

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1056—2021

代替 NY/T 1056—2006

绿色食品 储藏运输准则

Green food—Guideline for storage and transport

2021-05-07 发布

2021-11-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前



本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 NY/T 1056—2006《绿色食品 贮藏运输准则》，与 NY/T 1056—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了绿色食品预冷、保鲜、冷藏和冷冻的要求(见 3.1.5)；
- b) 增加了冷链物流运输(见 3.2.2)；
- c) 删除了“运输管理”中控温的保鲜用冰，改为冷藏、冷冻的温度波动范围(见 3.2.2.3 和 3.2.2.4，2006 版的 3.2.2.1)；
- d) 更改了“运输管理”中的“控温”要求(见 3.2.2.3 和 3.2.2.4，2006 版的 3.2.2.1)；
- e) 删除了运输档案记录及其单据，改为可追溯电子记录(见 3.2.3.5，2006 版的 3.2.2.2e)；
- f) 更改了“运输管理”中运输档案及记录的保留形式(见 3.2.3.5，2006 版的 3.2.2.2e)。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、中国绿色食品发展中心、浙江省农业科学院、广州夏晖物流有限公司、夏晖物流(上海)有限公司。

本文件主要起草人：徐贞贞、张宪、张星联、郭林宇、胡桂仙、唐涵、雷娜。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2006 年首次发布为 NY/T 1056—2006；

——本次为第一次修订。



绿色食品 储藏运输准则

1 范围

本文件规定了绿色食品储藏与运输的要求。

本文件适用于绿色食品的储藏与运输。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则

3 要求

3.1 储藏

3.1.1 储藏设施

3.1.1.1 储藏设施的设计、建造、建筑材料等应符合 GB 14881 的规定。

3.1.1.2 应建立储藏设施管理制度。

3.1.1.3 设施及其四周要定期打扫和消毒,优先使用物理方法对储藏设备及使用工具进行消毒;如果使用消毒剂,应符合 NY/T 393、NY/T 472 和 NY/T 755 的规定。

3.1.3 出入库

3.1.3.1 经检验合格绿色食品,在食品、标签与单据三者相符的情况下,方可出入库。

3.1.3.2 出库遵循先进先出的原则。

3.1.4 码放

3.1.4.1 按绿色食品的种类要求选择相应的储藏设施存放,存放产品应整齐,储存应离地离墙。

3.1.4.2 码放方式应保证绿色食品的质量和外形不受影响。

3.1.4.3 不应与非绿色食品混放。

3.1.4.4 不应与有毒、有害、有异味、易污染物品同库存放。

3.1.4.5 产品批次应清楚,不应超期积压,并及时剔除过期变质的产品。

3.1.5 储藏条件

3.1.5.1 应根据相应绿色食品的属性确定环境温度、湿度、光照和通风等储藏要求。

3.1.5.2 需预冷的食品应及时预冷,并应在推荐的温度下预冷。

3.1.5.3 需冷藏或冷冻的食品应保证其中心温度尽快降至所需温度。活水产品应按照要求的降温速率实施梯度降温。

3.1.5.4 应优先使用物理的保质保鲜技术。在物理方法和措施不能满足需要时,可使用药剂,其剂量和使用方法应符合 NY/T 392、NY/T 393 和 NY/T 755 的规定。

3.1.6 储藏管理

- 3.1.6.1 应设专人管理,定期检查储藏情况,定期清理、消毒和通风换气,保持洁净卫生。
- 3.1.6.2 工作人员要进行定期培训和考核,绿色食品的相关工作人员应持有有效健康证上岗。
- 3.1.6.3 应建立储藏设施管理记录程序,保留所有搬运设备、储藏设施和容器的使用登记表或核查表。
- 3.1.6.4 应保留储藏电子档案记录,记载出入库产品的地区、日期、种类、等级、批次、数量、质量、包装情况及运输方式等,确保可追溯、可查询。
- 3.1.6.5 相关档案应保留3年以上。
- 3.2 运输
 - 3.2.1 运输工具
 - 3.2.1.1 运输工具应专用。
 - 3.2.1.2 运输工具在装入绿色食品之前应清理干净,必要时进行灭菌消毒。
 - 3.2.1.3 运输工具的铺垫物、遮盖物等应清洁、无毒、无害。
 - 3.2.1.4 冷链物流运输工具应具备自动温度记录和监控设备。
 - 3.2.2 运输条件
 - 3.2.2.1 应根据绿色食品的类别、特性、运输季节、运输距离及产品保质储藏的要求选择不同的运输工具。
 - 3.2.2.2 运输过程中需采取控温的,应采取控温措施并实时监控,相邻温度监控记录时间间隔不宜超过10 min。
 - 3.2.2.3 冷藏食品在装卸货及运输过程中的温度波动范围应不超过 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。
 - 3.2.2.4 冷冻食品在装卸货及运输过程中温度上升不应超过 2°C 。
 - 3.2.3 运输管理
 - 3.2.3.1 绿色食品与非绿色食品运输时应严格分开,性质相反或风味交叉影响的绿色食品不应混装在同一运输工具中。
 - 3.2.3.2 装运前应进行绿色食品出库检查,在食品、标签与单据三者相符的情况下方可装运。
 - 3.2.3.3 运输包装应符合NY/T 658的规定。
 - 3.2.3.4 运输过程中应轻装、轻卸,防止挤压、剧烈震动和日晒雨淋。
 - 3.2.3.5 应保留运输电子档案记录,记载运输产品的地区、日期、种类、等级、批次、数量、质量、包装情况及运输方式等,确保可追溯、可查询。
 - 3.2.3.6 相关档案应保留3年以上。



中华人民共和国
农业行业标准
绿色食品 储藏运输准则

NY/T 1056—2021

* * *

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街18号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.5 字数 10千字

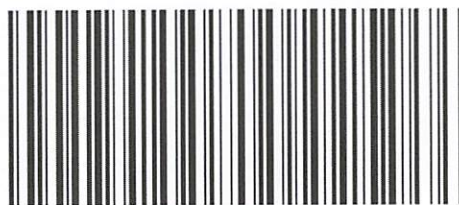
2021年9月第1版 2021年9月北京第1次印刷

书号: 16109·8571

定价: 16.00元

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261



NY/T 1056—2021