

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2534—2013

生鲜畜禽肉冷链物流技术规范

Technical specification for cold chain logistics of
fresh livestock and poultry meat

2013-12-13 发布

2014-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业部农产品加工局提出并归口。

本标准主要起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、雨润集团、宁夏金福来羊产业有限公司、河南大用实业有限公司、内蒙古蒙都羊业食品有限公司。

本标准主要起草人：张德权、张春晖、饶伟丽、闵成军、陈丽、张洪恩、李春红、李娟、杜文君、许录。

生鲜畜禽肉冷链物流技术规范

1 范围

本标准规定了生鲜畜禽肉冷链物流过程的术语和定义、冷加工、包装、贮存、运输、批发及零售的要求。

本标准适用于生鲜畜禽肉从冷加工到零售终端的整个冷链物流过程中的质量控制。

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 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
GB 12694 肉类加工厂卫生规范
GB 14881 食品企业通用卫生规范
GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准
GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准
GB/T 18354 物流术语
GB/T 19478 肉鸡屠宰操作规程
GB/T 19480 肉与肉制品术语
NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
NY/T 631 鸡肉质量分级
NY/T 1564 羊肉分割技术规范

3 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生鲜畜禽肉 fresh livestock and poultry meat

畜禽经屠宰、分割或不分割后得到的非冻结畜禽胴体和分割产品。

3.2

冷链物流 cold chain logistics

在生产到消费全过程中,产品始终处于低温状态进行生产加工、贮存、运输、批发和零售等实体流动的过程。

3.3

分割 cut

根据有关标准和要求,对胴体按不同部位,去皮或不去皮、去骨或不去骨的切割过程。

3.4

预冷 pre-cooling

在下一道工序之前的冷却,或在运输及入库前,对产品进行的快速冷却。

3.5

冷藏 chilling

在 0℃~4℃的低温条件下贮存生鲜畜禽肉。

3.6

冷库 cold storage

用于在低温下贮存货物的建筑群,包括库房、制冷设施、配电室及其附属建筑物。按使用性质可分为生产性冷库、分配性冷库和零售性冷库。

4 冷链流程

加工厂宰杀的畜禽胴体经预冷→分割或不分割→冷却后胴体或分割肉→包装→贮存→冷藏运输→批发→零售。

5 冷加工

5.1 加工企业卫生要求

应符合 GB 12694、GB 14881 的要求。

5.2 屠宰加工要求

应符合 GB/T 19478、GB 9959.2、NY 467、NY/T 631 和 NY/T 1564 的要求。

5.3 预冷要求

胴体温度应在 24 h 之内降至 0℃~4℃,方可入冷藏间。

5.4 分割要求

分割间温度应 $\leq 12^{\circ}\text{C}$,分割时间 $\leq 30\text{ min}$,分割过程肉中心温度 $< 7^{\circ}\text{C}$ 。

6 包装

6.1 包装要求

生鲜畜禽肉包装间温度应 $\leq 12^{\circ}\text{C}$,包装时间 $\leq 30\text{ min}$ 。

6.2 预包装标识要求

进入零售市场销售的生鲜畜禽肉需要预包装的预包装标识应符合 GB 7718 的要求。

6.3 预包装材料要求

应符合 GB/T 4456、GB/T 6543、GB 9687 和 GB 9688 的要求。

7 贮存

7.1 冷库要求

7.1.1 冷库应设有与运输车辆对接的门套密封装置。

7.1.2 冷库温度应控制在 0℃~4℃。

7.2 贮存管理

7.2.1 生鲜畜禽肉贮存过程中不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

7.2.2 不同品种、批次、规格的生鲜畜禽肉应分别码放,码放应稳固、整齐、适量。货垛应置于拖板上,不得直接着地,并满足“先进先出”原则。

7.2.3 温度记录档案应保存 2 年。

7.2.4 生鲜畜禽肉离冷库门两边的距离至少为 200 mm,离墙 300 mm、离顶 200 mm~600 mm、离排管 300 mm、离风道 300 mm 距离。

8 运输

8.1 运输设备

8.1.1 应采用冷藏车、冷藏集装箱、冷藏船等具有制冷功能的运输设备。

8.1.2 车厢及接触肉类的器具应符合卫生要求,且利于清洗消毒。

8.1.3 冷藏运输设备应设有持续全程的温度记录装置。

8.2 温度要求

运输生鲜畜禽肉的厢体内应保持 0℃~4℃。

8.3 运输管理

8.3.1 冷藏运输设备每次用毕应进行清洗消毒,做好消毒记录,保持清洁卫生。清洗消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

8.3.2 冷藏运输设备装载货物前,运输人员应对冷藏运输设备及其制冷装置、温度记录装置进行检查,确保所有的设施正常,车厢内温度应预冷到 4℃ 以下。

8.3.3 装载时,生鲜畜禽肉离顶 20 mm,应用支架、栅栏或其他装置防止货物移动。包装肉与裸装肉同车运输时,应采取隔离防护措施。

8.3.4 装货后 1 h 之内降到 4℃ 以下,全程保持 0℃~4℃。

8.3.5 在出库或到达接收方时,应在 30 min 以内装卸完毕。在装卸过程中,生鲜畜禽肉不应落地。

8.3.6 运输人员在运输过程中要及时查看温度记录装置,做好记录,作为交接凭证。交接时,生鲜畜禽肉应 <7℃。

9 批发、零售

9.1 设备设施要求

批发市场应建有冷库、冷柜,库容量应不小于年交易量的 0.5%,零售市场应设有冷藏柜。

9.2 温度要求

批发、零售时生鲜畜禽肉温度应 <7℃。

9.3 卫生要求

批发、零售相关设施应每日清洗消毒,保持清洁。