



# 中华人民共和国国家标准

GB 31605—2020

---

## 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

2020-09-11 发布

2021-03-11 实施

---

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

# 食品安全国家标准

## 食品冷链物流卫生规范

### 1 范围

本标准规定了在食品冷链物流过程中的基本要求、交接、运输配送、储存、人员和管理制度、追溯及召回、文件管理等方面的要求和管理准则。

本标准适用于各类食品出厂后到销售前需要温度控制的物流过程。

### 2 术语和定义

#### 2.1 食品冷链物流

以温度控制为主要手段,使食品从出厂后到销售前始终处于所需温湿度范围内的物流工程。

#### 2.2 交接

冷链物流过程中的环节,包括入库交接、出库交接和配送交接等。

### 3 基本要求

3.1 应配备与冷链食品生产经营相衔接的冷库、运输工具或其他符合冷链食品储存温湿度要求的设施设备。冷库、运输工具等设施设备应配置温湿度监测、记录、报警、调控装置,监控装置应定期校验并记录。设施设备应易于清洗、消毒、检查和维护。

3.2 冷库应具备配套的制冷系统或保温条件缓存区的封闭月台,同时与车辆对接处应有防撞密封设施。冷库门应配备限制冷热交换的装置,并设置防反锁装置和警示标识。

3.3 运输工具厢体应使用防水、防锈、耐腐蚀的材料,厢体内壁应保持清洁卫生,无毒、无害、无污染、无异味。应定期对运输工具的冷藏性能进行检查并记录。

3.4 应建立与储存、运输相配套的信息化系统,信息化系统应有储存、运输管理相应的模块。

3.5 需温湿度控制的食品在物流过程中应符合其标签标示或相关标准规定的温湿度要求。

3.6 当食品冷链物流关系到公共卫生事件时,应及时根据有关部门的要求,采取相应的预防和处置措施,对相关区域和物品按照有关要求清洗消毒,对频繁接触部位应适当增加消毒频次,防止与冷链物流相关的人员、环境和食品受到污染。

### 4 交接

4.1 交接环境应符合食品安全要求,并建立清洁卫生管理制度。

4.2 交接时应检查食品状态,并确认食品物流包装完整、清洁,无污染、无异味。

4.3 交接时应确认食品种类、数量、温度等信息,确认无误后尽快装卸,并做好交接记录。

4.4 交接时应测量食品外箱表面温度或内包装表面温度,并记录;如表面温度超出规定范围,还应测量食品中心温度。