



海南省地方标准

DBXX/T XXXX—2025

热带水果、水产品寄递服务规范

Requirement for post or express service of tropical fruit, aquatic products

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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
3.1 热带水果	1
3.2 水产品	1
3.3 寄递企业	2
3.4 寄递时限	2
3.5 冷媒	2
4 总体要求	2
4.1 全程时限	2
4.2 服务保障	2
4.3 跟踪	3
5 服务条件	3
5.1 组织管理	3
5.2 人员要求	3
5.3 设备设施	3
5.4 信息系统	3
6 服务环节要求	3
6.1 收寄准备	3
6.2 收寄	3
6.3 包装	4
6.4 分拣	4
6.5 运输	5
6.6 投递	5
7 特殊寄递要求	6
8 环保包装要求	6
8.1 包装材料选用	6
8.2 循环与回收	6

附录 A （资料性）常见水果寄递时限及寄递温度类型..... 7

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。

本文件由海南省邮政管理局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

热带水果、水产品寄递服务规范

1 范围

本文件规定了热带水果、水产品的寄递类别、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。

本文件适用于海南省内热带水果、水产品寄递业务。

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，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。

YZ/T 0162-2017 《中华人民共和国邮政行业标准 冷链快递服务》

YZ/T 0185-2022 《中华人民共和国邮政行业标准 邮政快件实名收寄验视操作规范》

GB/T 27917.3-2023 《中华人民共和国国家标准 快递服务 第3部分：服务环节》

DB 46/T542-2021 《海南省地方标准 快递绿色包装通用要求》

GB 9685-2016 《中华人民共和国国家标准 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/T 21661-2020 《中华人民共和国国家标准 塑料购物袋》

YZ/T 0174-2020 《中华人民共和国邮政行业标准 冷链寄递保温箱技术要求》

SN/T 1884.1—2007 《中华人民共和国出入境检验检疫行业标准 进出口水果储运卫生规范 第1部分：水果储藏》

YZ/T 0175-2020 《中华人民共和国邮政行业标准 鲜活水产品快递服务要求》

DB 46/T 505-2020 《海南省地方标准 全生物降解塑料制品 通用技术要求》

YZ/T 0179-2021 《中华人民共和国邮行业标准 农产品寄递服务及环保包装要求》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

热带水果 tropical fruit

泛指产于热带、南亚热带地区未加工的新鲜水果，主要包括荔枝、芒果、红毛丹、黄皮、莲雾、凤梨、榴莲、火龙果、香蕉、番石榴、橙子/柚子、菠萝蜜、椰子、山竹、杨桃、木瓜、百香果等。

3.2

水产品 aquatic Products

主要包括鱼类（东星斑、马鲛鱼、金鲳鱼、石斑鱼、带鱼、海鳗）、虾类（南美白对虾、皮皮虾、脊尾白虾）、蟹类（和乐蟹、青蟹、梭子蟹）、贝类（东风螺、香螺、蛤蜊）、藻类（裙带菜、海苔）。

3.3

寄递企业 mail and express service organization

邮政企业、快递企业、经营邮政通信业务的企业的统称。

3.4

寄递时限 delivery time

邮件快件从收寄到投递的时间期限。

[来源：YZ/T 0175-2020,3.2]

3.5

冷媒 coolant

一种能够从周围物体（快件）中吸取热量而相变，从而使物体（快件）处于规定温度范围的蓄冷材料。用于维持快件规定温度范围的蓄冷剂（如冰袋）或制冷剂（如干冰），包括相变蓄冷材料和干冰等。

[来源：YZ/T 0174-2020,3.3，有修改]

4 总体要求

4.1 全程时限

在寄递的各环节应优先处理，保证优先揽收、优先发运、优先中转、优先派送。实现作业时限最短，达到全程时限最短。

4.1.1 热带水果

寄递服务的全程时限不应超过承诺或约定的用时，可参照附录A.1。

4.1.2 水产品

全程温控保冷、防止交叉污染、合规性核验，确保寄递过程中货物中心温度温度范围在-18℃以下，2d~3d。

4.2 服务保障

4.2.1 寄递企业应针对不同类别的热带水果、水产品明确其温控条件、选择符合安全卫生要求的封装用品及设施设备，与热带水果、水产品直接接触的材料选用绿色环保的包装产品填充物，减少二次包装，避免过度包装。

4.2.2 寄递企业应加强热带水果、水产品寄递质量控制，减少损耗、保障品质。对需冷链寄递的热带水果、水产品，寄递企业宜保证温度环境满足需求。

4.3 跟踪

寄递企业应对寄递服务的各环节操作进行实时监控，及时发现，处理异常情况，并如实记录。

5 服务条件

5.1 组织管理

5.1.1 寄递企业宜成立从事热带水果、水产品寄递的部门，配备专兼职工作人员、设施设备和信息系统，具备提供热带水果、水产品寄递服务的能力。

5.1.2 寄递企业宜建立与所寄递热带水果、水产品相适应的质量管理体系健全管理制度和作业规范。

5.1.3 寄递企业宜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。

5.2 人员要求

5.2.1 寄递企业直接接触冷冻肉类热带水果、水产品表面的人员宜每年定期体检，持健康证上岗。

5.2.2 寄递企业宜每年制定人员培训计划，并保留培训记录。

5.3 设备设施

5.3.1 寄递企业宜配备与所寄递热带水果、水产品相适应的设施设备。寄递对温度、湿度等有特殊要求的热带水果、水产品，宜配备保温、冷藏或者冷冻等设施设备，并配备有温湿度记录仪。

5.3.2 寄递企业宜制定设施设备台账，并进行分类管理，定期对设施设备进行维护保养，保持有效运行。对于季节性热带水果、水产品，宜提前做好资源调配。

5.3.3 与热带水果、水产品接触的设施设备不应与热带水果、水产品发生化学反应，不应释放有害物质向热带水果、水产品迁移。

5.3.4 与热带水果、水产品接触的设施设备应定期清洗消毒，并保留消毒记录。

5.3.5 信息系统

寄递企业应配备适宜的信息化管理系统，对热带水果、水产品寄递的各环节进行高效管理，实时保存寄递各环节的关键数据，保证寄递过程的完整溯源，数据宜长期保存。

6 服务环节要求

6.1 收寄准备

收寄人员宜与寄件人沟通物品类型、包装方式、温度适用范围、寄递方式、寄递区域、寄递时限以及对于附录A中明确需冷藏寄递的水果，寄递企业应主动告知寄件人预冷的必要性，有条件的可对其提供预冷服务，明确双方的权利和义务。其中，选择冷链运输的可参照YZ/T 0162。

6.2 收寄

6.2.1 时效确认

在热带水果、水产品收寄时，寄递企业应与寄件人确认产品类型的寄递时效，并告知寄件人。

6.2.2 收寄验视

热带水果、水产品的收寄验视应符合YZ/T 0185的相关规定。

6.3 包装

6.3.1 基本要求

6.3.1.1 热带水果类包装：

- a) 纸箱带有透气孔；
- b) 物品需要缓冲保护，需使用纸隔板隔开或者使用珍珠棉网套；
- c) 物品在箱内需要被限位，以不晃动为准（活动空隙不超过 2cm，填充物以纸质为佳）；
- d) 外包装足够坚固避免受压变形，例如纸箱+泡沫箱；如受温度影响较大的必须采取冷藏措施，需要使用纸箱+泡沫箱+冷媒包装，如不采取冷藏措施则需要增加透气孔；
- e) 泡沫箱封口处采用透明胶带密封完全；

6.3.1.2 水产品类：

- a) 采用纸箱加泡沫箱作为外包装；
- b) 采取制冷措施，冷媒（冰瓶）需固定，冷媒与托寄物之间不得直接接触；
- c) 泡沫箱封口处采用透明胶带密封完全；
- d) 物品在箱内需要被限位，以不晃动为准（活动空隙不超过 2cm）。

寄件人自行提供的包装应符合YZ/T 0179的规定。选用冷链包装的，其包装材料或需要的冷媒应满足寄递过程中的要求。

6.3.2 包装方式

6.3.2.1 应按照相应标准规定，根据热带水果、水产品的种类和预冷、暂存、运输、冷链等环节及环境，选定包装方式，满足包装质量要求。特殊产品寄递的包装方式，应通过实物、实地全环节寄递试验后方可实施。

6.3.3 标识

6.3.3.1 使用专用包装箱时，应在专用包装箱体表面粘贴专用标识，可印刷或张贴自有品牌标识等；未使用专用包装箱时，应在包装外表面明显位置粘贴寄递专用面单，无专用面单的应在包装显著区域加盖或粘贴产品类别字样。

6.3.3.2 冷链包装应使用专用面单，面单应防水；无专用面单的应在现有面单规定区域加盖“冷链”字样。

6.4 分拣

6.4.1 分拣应符合 GB/T 27917.3-2023 中 5.3 的规定，并满足以下要求：

- 卸车时，验视车厢内邮件快件包装是否完好，有无破损、水湿等情况；

- 应优先对有温度、湿度要求的热带水果、水产品邮件快件进行分拣，并在满足温度湿度要求的区域内进行分拣；
- 热带水果、水产品邮件快件装车时应大不压小，重不压轻，如与其它邮件快件混装时宜码放至车厢尾部，不应扔、抛、坐、压邮件，杜绝暴力分拣等行为。
- 不应集包封发。

6.5 运输

热带水果、水产品邮件快件运输环节应符合GB/T 27917.3-2023中5.3的规定，并满足以下要求：邮件快件运输时应按照规划频次和路线运输，避免滞留，优先安排卸车、中转、装车。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。运输过程中应轻装、轻卸、防止挤压、剧烈震动和日晒雨淋。

- a) 冷链运输车辆装载前预冷至规定温度（冷藏类 $0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ ，冷冻类 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ ），运输过程中温湿度波动 $\leq \pm 1^{\circ}\text{C}$ ；
- b) 夏季运输鲜活热带水果、水产品需采取防晒、通风措施，避免车厢温度超标；

6.6 投递

6.6.1 基本要求

应优先投递有温度、湿度要求的热带水果、水产品邮件快件。对于有温度、湿度要求的热带水果、水产品邮件快件，应按约定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、快递服务站点、智能快件箱等。

6.6.2 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。

6.6.3 签收

6.6.3.1 验收

投递时，收件人应按 GB/T 27917.3-2023 中 5.4.2.4 条的要求进行验收。

6.6.3.2 代收

代收应符合 GB/T 27917.3-2023 中 5.4.2.5 条的规定。

6.6.3.3 自提

收件人要求自提的，可将邮件快件放置自提网点，该网点宜具备对温湿度有要求的邮件快件存放的条件。并应告知收件人网点的地址信息，提醒收件人及时提取邮件快件。

6.6.3.4 异常情况

首次投递未成功的，应将邮件快件及时带回，根据热带水果、水产品类型妥善保管，在约定时限内组织二次投递。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 27917-2023 中关于无着邮件快件的要求进行处理。对于易腐坏变质的热带水果、水产品无着邮件快件，滞留期限不宜超过 2 个自然日，超时应做无公害处理，并如实记录处理的方式、时间、地点等。

发生赔偿情况时，赔偿应符合 GB/T 27917.3-2023 附录 A。

7 特殊寄递要求

寄递企业应根据热带水果、水产品的类型，明确温度湿度、防护措施、禁寄管理等特殊寄递要求，按照 YZ/T 0179 的相关规定执行。水产品的寄递同时参照本标准及 YZ/T 0175。

8 环保包装要求

8.1 包装材料选用

8.1.1 寄递企业服务过程中所选用的快递绿色包装物及包装操作宜符合 DB 46/T 542 的规定。

8.1.2 塑料包装宜使用符合 DB 46/T 505 的规定的全生物降解包装物。直接接触食用热带水果、水产品的塑料类内包装，其安全卫生性能应符合 GB 4806.7 的要求。直接接触热带水果、水产品的包装材料添加剂应优先选用全生物降解制品符合 DB 46/T 505 的规定。

8.1.3 与热带水果、水产品直接接触部分不应与热带水果、水产品发生化学反应，不应释放有害物质向热带水果、水产品迁移。

8.1.4 寄递企业可采取措施，引导热带水果、水产品生产企业、农民专业合作社经济组织、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。

8.1.5 不宜使用淋膜纸等复合包装作为内包装材料。

8.1.6 宜使用通过绿色产品认证的包装物。

8.2 循环与回收

8.2.1 需要冷链寄递的热带水果、水产品邮件快件，宜选用符合 YZ/T 0174 要求的冷链快递保温箱。

优先使用可循环快递箱（盒）、生鲜保温箱等循环包装，其他包装物重复利用及回收再利用应符合 DB 46/T 542 的要求。

附录 A

(资料性)

常见热带水果寄递时限及寄递温度类型

常见热带水果寄递时限及寄递温度类型见表A.1

表A.1 常见热带水果寄递时限及寄递温度类型

表 A. 1

序号	热带水果种类	建议最优寄递时限 (具体由寄递企业与客户约定为准)	寄递温度类型
1	荔枝	48h	冷藏
2	芒果	3d ~ 7d	常温
3	红毛丹	72h	常温
4	黄皮	24h	冷藏
5	莲雾	48h	冷藏
6	凤梨	72h	常温
7	榴莲	72h	常温
8	火龙果	72h	常温
9	香蕉	72h	常温
10	番石榴	72h	常温
11	橙子/柚子	72h	常温
12	菠萝蜜	72h	常温
13	椰子	3d ~ 5d	冷藏
14	山竹	48h	冷藏
15	杨桃	2d ~ 3d	冷藏
16	木瓜	3d ~ 4d	冷藏
17	百香果	3d ~ 4d	冷藏
蔬菜：对温度非常敏感的参照冷藏水果；其他参照常温水果。			
注：冷藏指0℃ ~ 10℃			