时还应配置超温超湿报警和调控超温超湿装置。

- 4.4 物流过程中各环节卫生要求应符合国家相关的规定。
- 4.5 企业应建立果蔬类农产品产地冷链服务管理制度和应急预案，并对各环节工作的人员进行采收、预冷、分级、储存及突发状况应急处理等相关知识和技能的培训。
- 4.6 企业应具备从事果蔬类农产品产地冷链物流服务所需的相关资质。

5 服务保障

5.1 人员

直接接触果蔬类农产品的从业人员应持有有效的健康证明，应符合GB/T 42503-2023中5.1的规定。

5.2 设施设备

- 5.2.1 冷库设计应符合 GB 50072 的要求。
- 5.2.2 冷藏运输车车辆性能应符合 WB/T 1060 的规定。
- 5.2.3 冷库预冷、差压通风预冷、蒸发式预冷应符合 GH/T 1239 要求，真空室预冷应符合 SB/T 10790 要求。
- 5.2.4 冷水预冷自备水源及供水设施应符合相关规定，使用的水应符合 GB 5749 生活饮用水的要求。
- 5.2.5 冷冰预冷使用的冰不应与果蔬类农产品直接接触，应使用容器隔离。
- 5.2.6 冷库和冷藏运输车所用测量温度仪器的误差应不大于 0.5℃，测量湿度仪器的误差应不大于 5%。
- 5.2.7 运输果蔬类农产品托盘的尺寸应符合 GB/T 2934 的要求，托盘的性能应符合 GB/T 4995 的要求。
- 5.2.8 运输果蔬类农产品的包装容器应符合 GB/T 34343 的要求，周转箱应符合 GB/T 39907 的要求。
- 5.2.9 设施设备应符合安全、低碳、环保的要求。

5.3 信息系统与管理

- 5.3.1 果蔬类农产品产地冷链物流应配备与采收、预冷、包装、贮存、运输、追溯等环节相配套的信息管理系统。
- 5.3.2 信息系统应符合 GB/T 28577-2021 中 5.2.1~5.2.3 的要求。

5.4 追溯

- 5.4.1 企业应建立果蔬类农产品产地冷链物流服务的可追溯体系。
- 5.4.2 追溯体系应符合 GB/T 42503-2023 中 5.4 的规定。

6 服务内容与要求

6.1 采收

- 6.1.1 果蔬类农产品采收应选择清晨或傍晚气温较低时进行，应避免烈日暴晒、雨水和露水。
- 6.1.2 宜采用适宜的采收工具对果蔬类农产品进行采收，应防止机械损伤。
- 6.1.3 应选择成熟度 7.0~8.0 的果蔬类农产品进行采摘，且清洁、完好、无腐烂、无病虫害及其他损害。
- 6.1.4 采摘后的果蔬类农产品应使用可折叠、能循环利用的周转箱装载，以提高利用率和减少污染。

6.2 预冷

- 6.2.1 果蔬类农产品采收后，宜在 8h 内预冷入库，预冷湿度、预冷温度应符合 GB/T 42503-2023 附录 A 表 A.1 的规定。

6.2.2 果蔬类农产品的预冷方式应符合表 1 规定。

表1 果蔬类农产品预冷方式

预冷方式	适用果蔬类型
冷库预冷	呼吸作用速率较低的果蔬
差压通风预冷	全品类，尤其果菜类、根菜类、叶菜类
蒸发式预冷	储存和运输温度较高的、不需迅速降温的果蔬类农产品
真空预冷	叶菜类、玉米类
冷水预冷	根茎类
冰冷预冷	叶菜类，根茎类
自然降温	全品类果蔬

6.2.3 库温和湿度应按照各类产品进行设置，并应符合 GB/T 42503-2023 附录 A 表 A.1 的规定。

6.3 包装

6.3.1 果蔬类农产品包装箱应选用塑料周转箱、纸箱等进行包装。

6.3.2 塑料周转箱应符合 GB/T 39907 的规定，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，绿色食品包装应符合 NY/T 658 的规定。

6.3.3 包装材料、包装容器、包装方式、包装操作应符合 GB/T 33129 的相关要求。

6.3.4 包装果蔬类农产品的保鲜剂、防腐剂、添加剂的使用见《农产品质量安全法》。

6.3.5 同批次预冷果蔬类农产品的包装箱规格应一致。

6.3.6 果蔬类农产品使用的标签标识应符合 GB/T 32950 要求。

6.4 贮存

6.4.1 接收方应索取和查验相关购货凭证、合格证明文件。

6.4.2 接收方应按进货查验制度及产品标准进行质量检验，检验合格后方可入库。

6.4.3 接收方应按照不同类别的果蔬类农产品分区域、分温区或分库存放，出库应遵循先进先出的原则。

6.4.4 接收方应定期检查库存产品，超过保质期或变质的产品应清除出库。

6.4.5 果蔬类农产品的贮存应配备温湿度记录设备，并具备配套可追溯的信息化系统。

6.5 运输

6.5.1 运输前车厢应进行清洁和预冷处理，车厢内温度小于 15℃ 时方可使用。

6.5.2 运输车厢同一空间不应码放不同温度要求或可能造成交叉污染的果蔬类农产品。

6.5.3 果蔬类农产品装载时应保证厢体内空气流通，货物与车门之间宜保留至少 10cm 距离，天花板和货物之间宜留出至少 25cm 距离，使用固定装置防止货物移动。

6.5.4 果蔬类农产品宜采用 1200mm×1000mm 的带 GS1 码的标准托盘、配套 600mm×400mm 模数的包装箱进行装卸。

6.5.5 果蔬类农产品码放应按照“先卸后装”与“重下轻上”的原则。

6.5.6 运输过程中车厢内温度检测出现异常时，应根据车辆运输安全应急预案采取应急处置措施。

6.5.7 运输果蔬类农产品的操作应符合 GB/T 33129 的要求。

7 服务质量评价与改进

果蔬类农产品产地冷链物流服务质量的评价与改进按GB/T 42503-2023中第7章的规定进行。

参 考 文 献

- [1] 《农产品质量安全法》
-