



团 体 标 准

T/CNFIA 158—2022

食品物流标准体系构建指南

Guidelines for food logistics standard system construction

2022-09-20 发布

2022-09-20 实施

中国食品工业协会 发 布
中国标准出版社 出 版

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 食品物流标准体系构建的基本原则 2

5 食品物流标准体系主要内容 2

6 食品物流标准体系结构图 2

7 食品物流标准体系表 3

8 动态更新 4

附录 A（资料性） 温控食品物流标准明细表 7

附录 B（资料性） 常温食品物流标准明细表 17

参考文献 23

图 1 食品物流标准体系结构 3

图 2 温控食品物流标准体系 5

图 3 常温食品物流标准体系 6

表 1 食品物流标准体系明细表 3

表 2 食品物流标准体系统计表(格式一) 3

表 3 食品物流标准体系统计表(格式二) 3

表 A.1 温控食品物流标准明细表 7

表 B.1 常温食品物流标准明细表 17

前 言

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。

本文件由中国食品工业协会、上海第二工业大学提出，由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：中国食品工业协会食品物流专业委员会、上海第二工业大学、农业农村部冷库及制冷设备质量监督检验测试中心(上海)、北京首农供应链管理有限公司、东莞中集小飞鱼物流科技有限公司、北京众德冷链物流有限公司、上海万纬冷链物流发展有限公司、中农联控股有限公司、上海东泽国际物流有限公司、东泽(上海)信息科技有限公司、上海开利运输冷气设备有限公司、安琪酵母股份有限公司、上海大学现代物流研究中心、武汉轻工大学康养产业研究院、北京德利得物流有限公司、鲜生活冷链物流有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司。

本文件主要起草人：吴琨、王静、李荷华、王雨洁、谢晶、冯劲桐、吴晓杰、张瀚丹、李万秋、柯理达、周雅琳、文成仁、张敏、刘晔瑛、文琛、李道彭、宋玫峰、严兴伯、许引虎、储雪俭、祝开滨、恽绵、王昉、赵建生。

食品物流标准体系构建指南

1 范围

本文件给出了食品物流标准体系的基本原则、体系内容及结构。

本文件适用于食品物流标准体系的构建和动态更新。

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/T 18354 物流术语

3 术语和定义

GB/T 18354 界定的以及下列术语和定义适应于本文件。

3.1

标准体系 standard system

一定范围内的标准按其内在联系形成的科学的有机整体。

[来源:GB/T 13016—2018,2.4]

3.2

温控食品物流 temperature controlling food logistics

包含冷藏物流、冷冻物流等对温度控制有明确要求的食品物流。

3.3

常温食品物流 normal temperature food logistics

除温控食品物流以外的、对温度控制没有特殊要求的食品物流。

3.4

物流技术 logistics technology

物流活动中所采用的自然科学与社会科学方面的理论、方法,以及设施、设备、装置与工艺的总称。

[来源:GB/T 18354—2021,3.22]

3.5

物流信息 logistics information

反映物流各种活动内容的知识、资料、图像、数据的总称。

[来源:GB/T 18354—2021,3.24]

3.6

物流管理 logistics management

为达到既定的目标,从物流全过程出发,对相关物流活动进行的计划、组织、协调与控制。