



中华人民共和国物流行业标准

WB/T 1059—2026

代替 WB/T 1059—2016

肉与肉制品冷链物流作业规范

Operation specification for cold chain logistics of meat and meat products

2026-03-20 发布

2026-05-01 实施

中华人民共和国国家发展和改革委员会

发布

目 次

前言Ⅲ

1 范围1

2 规范性引用文件1

3 术语和定义1

4 总体要求2

5 作业要求3

6 追溯4

7 物流包装与标志4

8 评价与改进5

参考文献.....6

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。

本文件代替 WB/T 1059—2016《肉与肉制品冷链物流作业规范》，与 WB/T 1059—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语“肉与肉制品冷链物流”的定义(见 3.1, 2016 年版的 3.1)；
- b) 增加了“冷却肉”“冷冻肉”的术语和定义(见 3.2、3.3)；
- c) 更改了管理制度的要求(见 4.1, 2016 年版的 5.1)；
- d) 删除了应具有和使用设施设备的要求(见 2016 年版的 5.3.1、5.3.2)；
- e) 更改了设施设备的要求(见 4.3, 2016 年版的 5.3.3~5.3.7)；
- f) 增加了信息管理的要求(见 4.4.2)；
- g) 更改了温湿度控制的要求(见 4.5.1, 2016 年版的 4.1、4.5)；
- h) 增加了作业过程和核心要素记录管理的要求(见 4.6.1)；
- i) 删除了冷链流程的要求(见 2016 年版的 6.1)；
- j) 更改了厢体预冷、肉与肉制品装载时的温度要求(见 5.1.2、5.1.3, 2016 年版的 6.3.2)；
- k) 增加了混装、多温共配、吊挂运输的要求(见 5.1.5、5.1.7、5.1.8)；
- l) 更改了运输过程中肉与肉制品温度、厢体温度记录时间间隔及偏离范围的要求(见 5.1.10、5.1.11, 2016 年版的 6.3.7、6.3.6)；
- m) 更改了肉与肉制品到货后查验、入库记录、堆码、入库及储存的温湿度条件、冷库温湿度记录时间间隔及温湿度偏离设定范围时的要求(见 5.2, 2016 年版的 6.2、6.4.1、6.4.2、6.4.4~6.4.7)；
- n) 删除了储存作业的要求(见 2016 年版的 6.4.3)；
- o) 更改了配送、交接的要求(见 5.3、5.4, 2016 年版的 6.5、6.6)；
- p) 增加了“追溯”一章(见第 6 章)；
- q) 删除了不合格品的处理要求(见 2016 年版的 6.7)；
- r) 增加了物流包装材料、物流包装作业环境的要求(见 7.1、7.2)，更改了物流包装与标志的要求(见 7.3、7.4, 2016 年版的 7.1、7.2、7.4)，删除了预包装的要求(见 2016 年版的 7.3)；
- s) 增加了“评价与改进”一章(见第 8 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国物流与采购联合会提出。

本文件由全国物流标准化技术委员会(SAC/TC 269)归口。

本文件起草单位：中国物流与采购联合会冷链专业委员会、厦门市标准化研究院、北京中物冷联企业管理有限公司、山东商业职业技术学院、荷美尔(中国)投资有限公司、山东凤祥股份有限公司、山东龙大美食股份有限公司、辽宁安井食品有限公司、中铁特货物流股份有限公司、大庄园肉业集团股份有限公司、北京五环顺通供应链管理有限公司、河南学而乐食品有限公司、深圳市窑鸡王餐饮服务有限公司、银之蕨食品(上海)有限公司、上海华英食品销售有限公司、厦门元初食品股份有限公司、北京二商肉类食品集团有限公司、牧原肉食品有限公司。

本文件主要起草人：秦玉鸣、张金梅、刘飞、王晓晓、于怀智、乔静波、孙毅夫、席笛、刘彦庭、王振海、熊兰、桂若云、刘辉、齐辉、夏东方、刘雄伟、李宏宇、苏星兆、戴玉婷、陈瑀、李俊毅、张玉华、李斌、韩蕊、

WB/T 1059—2026

崔爽、陈玉勇。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2016年首次发布为 WB/T 1059—2016；

——本次为第一次修订。

肉与肉制品冷链物流作业规范

1 范围

本文件规定了肉与肉制品冷链物流的总体要求、作业要求、追溯、物流包装与标志、评价与改进。
本文件适用于冷却肉与肉制品、冷冻肉与肉制品的冷链物流作业与管理。

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 191 包装储运图形符号标志
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB/T 18354 物流术语
GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求
GB/T 28843—2024 食品冷链物流追溯管理要求
GB 29753 道路运输 易腐食品与生物制品 冷藏车安全要求及试验方法
GB/T 30103.1 冷库热工性能试验方法 第1部分:温度和湿度检测
GB 31605—2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB/T 36088 冷链物流信息管理要求
GB/T 40956 食品冷链物流交接规范
GB 50072 冷库设计标准

3 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 28577界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉与肉制品冷链物流 cold chain logistics of meat and meat product

根据肉与肉制品特性,从生产到消费的过程中使其始终处于保持品质所需温湿度环境的实体流动过程。

3.2

冷却肉 chilled meat

冷鲜肉

经冷却工艺处理,使肉的中心温度降至0℃~4℃,并在贮运过程中始终保持在0℃~4℃的生鲜肉。

[来源:GB/T 19480—2025,3.1.2]

3.3

冷冻肉 frozen meat

在低于-28℃环境下,将中心温度降至-15℃及以下,并在-18℃及以下环境中贮运的肉。