

ICS×××
X×××

NY

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

(报批稿)

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规定起草。

本标准代替NY/T 1056-2006《绿色食品 储藏运输准则》，与NY/T 1056-2006相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 增加了绿色食品预冷、保鲜、冷藏和冷冻的要求；
- 增加了冷链物流运输；
- 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；
- 删除了运输档案记录及其单据，改为可追溯电子记录。

本标准由中华人民共和国农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：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、浙江省农科院、广州夏晖物流有限公司、夏晖物流（上海）有限公司。

本标准主要起草人：徐贞贞，张宪，张星联，郭林宇，胡桂仙，唐涵，雷娜。

本标准所替代标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1056-2006

绿色食品 储藏运输准则

1 范围

本标准规定了绿色食品储藏与运输的要求。

本标准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。

GB14881	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 经检验合格的绿色食品才能出入库，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，贮存应离地离墙。

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 不应和有毒、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 type、特性、运输季节、运输距离以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。
-