



# 中华人民共和国国家标准

GB XXXXX—XXXX

## 液态类食品散装运输技术规范

Technical specification for bulk transportation of liquid food

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 管理制度和人员 .....	3
5 培训 .....	4
6 运输容器基本要求 .....	4
7 运输容器的清洁、维护和管理 .....	4
8 散装运输作业 .....	5
8.1 装载 .....	5
8.2 运输 .....	5
8.3 卸载 .....	5
9 记录 .....	5

## 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。

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。

本文件由国家市场监督管理总局提出并归口。

# 液态类食品散装运输技术规范

## 1 范围

本文件界定了液态类食品散装运输的定义，规定了管理制度和人员，培训，运输容器基本要求，运输容器的清洁、维护和管理，散装运输作业，记录管理的要求。

本文件适用于液态类食品散装运输的食品安全。

本文件不适用于食用植物油和乳品散装运输。不适用于食品生产企业厂区内液态类食品散装运输。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

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 18454-2019 液体食品无菌包装用复合袋

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**液态类食品** liquid food

可以在管道中流动的液体食品，包括液体中带颗粒和酱状的液体食品，包含液态类食品添加剂。

[来源：GB/T 18454-2019，3.1]

### 3.2

**散装运输** bulk transportation

食品以无包装、大批量的形式直接装载在运输容器中进行运输的方式。

## 4 管理制度和人员

4.1 从事液态类食品散装运输的发货方、承运方和收货方均应建立食品运输安全管理制度。发货方应建立交付管理制度，明确承运主体和运输容器查验等要求。承运方应建立运输过程管理制度，明确运输容器管理、装卸、运输过程食品安全等要求。收货方应建立卸载入库检查制度，明确承运主体、运输容器和运输食品查验等要求。

4.2 从事液态类食品散装运输的发货方、承运方和收货方均应配备食品运输岗位从业人员，相关人员应熟悉液态类食品散装运输的食品安全要求和操作规范，并有明确责任和权限报告运输过程中出现的食品安全问题。承运方应当建立并执行从业人员健康管理制度。

4.3 通过委托方式运输散装液态类食品的发货方、承运方、收货方应对受托承运方的食品安全能力进行审核，并应在委托运输合同中明确约定各方食品安全保障责任，对受托承运方运输过程进行监督。

## 5 培训

5.1 发货方、承运方和收货方均应建立相关岗位的培训制度，定期对从业人员进行相应的食品运输安全专业知识和操作技能培训，并进行考核。

5.2 应做好培训考核记录，包括培训日期、培训类型、接受培训的人员及考核结果信息。记录留存时间不少于2年。

## 6 运输容器基本要求

6.1 应使用食品专用运输容器，在容器外显著位置喷涂易于辨识的“食品专用”（或“××专用”）标识，标识颜色与罐体底色显著差异，标识的尺寸和比例易于辨识，确保清晰可见且不得覆盖、粘贴或涂改。采用常压罐体运输的，标识字高不小于200mm，字体为仿宋体，字体颜色为蓝色。

6.2 与液态类食品直接接触的容器及附属的管道、管件、阀门、密封部件、测量仪表等材料应无毒、无害、无异味、抗腐蚀、易清洗，应符合食品安全国家标准及相关法规要求。测量液体温度时不应使用水银温度计、玻璃温度计等可能对液态类食品造成污染的温度计。

6.3 运输容器内部应保持清洁，定期进行清洗和消毒，不得装载有毒有害物质。

6.4 用于液态类食品运输的液袋等一次性容器，不应重复使用。

6.5 应对运输容器采取有效措施，防止运输过程中遭受污染并符合食品所需要的运输温度要求。

6.6 用于液态类食品国际散装运输的容器按CXC47执行。

## 7 运输容器的清洁、维护和管理

7.1 应对运输容器定期进行检查，保持容器内部、外部干净卫生。当出现以下任何一种情况时，应对运输容器进行清洁：

- a) 运输容器外部有明显污物。
- b) 运输容器内壁不洁，内部气味异常、底部有沉积物。
- c) 运输某一品类的食品后再运输另一品类的食品。
- d) 容器清洁后未在规定时间内装货。
- e) 其他需要清洁的情况。

7.2 应根据运输食物的性质特点，确定运输容器清洁方式与频次，制定科学的方案，防范交叉污染。

7.3 清洁可使用机械清洗、化学清洗和高压水射流等方法清洗，要求如下：

- a) 鼓励使用CIP清洗系统。
- b) 清洗过程中不得损害“食品专用”等标识。
- c) 容器清洁后，应如实保留清洁记录、留档备查。

7.4 清洁时应先将容器内的残留物清除干净，清洁后的容器内壁应无明水、无残留物、无异味，干燥，确保安全无害，防止污染。清洗中使用洗涤剂、消毒剂的，清洗结束后应该对洗涤剂、消毒剂的残留度进行验证。

7.5 用于清洁运输容器的洗涤剂应符合 GB 14930.1 的要求。使用洗涤剂进行清洁后，应用水对与洗涤剂接触的所有表面进行彻底清洗。清洁用水应符合 GB 5749 的要求。用于清洁运输容器的消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求。

7.6 应定期对运输容器进行维护并检查运输容器内外涂层是否完整，以及阀门、管件连接、温度计等部件功能是否正常，计量是否准确。

## 8 散装运输作业

### 8.1 装载

8.1.1 装载之前，发货方应告知承运方所需运输工具或运输容器必要的卫生要求。承运方应具备符合液态类食品散装运输的资质，在装载之前检查运输容器的卫生状况。在港口装卸作业的，应当符合有关规定和标准规范要求。

8.1.2 发货方和承运方应同时在现场对运输容器是否符合卫生要求进行检查，要求容器内外清洁、无异物异味，经双方确认后签字方可进行装载作业。

8.1.3 向运输容器中装载的环境应整洁，不应在有粉尘、有毒有害气体及其他扩散性污染源的场所进行装载作业。

8.1.4 发货方应向承运方索要并留存运输工具前一次运输的货物信息和运输容器最近一次清洁信息。

8.1.5 承运方将液态类食品装入运输容器后，应对罐口、出口、清洗口进行封锁（铅封或电子铅封）。

8.1.6 发货方应对运输食品进行留样封存，样品一式两份，发收货双方各持一份。

8.1.7 装载作业完成后，发货方应按规定出具随行文件（含电子文件），载明运输工具、运输食品、发货方、收货方相关信息，承运方应随身携带并与所运输的货物同时到达目的地。

### 8.2 运输

8.2.1 运输工具应安装车辆行驶记录仪、车载卫星定位系统或具有卫星定位功能的行驶记录装置，并保持实时在线，及时发现、提醒和纠正驾驶员偏离正常目的地等行为。

8.2.2 承运方在运输过程中应采取有效措施保持运输容器的卫生，不应与有毒有害物品在同一运输空间混装混运。

8.2.3 在运输过程中应符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

### 8.3 卸载

8.3.1 收货方应保持卸载环境和卸载工具清洁卫生。除液袋等一次性运输容器外，卸载前收货人应核验运输容器前一次装载运输物品记录和清洁记录。

8.3.2 收货方应对运输容器的密封进行检查，确认密封完好。承运方提供运输物品相关信息的随行文件，经收货方核对无误后，方能启封卸载。收货方应对卸载的食品进行留样封存，并核对运输工具、容器以及物品规格数量与随行文件记录信息的一致性。

8.3.3 冷链运输的液态类食品，收货方必须在符合要求的条件下进行卸载操作。收货方还应查验运输全程温度记录。

## 9 记录

- 9.1 应建立记录机制，对液态类食品在装载、运输、卸载等散装运输环节的信息详细记录。记录内容应完整、真实、确保记录可追溯。
- 9.2 随行文件应载明食品品名、数量、发货地及发货单位、发货日期、承运主体资质及车辆信息、目的地及收货单位，发货方、承运方、收货方需分别签字确认，并随车携带。
- 9.3 承运方应建立运输容器日常管理记录，如实记录行驶轨迹、维护、保养、清洁等信息。清洁记录应载明清洗时间、清洗地点及清洗方式并附相关清洗证明。
- 9.4 承运方应建立运输容器档案，内容包括名称、规格、编号、数量、生产经营者（供货者）及联系方式、生产日期等。
- 9.5 相关记录保存期限不应少于运输结束后2年。