

ICS 67.040
X 08



中华人民共和国国家标准

GB/T 28843—2012

食品冷链物流追溯管理要求

Management requirement for traceability
in food cold chain logistics

2012-11-05 发布

2012-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 追溯管理总则	1
5 建立追溯体系	1
5.1 通用要求	1
5.2 追溯信息	2
5.3 追溯标识	2
5.4 温度记录	2
6 温度信息采集	3
6.1 运输环节	3
6.2 仓储环节	3
6.3 装卸环节	3
7 追溯信息管理	4
7.1 信息存储	4
7.2 信息传输	4
8 实施追溯	4
附录 A (资料性附录) 食品冷链物流环节产品温度的测量	5
A.1 直接测量产品温度的取样方法	5
A.1.1 冷库	5
A.1.2 运输	5
A.1.3 卸车	5
A.2 间接的产品温度测量方法	6
参考文献	7

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:上海市标准化研究院、中国物流技术协会、英格索兰制冷设备有限公司、上海市冷冻食品行业协会、上海海洋大学、河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人:王晓燕、秦玉青、刘卫战、晏绍庆、王二卫、谢晶、康俊生、金祖卫、刘芳、乐飞红。

食品冷链物流追溯管理要求

1 范围

本标准规定了食品冷链物流的追溯管理总则以及建立追溯体系、温度信息采集、追溯信息管理和实施追溯的管理要求。

本标准适用于预包装食品从生产结束到销售之前的运输、仓储、装卸等冷链物流环节中的追溯管理。

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 9829—2008 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量

GB/T 22005 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求(ISO 22005:2007, IDT)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品冷链物流 food cold chain logistics

采用低温控制的方式使预包装食品从生产企业成品库到销售之前始终处于所需温度范围内的物流过程,包括运输、仓储、装卸等环节。

4 追溯管理总则

4.1 冷链物流服务提供方应建立追溯体系、采集追溯信息并在必要时实施追溯。

4.2 冷链物流服务提供方在产品交接时应诚信、协作,互相配合。

4.3 食品冷链物流提供方应建立温度信息记录制度,保证物流全程食品冷链温度可追溯。

5 建立追溯体系

5.1 通用要求

5.1.1 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。

5.1.2 追溯体系的设计应将食品冷链物流中的温度信息作为主要追溯内容,建立和完善全程温度监测管理和环节间交接制度,实现温度全程可追溯。

5.1.3 应配置相关的温度测量设备对环境温度和产品温度进行测量和记录。温度测量设备应通过计量检定并定期校准。

5.1.4 应制定详细的食品冷链物流温度监测作业规范,明确食品在不同物流环节的温度监测和记录要