

ICS 67.120.10
X 08



中华人民共和国国家标准

GB/T 20799—2014

GB/T 20799—2014

鲜、冻肉运输条件

Fresh and frozen meat transport condition

中华人民共和国
国家标准
鲜、冻肉运输条件
GB/T 20799—2014

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2014年9月第一版 2014年9月第一次印刷

*

书号: 155066·1-49972 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 20799-2014

2014-07-08 发布

2015-01-10 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

的方式和消毒剂,防止人体和肉品受到污染。

9 文件和记录的要求

9.1 鲜、冻肉的发货方、运输方和收货方应建立食品安全管理制度。

9.2 运输过程应建立和保持完整记录,相关记录的保存期限不少于两年。

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 运输工具 1

5 包装与标志 2

6 运输控制 2

7 装卸要求 3

8 管理要求 3

9 文件和记录的要求 4

参考文献 5

- 4.4 运输鲜、冷片肉的运输工具箱体内应有牢固的吊挂设施。
- 4.5 运输工具应配备温度自动记录仪器或配置从车箱外部能观察到温度的测温设备,宜配备温度异常报警装置。测温设备、温度异常报警装置应定期校验。
- 4.6 物流企业宜为运输设备配备卫星定位系统及车载温控跟踪系统。温度自动记录仪或探头的放置点应能监测到箱体内的正常温度(应放置在箱内的最高温度处)。温度自动记录仪器的时间设置间隔不应超过 10 min,测量精度为 $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

5 包装与标志

5.1 包装

- 5.1.1 运输鲜、冻肉(片猪肉除外)应有包装,禁止无包装运输。鲜和冷鲜的头蹄尾、内脏和油脂等产品应使用不渗水的容器装运。鲜和冷鲜的胃、肠与心、肝、肺、肾等不应盛放在同一容器内,并不得与其他鲜、冻肉接触。
- 5.1.2 运输包装材料应耐低温,具有足够的防湿、耐压强度和足够的韧性,具有良好的密闭性、低水蒸气渗透性。预包装产品的包装应坚固完整,封口严密,不散包,便于运输和装卸。
- 5.1.3 鲜、冻肉所使用的包装材料和容器应符合国家相应食品包装材料的质量卫生标准。
- 5.1.4 运输鲜、冻肉的单元包装尺寸应符合 GB/T 15233 和 GB/T 16471 的规定,采用托盘包装时还应符合 GB/T 16470 的规定。

5.2 标志

运输包装标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

6 运输控制

6.1 总要求

应根据运输距离或时间、地区、季节和鲜、冻肉品种选用适宜的运输工具。运输途中应严格控制温度,确保肉品安全。

6.2 鲜肉运输

- 6.2.1 鲜肉装运前应使其中心温度降到 $\leq 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ 或市售需求温度。装货前应检查车箱体温度与肉温,箱体温度不宜超过肉温 $3\text{ }^{\circ}\text{C}$;若箱体温度超过肉温,应采取措施降温至肉温。
- 6.2.2 常温条件下运输时间不应超过 2 h;运输过程中鲜肉的升温不宜超过 $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。
- 6.2.3 $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下运输时间不应超过 6 h。
- 6.2.4 运输时,箱体要预留通风循环的空隙。

6.3 冷却肉运输

- 6.3.1 冷却肉装运前其中心温度应在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 范围内,运输工具应具有将产品保持在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的能力。
- 6.3.2 冷却肉的最长运输时间不应超过 24 h。
- 6.3.3 装货前,应将车箱内温度降至 $7\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。
- 6.3.4 运输途中,运输设备箱体温度不得高于 $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。运输途中最多允许有 $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的肉温变化。

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准是对 GB/T 20799—2006《鲜、冻肉运输条件》的修订。本标准与 GB/T 20799—2006 相比,主要变化如下:

- 增加、调整了引用标准;
- 删除、调整了术语、定义;
- 规范、增加了对运输工具的要求;
- 规范、增加了包装要求;
- 规范、增加、细化了运输过程控制及温度要求;
- 规范、增加、细化了装卸要求;
- 增加了管理要求;
- 增加了文件和记录要求。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部流通产业促进中心、临沂新程金锣肉制品集团有限公司。

本标准主要起草人:张立峰、孟凡场、龚海岩、李欢、方芳、张京茂。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 20799—2006。