

食品配送管理规范

Management specification for food distribution

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

杭州市余杭区食品配送行业协会 发布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 场所要求	2
5 设备设施要求	2
6 人员要求	2
7 操作要求	3
8 过程管理	4
9 文件管理	6

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》给出的规则起草。

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。

本文件由杭州市余杭区食品配送行业协会提出并归口。

本文件起草单位：浙江融合致远供应链管理有限公司、杭州君元贸易有限公司、杭州利苏实业有限公司、杭州韩发农副产品有限公司、浙江玖和供应链管理有限公司、杭州友春食品配送有限公司、杭州广瑞食品有限公司、杭州绿鑫食品有限公司、杭州专诚食品有限公司、杭州民本食品有限公司

。

本文件主要起草人：孟姚、张希伟、洪建军、张举贤、余金苟、王新磊、张伟玉、宋国华、沈洪林、韩世玲、杨庆军、张鑫根、王友春、何卫建、姜建军、童林飞

本文件为首次发布。

引 言

当前食品配送单位仍存在无序分布、运营初级、结构参差不齐等现状，给行业的健康、安全发展带来了很大的隐患，直接影响到配送食材的食品安全。为了进一步规范区内食品配送企业，推进企业自律，助推行业重塑，促进与余杭区食品配送管理规范化建设，进一步提升食品安全保障能力，特制定本标准。

本标准实施后，明确了本协会配送管理的标准，将进一步促进行业从粗放型管理走向精细化运作的轨道，助推配送企业食品安全管理水平的不断提升。

食品配送管理规范以团体标准形式发布，文件重点关注余杭区食品配送企业的规范化管理，文件从场所要求、设备设施要求、人员要求、操作要求、过程管理、管理制度与记录等方面提出了要求。该文件作为DB33/T 2348-2021《生鲜配送操作规范》的有效补充、余杭区食品配送企业规范化管理的基本准则。

相关方根据自身业务范围和领域执行相应条款。

食品配送管理规范

1 范围

本文件规定了食品配送服务保障管理规范的场所要求、设施设备要求、人员要求、配送要求、过程管理、管理制度与记录。

本文件适用于食品配送保障管理。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求

GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬

GB/T 29568 农产品追溯要求 水产品

GB/T 30134 冷库管理规范

GB/T 31078 低温仓储作业规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范

GB/T 34767 水产品销售与配送良好操作规范

GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求

GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品

GB 50072 冷库设计规范

QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

WS/T 458 卫生监督现场快速检测通用技术指南

SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范

SB/T 10873 生鲜农产品配送中心管理技术规范

DB33/T 2348 生鲜配送操作规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

JJF 1647 零售商品称重计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 场所要求

4.1 应配备固定场所并满足以下要求：

- a) 具有与经营的食品品种、数量相适应的场所，布局合理，经营场所环境整洁；
- b) 远离有毒有害气体、污水、烟雾、粉尘等污染源，以及生产或存贮易燃易爆、有毒等危险品的场所；
- c) 具备仓储区、冷库等功能区域，冷库设计应符合 GB 50072 的规定。
- d) 场所内配备照明、应急电源以及消防设备等；
- e) 如提供加工服务，还应具备加工场所，并符合 GB 31652 等相关标准的要求；
- f) 各加工车间的清洁区和非清洁区应严格分开；
- g) 蔬菜和水果、畜禽肉、水产品等应有各自的流通加工间和暂存库，不应有交叉污染；
- h) 收货区、加工作业区、发货区分区作业的环境、温控应根据食品特性加以控制。

4.2 应设置快速检测实验室。

5 设备设施要求

5.1 经营场所应设置消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洁等设备或设施。

5.2 应配备与冷链食品生产经营相衔接的运输工具或其他符合冷链食品储存温湿度要求的设施设备。运输工具等设施设备应配置温度监测、记录、报警、调控装置，监控装置应定期校验并记录。设施设备应易于清洗、消毒、检查和维护。

5.3 配备与快速监测项目相适应的仪器及设备设施。

5.4 接触食品、农产品的工具、容器、设备、包装材料的材质符合食品安全要求，便于清洗消毒。

5.5 用水（冰）应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

5.6 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

5.7 冷库设计应符合 GB 50072 的规定，并配置温度显示装置。

5.8 冷库设备设施的维护管理应符合 GB/T 30134 的相关要求。

6 人员要求

6.1 对从业人员进行岗前培训，具备岗位所需的专业知识与业务技能。

6.2 从业人员应身体健康、无传染性疾病，从事接触直接入口食品工作的从业人员每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

6.3 特种设备作业、运输等需持证人员应具有相应从业资格证。

7 操作要求

7.1 订单确认

与客户确认订单的信息，包括食品名称、规格、数量、配送时间、地址以及其他要求等信息，必要时需签订配送协议。

7.2 采购管理

7.2.1 建立供应商评价相关管理制度，每年至少一次对供货商综合能力进行评价，确定合格供应商，索取并保留合格供应商资质材料。

7.2.2 食品应从合格供应商中采购，每次采购索要包括但不限于以下文件资料：

—— 生鲜食品：购货凭证，产品合格证明（检验报告、农产品达标合格证等），肉类检疫证明（畜肉类还需索取肉品品质检验合格证明等法规要求的相关合格证明材料），进口食品出入境检验检疫证明；

—— 预包装食品：购货凭证，产品合格证明，进口食品出入境检验检疫证明。

7.2.3 临时采购

因临时需求而进行的食品采购，应由公司总经理批准后进行采购，并应索取购货凭证并做好记录，记录应包括以下内容：

—— 配送的客户名称，收货人。

7.3 进货查验

7.3.1 建立食品进货查验相关管理制度，对各类食品入库验收项目及查验方法进行规定，验收合格后入库。

7.3.2 采购的食品应符合相关的食品安全标准，食品添加剂限量、污染物限量、农药最大残留量、兽药最大残留量应分别符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的有关规定。

7.3.3 应核对确认生鲜食品种类、数量等信息，查验食品状态、包装、卫生，以及来货车辆和货品的温度，易腐食品的到货质量和温度应符合 GB/T 22918 的要求。

7.3.4 预包装食品、进口食品标签标明的内容应符合食品安全法等法律法规的规定。

7.3.5 应对生鲜食品进行抽样快速检测，快速检测项目及数据管理，与本地行业主管部门规定一致。

7.3.6 快速检测项目包括但不限于下表：

检验项目	食品范围	检测方法
甲醛	水发食品、酒类饮料、水产品、禽类、豆制品、干果等。	参见 WS/T 458 规定，制定具体检测方案，用快检仪器进行分光光度法检测。
亚硝酸盐	肉类、肉类罐头、熏肉、香肠、泡菜、腌制蔬菜、水质等。	
二氧化硫	竹笋、蜜饯凉果、饼干、粉丝、白糖、淀粉、黄花菜、果脯、巧克力、葡萄酒、啤酒及麦芽饮料等。	
吊白块	腐竹、粉丝、面粉、竹笋、水发食品、水产品、禽类、豆制品、干果等。	
硼砂	面条、腐竹、米粉、粽子、肉丸、凉皮、肉制品等。	
双氧水	海产干品、冻品：如果仁、蛭干、虾米、鱼翅和鱿鱼等；水发食品：牛百叶、海蜇、海米粉、鱼皮、水发鱿鱼等；各种肉制品：如新鲜或冷冻的禽类，以及白斩鸡、牛筋、牛肚、鸭、鹅掌、花肠、猪皮和猪蹄筋等；面制品：饺子皮和馄饨皮；干果制品：开心豆、果仁、果脯等。	
农残	叶菜、藤菜、花椰菜、根茎类、水果等。	
	猪肉、牛肉、羊肉等动物肌肉组织。	
过氧化值	食用油	按 GB 5009.227 的规定执行。

7.4 不合格处理

7.4.1 对验收中发现的不合格食品，应根据情况采取以下措施：

a) 退回供应商，同时如实记录食品名称、规格、数量、生产批号（或生产日期）、退回的供应商名称、退回时间、退回处理人员等内容，或者保留可供追查的影像资料等；

b) 销毁不合格食品，如实记录食品名称、规格、数量、生产批号（或生产日期）、销毁时间和地点、销毁方式方法、承毁人、监销人等内容，或者保留可供追查的影像资料等。

7.4.2 定期检查中发现的变质、超过保质期或其他判定为不合格的食品，应当显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

7.5 追溯

7.5.1 配送的食品应建立追溯体系，并符合 GB/T 37029 的有关要求，鲜(冻)农产品追溯信息的管理应分别符合 GB/T 28843、GB/T 29373、GB/T 29568 或其他相关标准的要求。

7.5.2 宜对仓储的生鲜农产品提供追溯标识，并确保追溯标识信息清晰、完整、未涂改。追溯标识信息包括但不限于：食品名称、数量、批号、追溯码、保质期等信息。在仓储过程中需对食品另行添加包装的，其追溯标识信息应与原标识信息一致。

7.5.3 纳入食品安全数字化追溯管理重点品种目录的产品，应按照有关食品安全数字化追溯规定的要求执行。

8 过程管理

8.1 分拣、拣选

8.1.1 下列食品在分拣配货中应：

- 蔬菜应去皮、去壳、去泥并摘除腐烂、发黄的叶子；
- 瓜果应挑拣出腐烂或有严重烂疤的；
- 水产品应去鳞、去肚、去鳃；
- 畜禽类应去头、去毛、去内脏；
- 肉制品应分割；
- 预包装食品包装完好、感官正常、在保质期内等。

8.1.2 应按订单要求进行配货，所有配送的货物都应过秤过量，并做好记录和标识工作，生鲜的过秤过量应符合 DB33/T 2348 的相关要求。

8.1.3 散称食品的计量负偏差应符合 JJF 1647-2017 中表 1 的规定。单件定量包装食品的允许短缺量不应大于 JJF 1070-2005 中表 3 的规定，批量定量包装食品的平均实际含量应大于或等于标注净含量

8.1.4 即食鲜切果蔬的切配过程和食品安全控制还应符合 GB 31652 的要求。

8.1.5 工作场所应定期清洁消毒。

8.2 包装

8.2.1 组配的食品应存放在符合食品安全要求的容器内，对不耐压食品应在包装容器内加支撑物或衬垫物，优先选用环保型和单一材质的包装材料。

8.2.2 需现场包装的食用农产品应采用无毒、无害的包装材料，包装材料的材质应符合 GB 4806.1、GB 9683 等相关标准的要求。应在充分保护食品，符合安全、卫生和环境要求,满足客户需求的前提下，减少材料的用量，应便于客户开启、搬运、使用和储存，并符合 GB 43284 的要求。

8.2.3 对运输温度、湿度等有特殊要求的食品包装还应符合 GB/T 24616、GB 31605 的要求。

8.2.4 食品包装应有利于在其成为废弃物之后的分类、回收和处理。

8.3 贮存

8.3.1 食品贮存仓库应通风良好，无鼠迹、苍蝇、蟑螂，设备设施应清洁、无霉斑。

8.3.2 应按照食品标明的温度要求进行贮存食品、食用农产品。肉和肉制品的储存温度应符合 GB 20799 的要求。

8.3.3 不同类别的产品应分库或分区存放，植物性产品、动物性产品和菌类产品等分类摆放。产品之间保鲜、贮藏条件差异较大的，或容易交叉污染的不得在同一库内存放；同一仓库或贮存区域内存放的不同类别生鲜食品间应有适当分隔；具有强烈气味的食品应分库存放。

8.3.4 冷库内食品的码放方式应不影响库内冷风循环和食品的出入，码放地点不宜置于库门附近及人员进出频繁的区域，低温仓储的入库、出库、环境控制还应符合 GB/T 31078 的要求。冷库内食品储存管理应符合 GB/T 30134 的相关要求。

8.3.5 仓库管理员应根据“先进先出”的原则发货，并及时记录出入库情况。

8.3.6 定期检查仓库食品状况及卫生环境，对腐烂变质的食品、超过保质期的食品应及时进行清理。

8.3.7 洗洁用品、药品、强烈气味的物品、有毒有害物质及个人物品不应存放食品仓库内，无关人员不应进入库区。

8.4 配送

8.4.1 配送运输车辆车厢内应保持清洁和卫生，不能有秽物、碎片或其他不良气味或异味。

8.4.2 运输车辆应设定好车厢温度，并控制在配送食品所需的温度范围内。

8.4.3 运输人员应随时监控箱体内的温度，超出规定温度时，应及时处理。

8.4.4 配送过程应做好食品安全防护，在客户的见证下方可打开车厢门。

8.4.5 配送运输过程应符合 GB 31605、GB 31621 的要求，初级生鲜食品的配送运输过程控制还应符合 SB/T 10428、DB33/T 2348 的要求，水产品配送过程的质量控制还应符合 GB/T 34767 的要求，

8.5 交付

8.5.1 交付时应与收货人当面验收，不合格食品、货单不符、损坏等双方协商处理，适当时可保留可供追查的影像资料。

8.5.2 验收结束后，经确认的配货单据一式两份，双方签字，各执一份。

8.6 应急预案

制定应急预案，明确各方管理职责，制定灾害性天气、车辆故障等突发情况的应急措施，定期举行应急演练。生鲜配送的应急处理还应符合 DB33/T 2348 的要求。

9 文件管理

9.1 应建立食品安全管理制度，主要包括但不限于：从业人员健康管理制度和培训管理制度，冷藏冷冻食品全程温度记录制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，供应商评价制度，进货查验记录制度，废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急处置方案，关键控制环节的监控制度，冷链食品交接环境还应建立清洁卫生管理制度，运输配送车辆还应建立清洁卫生消毒记录制度，“日周月”工作制度。

9.2 应建立与食品安全制度相关的记录，包括但不限于：从业人员培训记录、进货查验记录、冷藏冷冻设施温度记录、不合格处置记录、设施设备维修保养记录、定期除虫灭害记录、废弃物处置记录、不合格品销毁记录、销售记录、卫生监控记录、交接记录（冷链）、食品安全事故预防措施的检查记录或应急演练记录、“日周月”机制相关执行记录等记录。

9.3 记录保存期限

9.3.1 食品进货查验记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。

9.3.2 本标准中提到的其他记录文件应至少保存 2 年。

参考文献

- [1] GB/T 191 包装储运图示标志
 - [2] GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
 - [3] GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
 - [4] GB/T 5737 食品塑料周转箱
 - [5] GB/T 6388 运输包装收发货标志
 - [6] GB/T 8226 道路运输术语
 - [7] GB 9237 制冷系统及热泵 安全与环境要求
 - [8] GB 14934 食（饮）具消毒卫生标准
 - [9] GB/T 18354 物流术语
 - [10] GB/T 19575 农产品批发市场管理技术规范
 - [11] GB/T 23346 食品良好流通规范
 - [12] GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
 - [13] GB/T 31080 水产品冷链物流服务规范
 - [14] GB/T 31086 物流企业冷链服务要求与能力评估指标
 - [15] GB/T 31268 限制商品过度包装 通则
 - [16] GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
 - [17] GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
 - [18] GB/T 34767 水产品销售与配送良好操作规范
 - [19] GB/T 36911 运输包装指南
 - [20] GB/T 42233 快速检测 术语与定义
 - [21] WB/T 1103 食品冷链末端配送作业规范
 - [22] DB33/T 2311 农产品生产主体追溯管理规范
 - [23] DB33/T 2334 食用农产品合格证管理规范
 - [24] T/CI 109 生鲜农产品配送管理规范
 - [25] T/JXAS 015 食用农产品配送企业等级评价规范
 - [26] 浙江省食材配送企业食品安全主体责任清单与技术评审指南
 - [27] 浙江省第十四届人民代表大会常务委员会公告第7号《浙江省食品安全数字化追溯规定》
-