



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22918—2025

代替 GB/T 22918—2008

## 易腐食品控温运输技术要求

Technical requirements for temperature-controlled transportation of  
perishable foodstuff

2025-10-05 发布

2026-05-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准管理委员会 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 运输基本要求	2
5 控温运输工具要求	3
6 装(卸)要求	4
7 运输途中要求	5
8 温度追溯要求	5
附录 A (规范性) 易腐食品控温运输要求	6
附录 B (规范性) 易腐食品运输包装	10
附录 C (资料性) 易腐食品装载方法	12

## 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求,食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 22918—2008《易腐食品控温运输技术要求》,与 GB/T 22918—2008 相比,除结构调整和编辑性改动外,主要技术变化如下:

- 更改了范围(见第1章,2008年版的第1章);
- 增加了术语“漏气系数”“总传热系数”及其定义(见3.8、3.9);
- 更改了“易腐食品”“冻结状态”“冷却状态”“控温运输”“控温运输工具”“冷害”“冻害”的术语和定义(见3.1、3.2、3.3、3.4、3.5、3.6、3.7,2008年版的3.1、3.4、3.5、3.7、3.8、3.9、3.10);
- 删除了“易腐货物”“热状态”“未冷却状态”的术语和定义(见2008年版的3.2、3.3、3.6);
- 更改了包装要求(见4.1.6,2008年版的4.5)、装载要求(见6.2.1,2008年版的4.6);
- 增加了控温运输工具气密性能分级标准和计算方法(见5.2.1、5.2.2);
- 增加了控温运输工具隔热性能分级标准和计算方法(见5.2.3、5.2.4);
- 增加了控温运输工具制冷机组及其性能要求(见5.3.1);
- 增加了控温运输工具表面涂层的太阳光反射比性能要求(见5.3.3);
- 更改了装(卸)要求(见第6章,2008年版的第5章、第7章);
- 更改了运输途中要求(见第7章,2008年版的第6章);
- 更改了控温运输工具内部温度记录时间间隔要求(见8.1,2008年版的6.5);
- 增加了温度追溯信息内容要求(见8.2);
- 增加了温度追溯信息管理要求(见8.3、8.4);
- 更改了易腐食品控温运输要求(见附录A,2008年版的附录A);
- 更改了易腐食品运输包装(见附录B,2008年版的附录B);
- 更改了易腐食品装载方法(见附录C,2008年版的附录C)。

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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国制冷标准化技术委员会(SAC/TC 119)归口。

本文件起草单位:广州大学、广州工商学院、中国制冷学会、华商国际工程有限公司、青岛海尔特种电冰柜有限公司、中铁特货物流股份有限公司、上海海洋大学、中车长江运输设备集团有限公司科技开发分公司、超酷(上海)制冷设备有限公司、河北壹雪制冷科技有限公司、中国铁道科学研究院集团有限公司运输及经济研究所、广东华联通数码仓有限公司、广州拜尔冷链聚氨酯科技有限公司、中国铁路广州局集团公司、广东新供销天业冷链集团有限公司、安徽共生物流科技有限公司、广州市标准化研究院、临沂市义兰物流信息科技有限公司、北京廷越科技发展有限公司、上海开利运输冷气设备有限公司、青岛凯尼亚商用设施有限公司、广州番禺职业技术学院、韶关学院、厦门城市职业学院、湖南医药学院、长沙学院、香港物流商会、东北林业大学、天津商业大学、中粮工科检测认证有限公司。

本文件主要起草人:刘广海、谢如鹤、张奎、王斌、林朝朋、温克学、廖晶、李锦、谢晶、何远新、王宏、塘杰、马进、段凤华、尹从绪、司春强、王波、管佳佳、孙天慧、李进、王言、谢皓、尉润华、孙欢、杨芳、任锦辉、刘海波、黄礼明、廖愿洋、常海、尉潇泽、陈欢、刘生焱、卢立新、郑全军、冯智辉、钟鸿兴、吴建哲、

胡开永、赵全华、李庆庭、吴会军、黄鹏、廖穗明、李洋、王贺珍、邹毅峰、陈嘉慧、马超、徐博、纪晓光。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

——GB/T 22918—2008；

——本次为第一次修订。

# 易腐食品控温运输技术要求

## 1 范围

本文件规定了易腐食品控温运输的运输基本要求、控温运输工具要求、装(卸)要求、运输途中要求、温度追溯要求等内容。

本文件适用于易腐食品的控温运输。

本文件不适用于使用便携式保温箱的易腐食品控温配送。

## 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 5338.2 系列 1 集装箱 技术要求和试验方法 第 2 部分:保温集装箱
- GB/T 5600 铁道货车通用技术条件
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 18354 物流术语
- GB/T 18517 制冷术语
- GB/T 21145 运输用制冷机组
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- 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 31550 冷链运输包装用低温瓦楞纸箱
- GB/T 35145 冷链温度记录仪
- 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 10729 易腐食品冷藏链操作规范 果蔬类
- SB/T 10730 易腐食品冷藏链技术要求 禽畜肉
- SB/T 10731 易腐食品冷藏链操作规范 禽畜肉
- SB/T 11092 多温冷藏运输装备技术要求及测试方法
- SB/T 10928 易腐食品冷藏链温度检测方法
- TB/T 3562 铁路保温车

## 3 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 18517 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 易腐食品 **perishable foodstuff**

在常温下保存或流通中易于腐败变质的食品的总称。

注:如畜禽肉、蛋、奶、水产、果蔬等,也称易腐货物。

[来源:GB 29753—2023,3.1,有修改]