

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2534—2025

代替 NY/T 2534—2013

生鲜肉冷链物流技术规范

Technical specification for cold chain logistics of fresh meat

2025-04-11 发布

中华人民共和国农业农村部

发布



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 NY/T 2534—2013《生鲜畜禽肉冷链物流技术规范》，与 NY/T 2534—2013 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 修改了“冷链流程”(见第 4 章,2013 年版的第 4 章)；
- b) 修改了“冷加工”(见第 5 章,2013 年版的第 5 章)；
- c) 修改了“包装”更改为“包装与标识”(见第 6 章,2013 年版的第 6 章)；
- d) 修改了“贮存”更改为“储存”(见第 7 章,2013 年版的第 7 章)；
- e) 增加了“装卸载”(见第 8 章)；
- f) 修改了“运输”(见第 9 章,2013 年版的第 8 章)；
- g) 修改了“批发、零售”更改为“销售”(见第 10 章,2013 年版的第 9 章)；
- h) 增加了“末端配送”“信息追溯”“记录”(见第 11、第 12、第 13 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。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、河南双汇投资发展股份有限公司、冰山冷热科技股份有限公司、北京市农林科学院信息技术研究中心、厦门银祥集团有限公司、中科定洋农业集团有限公司、北京京邦达贸易有限公司、新希望六和股份有限公司、河北东风养殖有限公司、宁夏农林科学院。

本文件主要起草人：张德权、李欣、高胜普、张志刚、王华、李承峰、马相杰、杨富华、侯成立、陈丽、杨信廷、孟少华、刘振宇、徐琳琳、吉增涛、曲萍、王永林、田建文。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2013 年首次发布为 NY/T 2534—2013；

——本次为第一次修订。



生鲜肉冷链物流技术规范

1 范围

本文件规定了生鲜肉冷链流程以及生鲜肉冷链物流过程中冷加工、包装与标识、储存、装卸载、运输、销售、末端配送和信息追溯、记录的要求。

本文件适用于生鲜肉从冷加工到销售终端的冷链物流全过程中的质量控制。

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 包装储运图示标志
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB/T 18354 物流术语
GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求
GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
GB/T 40465 畜禽肉追溯要求
GB/T 40956 食品冷链物流交接规范
NY/T 3224 畜禽屠宰术语
NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
WB/T 1103 食品冷链末端配送作业规范

3 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 28577、NY/T 3224、WB/T 1103 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生鲜肉 fresh meat

经屠宰加工后得到的未经冻结处理的畜禽胴体、分割分切产品和可食用副产品。

3.2

冷链物流 cold chain logistics

根据生鲜肉特性，从生产到消费过程中使产品始终处于保持其品质良好所需温度环境的实体流动过程。

[来源：GB/T 28577—2021, 3.2, 有修改]

3.3

冷却 chilling

使肉品中心温度降至规定要求温度的过程。

[来源：NY/T 3224, 6.2]

3.4

分割分切 cutting and portioning

按照要求,在冷加工环节将畜禽胴体切割成不同规格产品的过程。

3.5

装卸载 loading and unloading

在运输工具之间或运输工具与储藏库之间,以人力或机械方式对产品进行载上载入或卸下卸入的作业过程。

[来源:GB/T 18354—2021,4.46,有修改]

3.6

末端配送 terminal distribution

产品从储藏库或配送站递送到消费者的冷链物流活动。

[来源:WB/T 1103—2020,3.2,有修改]

4 冷链流程

生鲜肉冷链流程:生鲜肉冷加工→包装或不包装→储存→装载→运输→卸载→销售→末端配送。

5 冷加工

5.1 原料肉要求

应符合 GB/T 20575 的要求。

5.2 卫生要求

应符合 GB 12694 的要求。

5.3 冷却要求

畜禽屠宰后应立即冷却,应符合 GB 12694 的要求。

5.4 分割分切要求

分割分切环境温度不应高于 12℃,分割分切时间不应超过 1 h。畜肉中心温度宜在分割后 24 h 内降低至 7℃以下,禽肉中心温度宜在分割后 2 h 内降低至 4℃以下,可食用内脏产品中心温度应小于 3℃。产品在冷却过程中不应出现冻结状态。

6 包装与标识

6.1 包装

生鲜肉包装间温度不应高于 12℃,包装时间宜小于 30 min。

6.2 标识

6.2.1 包装标识要求

裸装或需要包装的生鲜肉产品标识应符合 NY/T 3383 的要求。

6.2.2 运输包装收发货标志和图示要求

运输包装的收发货标志和图示应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的要求,应注明生鲜肉储运的温度条件。

7 储存

7.1 储藏库要求

7.1.1 储藏库宜设与运输车辆对接的门套密封装置。

7.1.2 生鲜肉储藏环境温度应控制在适宜范围内。

7.2 储存管理

7.2.1 不同品种、批次、规格的生鲜肉应分门别类整齐码放。货垛应置于托盘、垫板上或悬挂,不应直接着地,并满足“先进先出”原则。

7.2.2 储藏期间应定期检测库内温度,超出允许温度范围应及时采取措施。

7.2.3 生鲜肉离储藏库门两边的距离应不低于 0.2 m,离顶棚应不低于 0.3 m,距顶排管下侧应不低于 0.3 m,距横侧应不低于 0.2 m,距墙排管外侧应不低于 0.4 m。

8 装卸载

8.1 设备要求

装卸载设施设备应符合 GB/T 28640 和 GB/T 40956 的要求。

8.2 作业要求

8.2.1 装卸载过程应在冷链条件下进行,且生鲜肉不应落地。

8.2.2 装卸载过程应测量生鲜肉外包装或内包装表面温度。若表面温度超出规定范围,应测定生鲜肉中心温度;中心温度超过规定范围时应及时降温。

8.2.3 装卸载过程因故中断时,运输设备厢门应立即关闭并开启制冷系统。

8.2.4 装卸载作业前应检查并记录车厢内卫生状况,作业过程中应记录装卸载作业时间、生鲜肉品类、数量、重量、运输厢体温度。

9 运输

9.1 运输工具

9.1.1 应使用具备温控能力的专用设备。专用设备应能防冻,隔热保温性能应良好。

9.1.2 运输箱体及接触肉类的器具应符合食品卫生要求,且易于清洗消毒。

9.1.3 运输工具应设有持续全程的、具有实时读取温度和异常报警功能的温度记录装置,记录间隔时间不应大于 5 min。

9.2 温度要求

运输时,厢体内温度应保持 0℃~4℃。

9.3 运输管理

9.3.1 运输工具每次用毕应清洗消毒,保持清洁卫生,做好消毒记录。清洗消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的要求。

9.3.2 运输工具装载货物前,运输人员应对运输设备及其制冷装置、温度记录装置进行检查,确保所有设施正常工作。车厢内温度应提前预冷到 4℃以下。

9.3.3 装载时,生鲜肉离顶不低于 0.2 m,应用支架、栅栏或其他装置防止货物移动。包装肉与裸装肉同车运输时,应采取隔离防护措施。

10 销售

10.1 设施设备要求

应具有与经营生鲜肉规模相适应的储藏库或冷柜等符合临时储存条件的设施设备。

10.2 温度要求

销售时,生鲜肉的储存温度应在 0℃~4℃。

10.3 卫生要求

10.3.1 销售场所相关设施设备应每日清洗消毒,保持清洁。

10.3.2 对所销售的生鲜肉应检查并核对其保质期和卫生情况,发现气味或色泽不正常、有黏液或其他异常情况的,应停止销售。

10.3.3 销售未经密封包装的生鲜肉时,为避免产品在选购过程中受到污染,应配备必要的卫生防护措施,如一次性手套等,且不同肉类之间应分区隔开。

10.4 照明要求

销售生鲜肉时,不应使用对生鲜肉的真实色泽等感官性状造成明显改变、影响对生鲜肉卫生状况判断

的照明等设施设备。

11 末端配送

应符合 WB/T 1103 的要求。

12 信息追溯

应建立生鲜肉冷链物流信息追溯系统,并符合 GB/T 40465 的要求。

13 记录

13.1 记录并保存以下信息:

- a) 人员管理:健康证登记管理、入职、培训记录;
- b) 设备维护:设施、设备和厂房的维护保养和维修记录;
- c) 卫生管理:物品领用、消毒物品配制、清洗消毒、卫生检查记录;
- d) 质量管理:关键控制点检查、产品质量检测、不合格品处置记录;
- e) 储存运输:产品出入库、储存温度监控、运输、销售、末端配送记录。

13.2 记录内容应完整、真实、规范,确保从畜禽屠宰到生鲜肉末端配送的所有环节都可进行有效追溯。

13.3 记录保存期限不少于产品保质期满后 6 个月;没有明确保质期的,保存期限不少于 2 年。
