

ICS 67.040
X 08

DB12

天津市地方标准

DB12/T 3017—2018

代替 DB12/T 565—2015

低温食品冷链物流履历追溯管理规范

Specifications of logistics pedigree tracking management for low-temperature food

地方标准信息服务平台

2018 - 04 - 12 发布

2018 - 06 - 01 实施

天津市市场监督管理委员会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 术语和定义	1
3 总则	1
4 建立履历追溯体系	2
5 履历保存	4

地方标准信息服务平台

前 言

为推进京津冀协同战略发展实施，天津市商务委员会、北京市商务委员会、河北省商务厅、天津市市场和质量管理委员会、北京市质量技术监督局、河北省质量技术监督局共同组织制定本地方标准，在京津冀区域内适用，现予以发布。

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替了DB12/T 565—2015，与DB12/T 565—2015相比主要技术变化如下：

- 删除了质量标识（见DB12/T 565—2015的4.2）；
- 删除了记录载体（见DB12/T 565—2015的4.3.1）；
- 删除了记录核查（见DB12/T 565—2015的4.3.4）；
- 删除了履历传输（见DB12/T 565—2015的5.2）；
- 删除了实施追溯（见DB12/T 565—2015的第6章）。

本标准由天津市商务委员会提出并归口。

本标准起草单位：天津市标准化研究院、天津市交通与物流协会、天津交通职业学院、天津商业大学、中国仓储与配送协会、天津市广通信息技术工程股份有限公司、北京物流协会、河北省标准化研究院、河北宝信物流有限公司。

本标准主要起草人：孙彩英、高玉斌、梁天宇、郑广远、王晓阔、申娜娜、唐梅、李长霞、王国丰、林有来、黄少阳、陈炳爰、杨宝双、王少然、李建勋、李建卫、张玮琪。

地方标准信息服务平台

低温食品冷链物流履历追溯管理规范

1 范围

本标准规定了包括冷藏、冷冻、生鲜等低温食品冷链物流履历追溯管理的术语和定义、总则、建立履历追溯体系、履历记录和履历保存要求。

本标准适用于冷链产业链中低温食品流通过程追溯。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

履历 pedigree

低温食品在流通每一阶段中的相关信息处理制度化,即针对原材料的来源或食品的制造商及销售点所作的记账及保管的记录等。

3 总则

3.1 建立履历追溯体系,采集履历信息

供应链参与方应相互合作,建立履历追溯体系。体系内各环节应诚信、协作、配合,共同落实组织、程序、实现、异常与监督等,并结合物联网等技术掌握关键流程与信息。履历内容应保证真实有效,不应修改。

3.2 履历信息追溯与管理

3.2.1 组织

应设计供应链角色的合作关联,明确职责。

3.2.2 程序

应设计管理步骤程序,确认各程序的记录节点与时点。

3.2.3 实现

应结合物联网技术与跨企业整合平台,设计企业内与跨企业间的履历信息采集与共享方式,建立履历信息追溯与追溯系统。应用物联网技术追踪记录低温食品动态,及应用跨企业整合平台分享供应链履历信息。

3.2.4 异常

应设计异常或紧急状态的记录与传达方式,并建立应急预案。

3.2.5 监督

应建立定期与不定期的抽查机制，并进行记录。

4 建立履历追溯体系

4.1 履历追溯信息

应包括但不限于表1信息。

表1 低温食品冷链物流履历追溯信息

信息类型	信息内容	采集方式	备注
入库储存质量检查	储存区域、食品种类、食品储存日期、时间、温度。	温湿度测定设备 365 天、24 小时持续记录库温变动；也可采用人工记录方式，每天至少三次。	履历记录应保存二年以上。
理货区检查	理货作业区、日期、时间、温度，一般应维持在 15℃ 以下(或按低温食品特性加以控制)。	每批出货食品进行理货时，采用连续式温湿度记录，10 分钟记录一次。	履历记录应保存二年以上。
车辆设施设备检查	车辆、车辆状态、检查人员，确认车辆及运输装备以及制冷系统和除霜系统在良好状态。确认车厢外侧应无结露产生。确认车辆与装载区结合门扉应保持良好无损坏。	以人工勾选方式进行记录。	
装车前温度检查	车辆、食品种类、检查人员、检查日期、时间、温度。	以符合规范的温度计进行测量，再以人工或通过无线传输方式，记录并回传数据中心。	履历记录应保存至该批食品保质期后六个月。
出库装车品质检查	车辆、食品种类、检查人员，车厢预冷起始的日期、时间、温度，车厢预冷结束即开始装车的日期、时间、温度，装车结束的日期、时间、温度。	以符合规范的温度计进行测量，再以人工或通过无线传输方式，记录并回传数据中心。	开始装车：制冷机关掉时点，即为预冷结束时间。此时，系统应进行初步检查，确认预冷温度至少在 10℃ 以下，否则应先行警示。 装车结束：制冷机开始再启动时点，即为装车结束时间。 装车时间：冷冻食品宜在 15 分钟以内；冷藏食品宜在 30 分钟以内。 履历记录应保存二年以上。

表1 低温食品冷链物流履历追溯信息（续）

信息类型	信息内容	采集方式	备注
运输质量检查	车辆、运输人员、运输日期、时间、温度。	采用连续式温湿度记录,10分钟记录一次,可视食品类别设定回传频率;每次车门打开后应自动记录车厢温湿度,并标识日期与时间。	履历记录应保存二年以上。
卸货前食品温度检查	车辆、运输人员、准备卸货食品,卸货前的日期、时间、温度。	车门打开后,以符合规范的温度计进行测量,再以人工或通过无线传输方式,记录并回传数据中心。	履历记录应保存至该批食品保质期后六个月。
卸货品质检查	车辆、运输人员、食品,卸货开始的日期、时间、温度,卸货结束的日期、时间、温度。	以符合规范的温度计进行测量,再以人工或通过无线传输方式,记录并回传数据中心。	到达送货点,开门时间制冷机关掉时点,即为开始卸货时间。 重新启动制冷机时点,即为卸货结束时间。 系统应自动计算每次卸货的时间长度,作为检查卸货时间的符合性。 卸货时间:冷冻食品宜在15分钟以内;冷藏食品宜在30分钟以内。 履历记录应保存二年以上。
验收质量检查	运输人员、交货点、食品、验收人员,验收日期、时间、温度。	用符合规范的温度计进行测量,再以人工或通过无线传输方式,记录并回传数据中心。	履历记录应保存至该批食品保质期后六个月。
展售温湿度检查	展售点、展售柜、展售食品、检查人员,展售期间的日期、时间、温度。	设定展售柜每日定期除霜时间。温湿度测定装置能365天、24小时持续记录柜温变动;也可采用人工记录方式,每天至少记录三次,但柜门开启时应作温湿度记录,掌握开启时间。	柜门开启时展售柜内食品的温度仅允许短时间升高,升高温度应不超过3℃。 履历记录应保存二年以上。

4.2 履历记录

4.2.1 记录内容

根据客户需求或管理需求记录各项储存、运输作业信息。

4.2.2 记录方式

应采用人工方式或电子化方式进行记录。人工方式应设计纸质记录表,电子化方式应开发信息化系统。

5 履历保存

- 5.1 应统一汇集履历信息，建立数据库。提供给供应链相关方，可作为管理单位核查的参考。
 - 5.2 食品相关记录应保存至该批食品保质期后六个月，作业相关记录应保存二年以上。
 - 5.3 保存信息应以权限管理方式开放查询，并建立查询记录。
-

地方标准信息服务平台