

ICS 03.240
A 16
备案号:84594—2022

YZ

中华人民共和国邮政行业标准

YZ/T 0179—2021

农产品寄递服务及环保包装要求

Requirements for post or express service and environmental
protection packaging of agricultural products

2021-12-31 发布

2022-03-01 实施

国家邮政局 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 寄递类别	1
5 基本要求	2
6 服务条件	2
7 服务环节	3
8 特殊寄递要求	6
9 环保包装要求	6
附录 A(资料性) 部分生鲜水果、蔬菜、食用菌及冷冻水产、畜禽肉寄递时限及寄递温度、湿度	8
参考文献	10

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。

本文件由国家邮政局提出。

本文件由全国邮政业标准化技术委员会(SAC/TC 462)归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、中国农业科学院信息研究所、山东天壮环保科技有限公司、陕西科仪阳光检测技术服务有限公司、北京丰德兰志包装技术有限公司。

本文件主要起草人：曾毅、曹俐莉、杨勇、魏同洋、刘飞、穆登峰、徐景美、靳宗振、侯非、程永红、王娜娜、周幸窈。

农产品寄递服务及环保包装要求

1 范围

本文件规定了农产品寄递的类别、基本要求、服务条件、服务环节、特殊寄递要求、环保包装要求等内容。

本文件适用于国内农产品寄递业务。

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,凡是注日期的引用文件,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 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准

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 16606.2 快递封装用品 第2部分:包装箱

GB/T 16606.3 快递封装用品 第3部分:包装袋

GB/T 41010 生物降解塑料与制品降解性能及标识要求

GB/T 21661 塑料购物袋

GB/T 27917 快递服务

NY/T 3177 农产品分类与代码

YZ/T 0162 冷链快递服务

YZ/T 0166 邮件快件包装填充物技术要求

YZ/T 0174 冷链寄递保温箱技术要求

YZ/T 0175 鲜活水产品快递服务要求

YZ/T 0178 邮件快件限制过度包装要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农产品 agricultural products

来源于农业的初级产品,即在农业活动中获得的植物、动物、微生物及其产品。

[来源:GB/T 34344—2017,3.1]

4 寄递类别

邮政企业、快递企业寄递的农产品一般包括:

——粮食、油料及干果;

——生鲜水果、蔬菜、食用菌、茶叶、花木、牛奶、禽肉蛋,以及冷鲜冷冻水产、冷鲜冷冻畜禽肉;

——活体农产品(包括鲜活水产品)。

注:农产品的具体品类可见 NY/T 3177。

5 基本要求

5.1 提前介入

邮政企业、快递企业宜加强与农产品生产企业、农民专业合作社经济组织、农产品电商企业或农户的沟通协调,主动提示寄递要求,提供符合寄递要求的包装材料和包装方案。有能力的邮政企业、快递企业,可提供预冷、仓储、前置包装等增值服务。

5.2 精细服务

邮政企业、快递企业应至少细化至 NY/T 3177 规定的三级品类,明确收寄范围和标准,配备相关设施设备,制定操作规程和质量控制措施,完善赔偿政策,提供精细化农产品寄递服务。

5.3 品质保障

邮政企业、快递企业应加强农产品寄递质量控制,减少农产品损耗,保障农产品品质。对需冷链寄递的农产品,邮政企业、快递企业应保证温度环境满足需求。

5.4 快速处理

各寄递服务环节宜优先处理农产品邮件快件,寄递服务时限不应超出本文件规定的时限或邮政企业、快递企业承诺和约定的时限。

5.5 绿色环保

邮政企业、快递企业服务过程中所采用的包装物及其他设施应符合绿色环保、安全卫生的要求,不应使用含有重金属及限定物质超标的包装材料。其中,与农产品直接接触的包装材料应达到国家食品安全标准要求。

邮政企业、快递企业可采取措施,支持农产品生产企业、农民专业合作社经济组织、农产品电商企业或农户使用符合寄递要求的包装材料,减少二次包装,避免过度包装。

6 服务条件

6.1 组织管理

6.1.1 邮政企业、快递企业应成立从事农产品寄递的部门,配备相应的工作人员、设施设备和信息系统,具备提供农产品寄递服务的能力。

6.1.2 邮政企业、快递企业应建立与所寄递农产品相适应的寄递质量管理体系,健全质量管理制度和作业规范。

6.1.3 邮政企业、快递企业应建立健全应急处置预案,制定交通阻塞、灾害性天气及控温失效等突发情况的应急措施。

6.2 设施设备

6.2.1 邮政企业、快递企业应配备与所寄递农产品相适应的设施设备。寄递对温度、湿度等有特殊要求的农产品,应当具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施,并保持有效运行。对于季节性农产品,应提前做好资源调配。

6.2.2 与农产品接触的设施设备不应与农产品发生化学反应,不应释放有害物质向农产品迁移。

6.2.3 与农产品接触的设施设备应定期清洗消毒。

对于下列情况,每次使用后应及时清洗、消毒:

- 直接接触农产品的设施设备用品;
- 寄递活体农产品的设施设备用品;
- 由于农产品腐烂、变质、渗漏等原因被污染的设施设备用品。

6.3 人员要求

邮政企业、快递企业直接接触食用农产品的人员应每年定期体检,持健康证上岗。

邮政企业、快递企业应对寄递人员开展农产品质量安全、卫生防疫、疫情防控等方面的培训指导,并保留培训记录。

6.4 信息管理

邮政企业、快递企业应保存农产品寄递各环节关键数据,数据保存时限宜为完成寄递后不少于2年。

7 服务环节

7.1 总体要求

粮食、油料及干果寄递应符合 GB/T 27917 的要求。其他农产品寄递应符合 GB/T 27917 以及本文件的要求。同时,通过冷链寄递还应符合 YZ/T 0162 的要求,鲜活水产品寄递还应符合 YZ/T 0175 的要求。

7.2 收寄前

收寄前,邮政企业、快递企业应与农产品生产企业、农民专业合作社经济组织、农产品电商企业或农户进行沟通和协商:

- 提供符合寄递要求的包装材料或包装方案,指导寄件人科学包装或提供包装服务;
- 对于生鲜水果、蔬菜、食用菌、花木,以及冷鲜水产、畜禽肉等,建议寄件人进行预冷或提供预冷服务;
- 对活体农产品,要求寄件人办理检验检疫等手续;
- 根据禁止寄递物品规定和企业服务能力,明示可收寄物品的范围、种类以及收寄条件等。

7.3 收寄

7.3.1 生产日期或保质期确认

对于生鲜水果、蔬菜、食用菌、花木,以及冷鲜冷冻水产、冷鲜冷冻畜禽肉,应在收寄时确认产品保质期,预计寄达日期应在保质期最后期限提前至少1d。

可通过以下方式获得保质期信息:

- 对于农产品生产企业、农民专业合作社经济组织以及从事农产品收购的单位或者个人销售的农产品,可查阅包装或标识信息获得保质期;
- 对于农户自产自销农产品,应确认生产或采摘日期,并在快递电子运单(包裹详情单)上予以备注。

7.3.2 收寄验视

除满足相关标准规定外,农产品寄递收寄验视还应满足以下要求:

- 与寄件人当面核实农产品的品名、数量、鲜活程度,并如实记录,上传至信息系统;
- 对于依法需要实施检疫的动植物及其产品,应查验检疫合格标志、检疫合格证明。

7.3.3 封装

7.3.3.1 基本要求

农产品生产企业、农民专业合作社经济组织以及从事农产品收购的单位或者个人销售的农产品,其包装满足以下要求:

- 可由寄件人进行包装;
- 如寄件人提供的包装符合寄递要求,邮政企业、快递企业应优先作为寄递包装;如不符合寄递要求,应加固、优化包装,或重新包装。

对于农户自产自销的农产品,可由农户进行包装,也可由邮政企业、快递企业直接进行包装。

农产品包装用品应安全卫生、无破损、无污染;在重复使用前,应进行清洗和消毒处理,洗涤剂 and 消毒剂卫生标准应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

7.3.3.2 内包装

农产品寄递内包装应满足以下要求:

- 生鲜水果、蔬菜、食用菌、花木的内包装应具备缓冲效果,避免在运输过程中挤压碰撞;不宜使用泡沫填充物;
- 需要保鲜的,内包装应使用具有一定保鲜效果的材料:
 - a) 生鲜水果、蔬菜、食用菌、花木等农产品,可使用气调包装进行保鲜,也可使用涂膜包装延长保鲜期;
 - b) 畜禽肉等分割肉,可使用真空包装,并使用冰袋等冷媒进行保鲜。

7.3.3.3 外包装

农产品寄递外包装应使用符合 GB/T 16606.2 和 GB/T 16606.3 要求的包装袋、包装箱。如使用其他包装,包装的规格尺寸宜符合 600 mm × 400 mm 物流包装基础模数的要求,与托盘、货架、叉车、冷藏车、集装箱等设备设施相匹配。

外包装胶带不应过度缠绕,宜选用免胶带结构的封装用品,或使用可生物降解胶带。

在封装使用冰板、冰袋等冷媒的农产品时,外包装应具备防水性能或采取防水措施。

7.3.3.4 保温材料

需温控运输的农产品应根据农产品最佳储运温度,选择合适的外包装及冷媒:

- 使用可循环包装箱的,可选择相配套可固定位置的冰板、冰袋、冰膜作为冷媒;
- 对于易发生碰撞挤压以及对温度时效要求较高的生鲜水果、蔬菜等农产品,可选择冰膜作为冷媒。

7.3.3.5 其他

邮政企业、快递企业应在农产品邮件快件外包装箱体上粘贴专用标识,或使用专用外包装进行识别。其他环保包装要求见第 9 章。

7.3.4 协议签订

邮政企业、快递企业宜与寄件人签订农产品寄递服务协议,明确双方的权利和义务,协议条款包含且不限于以下内容:

- 寄递信息,包括品名、数量、质量、保质期、寄递范围、寄递时限;
- 包装信息,包括包装方式、包装材质、储运温度、冷媒使用;
- 责任条款,包括责任划分、免责事项、合理损耗率、赔偿约定等;
- 无法投递等异常情况处理条款。

7.4 内部处理

7.4.1 分拣封发

农产品邮件快件分拣封发应满足以下要求：

- 优先对有温度、湿度要求农产品邮件快件进行分拣封发；
- 对于有温度、湿度要求的农产品邮件快件,应在满足温度湿度要求的区域内进行分拣；
- 活体农产品(鲜活水产品除外)应单独装车封发;不宜对农产品邮件快件建立总包封发；
- 农产品邮件快件装车时,宜码放至车厢尾部,不宜与其他邮件快件混装;大不压小,重不压轻；
- 分拣封发时,不应扔、抛、坐、压；
- 落实场所和各类用品用具通风、消毒等疫情防控措施。

7.4.2 运输

农产品邮件快件运输时应满足以下要求：

- 按照规划频次和路线运输,避免滞留；
- 运输前应检查车辆卫生情况,车厢内无异物、无异味及无虫害,需符合安全卫生要求；
- 优先安排卸车、中转、装车。

7.5 投递

7.5.1 基本要求

农产品邮件快件投递应满足以下要求：

- 应优先投递有温度、湿度要求的农产品邮件快件；
- 对于有温度、湿度要求的农产品邮件快件,宜按地址投递至收件人处,或经收件人同意投递至有相应储存条件的代收点、驿站、智能快件箱等。

7.5.2 投递准备

应提前联系收件人,约定具体投递方式和时间。

如收件人要求他人代收的,应告知代收风险。

7.5.3 签收

7.5.3.1 验收

投递时,收件人应按 GB/T 27917 的要求进行验收。

7.5.3.2 代收

代收应符合 GB/T 27917 的要求。

7.5.3.3 自提

邮政企业、快递企业可设立自提网点,自提网点应满足邮件快件的暂存需要。收件人要求自提的,可将邮件快件放置自提网点,并应告知收件人在规定时间内及时提取邮件快件。

7.5.3.4 异常情况

邮政企业、快递企业首次投递未成功的,应将邮件快件带回,根据农产品类型妥善保管,在约定时限内组织二次投递。邮政企业、快递企业投递两次后,仍没有投递成功的,应按约定或与寄件人协商处理。

在验收过程中,若发现邮件快件短缺、破损、变质等异常情况,应在快递电子运单(包裹详情单)上注明情况,并由收件人(代收人)和快递员(投递员)共同签字;收件人(代收人)拒绝签字的,快递员(投递员)应予以注明。

对于无着邮件快件,应按 GB/T 27917 关于无着快件的要求进行处理。对于易腐坏变质的农产品无着邮件快件,滞留期限不宜超过 2 个自然日,超时应做无公害处理,并如实予以记录。

发生赔偿情况时,邮政企业、快递企业应按照 GB/T 27917 关于赔偿的要求执行。

8 特殊寄递要求

8.1 生鲜水果、蔬菜、食用菌以及冷冻水产、畜禽肉寄递

生鲜水果、蔬菜、食用菌以及冷冻水产、畜禽肉寄递满足以下要求:

- 应根据农产品类型在给定时限、温度和湿度范围内寄递;
- 宜由寄件人在寄递前进行分级处理,去除腐坏及病害的产品;
- 宜进行预冷。

注:附录 A 给出可供参考的部分农产品寄递时限、温度和湿度信息。

8.2 花木寄递

花木寄递满足以下要求:

- 根据花木的特点,对花木进行包装,加强对花木的保护;
- 花木寄递宜将温度控制在 4℃ ~ 13℃ 内,湿度控制在 70% ~ 85% 内,全程时限应控制在 72 h 以内;
- 冬季花木寄递应进行环保暖媒包装,防止花木冻伤;
- 对木材线虫病、红蚂蚁等进行管控。

8.3 活体农产品寄递

活体农产品寄递满足以下要求:

- 不应寄递国家及相关部门禁止寄递的活体农产品,不宜寄递活体家禽;
- 收寄的活体农产品应健康状态良好,适合寄递要求;宜在外包装标明活体农产品种类和标识;
- 活体农产品的放置、操作在确保安全的前提下,应符合其习性要求,并保持通风;
- 活体农产品在寄递过程中,不应倒置;
- 应在寄递过程中定时关注活体农产品状态,及时投食;
- 投递时,应告知收件人邮件快件的内件为活体农产品;
- 运载工具、垫料、包装物、容器等应当符合动物防疫和禁寄管理要求;
- 如在寄递过程中发现发生传染病,染疫动物及其排泄物,运载工具中的动物排泄物以及垫料、包装物、容器等被污染的物品,应当按照国家有关规定处理;
- 应就免疫、消毒、检测、隔离、净化、消灭、无害化处理等动物防疫工作对从业人员加强培训。

9 环保包装要求

9.1 包装材料选用

应优先使用农产品原发包装寄递。

确需包装的,邮政企业、快递企业应根据所寄递农产品类型,设计合理的包装方式,减少包装材料的使用,应符合 YZ/T 0178 的要求,并应选用绿色、环保的包装材料和产品:

- 塑料包装宜选用满足 GB/T 41010 要求的可降解塑料;直接接触食用农产品的塑料类内包装,其安全卫生性能应符合 GB/T 21661 的要求;
- 与农产品直接接触部分不应与农产品发生化学反应,不应释放有害物质向农产品迁移;

- 直接接触农产品的包装材料添加剂应符合 GB 9685 的规定；
- 不宜使用淋膜纸等复合包装作为内包装材料,不宜使用泡沫箱；
- 宜使用通过绿色产品认证的包装物。

9.2 循环与回收

农产品寄递包装应优先选用可循环包装,并符合以下要求:

- 需要冷链寄递的邮件快件,宜选用符合 YZ/T 0174 要求的冷链快递保温箱；
- 使用可循环包装物时,应在包装物表面印刷相应的重复使用标志；
- 应在投递后积极回收可循环包装物,另有约定的除外；
- 应在可循环包装物印刷或粘贴具有唯一性的可识别标签,如 128 码、QR(快速反应)码或射频识别(RFID)标签；
- 宜建立可循环包装物共用平台,推进寄递活动和包装流转数据衔接,监控和调度可循环包装的使用情况,扩大可循环包装物的应用范围。

附录 A

(资料性)

部分生鲜水果、蔬菜、食用菌及冷鲜冷冻畜禽肉寄递时限及寄递温度、湿度

表 A.1 给出部分生鲜水果、蔬菜、食用菌及冷鲜冷冻畜禽肉寄递时限及寄递温度、湿度要求。

表 A.1 部分生鲜水果、蔬菜、食用菌及冷鲜冷冻畜禽肉寄递时限及寄递温度、湿度

产品名称	产品名称	寄递时限(h)	寄递温度(℃)	寄递湿度(%)
仁果类	苹果、梨、山楂	72	常温	90~95
	枇杷	36	常温	90~98
		72	冷藏	
	木瓜	48	常温	85~90
核果类	桃、李	72	常温	90~95
	枣	72	冷藏	90~98
		36	常温	
	芒果	72	常温	85~90
	杏	48	冷藏	90~95
	樱桃	48	冷藏	90~95
	杨梅	24	冷藏	90~98
浆果类	葡萄	72	冷藏	90~95
	猕猴桃	72	冷藏	90~95
	火龙果	72	常温	90~95
	蓝莓	48	冷藏	90~95
柑橘类	橙、橘、柑、柚	72	常温	85~95
聚复果类	草莓	36	冷藏	90~95
	菠萝	72	常温	85~90
荔果类	荔枝	48	冷藏	90~95
	龙眼	48	常温	90~98
		72	冷藏	
果用瓜类	西瓜、甜瓜	72	常温	90~95
香蕉类	香蕉	48	≥12	85~95
新鲜蔬菜	新鲜蔬菜	48	常温	90~100

表 A.1(续)

产品名称	产品名称	寄递时限(h)	寄递温度(℃)	寄递湿度(%)
食用菌	香菇	48	冷藏	95
	平菇	48	冷藏	95
	杏鲍菇	48	冷藏	95
	双孢蘑菇、金针菇	24	常温	95
		48	冷藏	
	草菇	24	常温	95
鲜松茸	24	1~5	95	
冷鲜冷冻畜禽肉	冷鲜肉	48	-2~1	85~90
	冷冻肉	72	-23~-18	90~95
注:常温(10℃~25℃)、冷藏(0℃~10℃)。				

参 考 文 献

- [1] GB/T 34344—2017 农产品物流包装材料通用技术要求
 - [2] GB/T 20563—2006 动物射频识别 代码结构
 - [3] GB/T 22502—2008 超市销售生鲜农产品基本要求
 - [4] GB/T 24616—2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
 - [5] GB/T 28640—2012 畜禽肉冷链管理技术规范
 - [6] YZ/T 0171—2019 邮件快件包装基本要求
 - [7] 《邮件快件包装管理办法》
 - [8] 《中华人民共和国动物防疫法》
-