

# DB44

## 广东省地方标准

DB44/T 2188—2019

### 跨境电商冷链物流管理要求

Cross border e-commerce cold chain logistics management specification

地方标准信息服务平台

2019 - 09 - 09 发布

2019 - 12 - 01 实施

广东省市场监督管理局 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	1
5 验货管理 .....	2
6 贮存保管 .....	3
7 运输配送 .....	3
8 追溯体系 .....	3
附录 A（资料性附录） 水产品及其他产品温、湿度参考值 .....	5

地方标准信息服务平台

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由广东省冷链协会提出。

本标准由广东省商务厅归口。

本标准起草单位：广东省冷链协会、广东南方冷链物流发展促进中心、广州冷藏行业协会、广东合捷国际供应链有限公司、广州炜洵贸易有限公司。

本标准主要起草人：李健华、李杞容、谭燕红、梁钢、曹康、麦国光、郑伟生、杜子坤。

地方标准信息服务平台

# 跨境电商冷链物流管理要求

## 1 范围

本标准规定了跨境电商冷链物流活动的组织、人员、设施设备、验货管理、贮存保管、运输配送以及追溯体系的管理要求。

本标准适用于保税仓内跨境电商的进口商品冷链物流管理。

## 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 5600 铁道货车通用技术条件
- GB/T 7392 集装箱的技术要求和试验方法保温集装箱
- GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求
- GB 28009 冷库安全规程
- GB 29753 道路运输食品与生物制品冷藏车安全要求及试验方法
- GB/T 30134 冷库管理规范
- QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法
- SB/T 10728 易腐食品冷藏链技术要求果蔬类
- SB/T 10730 易腐食品冷藏链技术要求畜禽肉
- SB/T 10928 易腐食品冷藏链温度检测方法
- WB/T 1063 冷链从业人员职业资质

## 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

根据物品特性，为保持其品质而采用的从生产到消费的过程中始终处于低温状态的物流网络。

[GB/T 18354-2006，定义4.20]

### 3.2

**冷链物流** cold chain logistics

以冷冻工艺为基础、制冷技术为手段，使冷链物品从生产、流通、销售到消费者的各个环节始终处于规定的温度环境下，以保证冷链物品质量，减少冷链物品损耗的物流活动。

[GB/T 28577-2012，定义3.4]

## 4 基本要求

### 4.1 组织要求

- 4.1.1 从事跨境电商的企业应符合相关的资质要求，具备开展电子通关的软硬件条件，向相关部门申请备案。
- 4.1.2 从事跨境电商冷链物流的有关单位应制定冷链仓储、加工、运输、分拣与配送环节的质量控制方案。
- 4.1.3 从事跨境电商冷链物流的有关单位应制定信息系统规划实施、可追溯体系及安全和健康保障管理制度。
- 4.1.4 从事跨境电商冷链物流的单位及人员，应遵守法律和商业道德，公平参与市场竞争，履行相关方权益保护等义务，承担产品和服务质量责任，接受政府和社会的监督。

### 4.2 人员要求

- 4.2.1 从事跨境冷链物流从业人员，应符合 WB/T 1063 要求，并具备相应的专业知识、专业技能。
- 4.2.2 从事跨境冷链物流从业人员，应接受冷链物流仓储、加工、运输、分拣与配送的业务培训和应急预案的演练。
- 4.2.3 直接接触跨境冷链商品的人员应按规定进行健康体检。

### 4.3 设施设备要求

- 4.3.1 冷藏库应符合 GB 28009 的规定和要求，应具有视频监控、温湿度监测装置，监测布点应经过验证，装置具有自动调控、自动记录及报警功能。
- 4.3.2 冷藏运输装备应符合 GB 29753、GB/T 5600、GB/T 7392 的规定和要求，应具有制冷设备和自动温湿度监控记录设备，实施实时温度监测。同车不同温度要求的商品运输和配送，应有温区隔离措施。
- 4.3.3 保温箱应根据不同材质、不同配置方式以及环境温度进行保温性能验证，并在验证结果支持的范围内进行运输和配送。
- 4.3.4 建立健全跨境电商商品贮存、运输设施设备档案，并对其运行状况进行记录。记录至少保存 24 个月。
- 4.3.5 跨境电商商品贮存、运输设施设备应具有校准方案、定期维护方案和应急预案，有专人定期进行检查、校准、清洁、管理和维护，并有记录。记录至少保存 24 个月。

## 5 验货管理

- 5.1 进口冷链货物前，应登录跨境贸易电子商务平台，导入电子订单、物流运单以及支付单，接受相关部门的法定检验及监管。
- 5.2 跨境电商商品接收时，应当审核跨境电商商品的备案资料内容是否完整、准确，包括但不限于商品名称、生产商、生产地、生产批次、商品保质期、营养成分表（仅限于有配料的加工产品）、储存和运输的温湿度等信息。

5.3 应根据跨境电商商品的贮存温度要求选择适宜温度条件场所（包括查验），不得将其置于阳光直射、热源设备附近或其它周围环境可能影响质量的地方。

5.4 收货方收货时应检测商品温度，检测仪器与方法应符合 SB/T 10928 规定。

5.5 跨境电商商品收货时，收货方应索取运输交接单，做好实时温度记录并签字确认。涉及多个交接环节的，每个交接环节的收货方都要签收实时温度记录表。

## 6 贮存保管

6.1 跨境电商冷链果蔬与禽畜类商品贮存的温湿度按 SB/T 10728、SB/T 10730 执行，水产品及其他温湿度参考值详见附录 A.1、A.2。

6.2 贮存商品时（包括查验），应按其温湿度要求、是否有气味交叉影响进行分品类、批次存放，不同温度要求、不同品类或批次、容易串味的跨境电商商品不得混放。

6.3 贮存仓库内单件商品或集装单元所有商品应置于托盘上，与墙、柱的间距应至少 10 cm 以上并符合 GB/T 30134 规定。

6.4 应每天对跨境商品进行质量抽检，并做好质检记录。如发现质量异常，应先行将其移至暂存区并进行异常标识隔离，暂停发货，做好记录；必要时送检验部门查验，并根据检验结果处理。

6.5 应加强对有质量问题商品的管理，要有专门记录、备案和应急处理方案。

## 7 运输配送

7.1 跨境电商商品的分割加工、配送备货、分包拼箱、装箱装车均应处于适宜环境中。

7.2 用冷藏车运输跨境商品时，应根据其温度要求选择冷藏车，装冷冻商品的冷藏车应预冷到 $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及以下，装冷藏商品的冷藏车应预冷到 $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及以下。

7.3 多温区运输或配送时，不同温区应采用保温分隔措施，并将不同温度要求的商品按对应的温区合理码放。低于 $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及以下的冷链商品不宜采用多温运输或配送。

7.4 装货前应对冷藏车及车载设施设备进行检查，确保所有的设施设备正常并符合温度要求。在运输过程中，要及时查看温度记录显示器，如出现温度异常情况，应及时报告并处置。

7.5 跨境电商商品配送时，应在规定时限内送达，货物运输应符合 GB/T 22918 的规定。送达时应做好记录和客户签收。

## 8 追溯体系

8.1 应以人工或电子方式记录各项仓储、加工、运输、分拣与配送信息。

8.2 应建立流程节点交接制度，实现温湿度全程可追溯。

8.3 跨境电商商品追溯记录统一储存至该商品有效日期后 12 个月。

8.4 应按危害分析及关键控制点等规定，进行相关批次商品追溯。

8.5 进口商品在第三方海外仓和国内保税仓进行分割、分包后形成的商品，应符合《食品安全法》第九十八条规定。

地方标准信息服务平台



附 录 A  
(资料性附录)  
水产品及其他产品温、湿度参考值

表A.1 水产品温、湿度参考值

序号	商品名称	温度(℃)	相对湿度(%)	贮存期
一、鱼类				
1	鳕(条冻)	-25	95~100	12个月
2	冻鲑鱼(条冻)	-25	95~100	6个月
3	冻金枪鱼	-50	95~100	运输箱体温度≤45℃
4	鳕鱼片(500克装)	-20	95~100	8个月
二、虾类				
1	半单冻红虾(500-2000克盒装)	-25	95~100	12个月
2	半单冻白虾(500-2000克盒装)	-20	95~100	12个月
3	冻龙虾(单冻散装)	-23	95~100	6个月
4	冻龙虾(保护包装)	-25	95~100	12个月
5	冻龙虾(网袋包装)	-23	95~100	6个月
三、蟹贝类				
1	冻梭子蟹(单冻)	-20	95~100	12个月
2	冻帝皇蟹(单冻)	-20	95~100	12个月
3	冻蛭子	-18~-25	95~100	6~10个月
4	面包蟹(单冻)	-20	95~100	12个月

表A.2 其他产品温、湿度参考值

序号	商品名称	温度(℃)	相对湿度(%)	贮存期	备注
1	脱脂奶粉	4	密封罐装	38个月	不同季节的常温和湿度条件,贮存期相应不同
2	牛奶(巴氏消毒)	4	60	按包装标签保质期	
3	干酪	0~4	65	6~12个月	
4	冰淇淋	-25	/	12个月	高级奶油
5	雪糕	-25	/	12个月	
6	巧克力(成品)	15~18	55	按包装标签保质期	
7	葡萄酒	15~18	/	按包装标签保质期	
8	啤酒	6~8	/	6~12个月	熟啤
9	开心果(成品)	0~4	65~70	按包装标签保质期	生品:13~15℃
10	腰果(成品)	0~4	65~70	按包装标签保质期	生品:13~15℃





地方标准信息服务平台

广东省地方标准  
跨境电商冷链物流管理要求  
DB44/T 2188—2019

\*

广东省标准化研究院组织印刷  
广州市海珠区南田路 563 号 1304 室  
邮政编码：510220  
网址：[www.bz360.org](http://www.bz360.org)  
电话：020-84250337