



中华人民共和国物流行业标准

WB/T 1054—2015

餐饮冷链物流服务规范

Service specification for catering cold chain logistics

2015-10-21 发布

2016-02-01 实施

中华人民共和国国家发展和改革委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国物流与采购联合会提出。

本标准由全国物流标准化技术委员会(SAC/TC 269)归口。

本标准起草单位:中国物流与采购联合会冷链物流专业委员会、夏晖物流(北京)有限公司、江苏精创电气股份有限公司、锐特信息技术有限公司、镇江康飞机器制造有限公司、厦门市标准化研究院、武汉良中行供应链管理有限公司、上海郑明现代物流有限公司、四川海底捞餐饮股份有限公司、国家农产品现代物流工程技术研究中心、河南鲜易供应链股份有限公司、山东商业职业技术学院、山东泉盈投资控股有限公司。

本标准主要起草人:秦玉鸣、董凤瑞、孟强、林乐杰、陈丽园、林立南、张金梅、陈忠、谢巍、庄伟元、周向宏、黄郑明、陈虹、孔德磊、李杨梅、王国利、刘朝阳、李胜、张长峰、范志强、刘敏。

餐饮冷链物流服务规范

1 范围

本标准规定了餐饮冷链物流服务的基本要求、包装、储存、分拣、装卸搬运、运输配送、交接、服务质量的主要评价指标。

本标准适用于餐饮食材在流通过程中的冷链物流服务及管理。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 5600 铁道货车通用技术条件
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 7392 系列 1:集装箱的技术要求和试验方法 保温集装箱
- GB/T 15233 包装 单元货物尺寸
- GB/T 16470 托盘单元货载
- GB/T 16471 运输包装件尺寸与质量界限
- GB/T 18354—2006 物流术语
- GB/T 22918—2008 易腐食品控温运输技术要求
- GB/T 24616—2009 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存
- GB/T 24617—2009 冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB/T 28843—2012 食品冷链物流追溯管理要求
- QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷链 cold chain

为保持新鲜食品及冷冻食品等的品质,使其在从生产到消费的过程中,始终处于低温状态的配有专门设备设施的物流网络。

[GB/T 18354—2006,定义 4.42]

3.2

冷藏食品 refrigerated foods

在物流过程中,中心温度维持在 8℃ 以下,冻结点以上,并最大程度保持原有品质和新鲜度的食品。

[GB/T 24616—2009,定义 3.1]

3.3

冷冻食品 frozen foods

以可食用农、畜、禽、水产品等为主原料,经加工处理、速冻、包装等工序,在-18℃ 以下储运与销售