

团体标准

《预制菜常温配送管理规范》

标准编制说明

标准编制工作组

2022年6月

一、任务来源

为了推动佛山预制菜产业快速发展，2022年4月，佛山市预制菜标准化技术委员会组织研讨和评审，通过了《预制菜肴水产生制品》、《速冻调制畜肉类生制品》、《预制菜冷链配送服务规范》、《预制菜常温配送服务规范》4项预制菜团体标准立项。本文件由佛山市农业产业联合会提出并归口，由佛山市质量和标准化研究院等单位联合起草。

二、编制背景与目的意义

目前，预制菜迎来黄金发展期。2022年3月，广东预制菜被写入《2022年省〈政府工作报告〉重点任务分工方案》。2022年3月25日，广东省政府印发我国首个省级预制菜产业政策《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，把推进预制菜产业发展列入全面推进乡村振兴重点工作，部署加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地。而佛山，作为粤菜发源地和世界美食之都，佛山高度重视预制菜产业发展，佛山市第十三次党代会、2022年市政府工作报告明确提出发展预制菜产业和建设特色农产品预制菜加工产业园。2022年3月，由佛山市农业产业联合会统筹成立了佛山市预制菜产业联盟，佛山市预制菜产业联盟依托和利用省、市科研院校的技术力量，将搭建产学研合作平台，完善预制菜产业链标准体系、质量管理体系和知识产权管理体系。2022年4月，在佛山市农业农村局、佛山市市场监督管理局指导下，佛山市预制菜产业联盟联合科研院所、行业协会、企业等成立了预制菜标准化技术委员会，标准会将围绕预制菜企业痛点，指导产业联盟针对佛山农产品优势产业特色打造广府菜预制菜标

准体系，以佛山预制菜区域公共品牌抢占产业制高点。

尽管预制菜发展潜力巨大，但行业发展目前仍存在着不少痛点。比如，由于预制菜行业缺乏相关的国家标准、行业标准，企业普遍采用的是食品安全类国家标准，不利于行业长远发展。因此，亟待制定标准引导其行业规范化发展。本文件的编制发布将弥补预制菜常温配送管理的标准空白，为本地预制菜行业提供标准技术支撑，有利于行业的规范化发展。

三、标准的制定依据

本标准编写按照 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》的要求进行。

标准编制过程中主要参考以下法律、法规、标准等基础上进行编制。

《中华人民共和国食品安全法》

GB/T 18354 物流术语

GB/T 29912 城市物流配送汽车选型技术要求

WB/T 1055 物流从业人员职业能力要求 第1部分：仓储 配送作业与作业管理

四、标准主要内容

1. 标准适用范围

本文件规定了预制菜常温配送的基本要求、配送过程要求、配送信息管理、质量管理。本文件适用于预制菜流通过程中的常温配送管理。

2. 标准的主要内容

标准的主要内容包括：术语和定义、基本要求、配送过程要

求、配送信息管理、质量管理要求。

第三章 术语和定义，参照现有的国家标准，规定了预制菜。

第四章 基本要求，从原则、人员、人员几方面进行规定。

第五章 配送过程要求，从拣货、配送进行规定，其中拣货过程覆盖了订单处理、拣选配货环节要求，配送过程覆盖了配载、装车、送货、交货环节要求。

第六章 配送信息管理，对客户的需求、信息的维护、信息管理系统的建设和操作管理进行具体规定。

第七章 质量管理，具体规定了风险控制和投诉处理的管理要求。

五、重大意见分歧的处理依据和结果

在标准起草过程中未发生重大分歧意见。

六、预期的社会效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

《预制菜常温配送管理规范》是重要管理环节建立常温配送规范的指引。标准的研制有利于提升预制菜温配送标准化服务水平，充分发挥标准对规范市场的指导作用，推动了预制菜温配送行业健康规范发展，满足居民消费升级需要，保障预制菜食品消费安全。

七、其他应说明的事项

无。