



华信金泰检验认证有限公司

Huaxin Jintai Inspection and Certification Co., Ltd.

初级生鲜食品批发服务认证评价规范

文件编号：CTS F/HXJT-14-2026

文件版次：A/0 版

编 制：文件编制小组

审 核：夏云霞

批 准：程浩

受控状态：受控

发布日期：2026 年 3 月 18 日

实施日期：2026 年 3 月 18 日



华信金泰检验认证有限公司

Huaxin Jintai Inspection and Certification Co., Ltd.

文件名称：初级生鲜食品批发服务认证评价规范

文件编号：CTS F/HXJT-14-2026

文件版次：A/0

文件修改记录

修订说明	修订页数	修订日期	批准



目录

前言	4
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 基本评价要求	5
5 评价指标体系	5
5.1 服务基础保障（15分）	5
5.2 进货验收管控（18分）	6
5.3 分拣包装与预冷（18分）	6
5.4 仓储温控管理（17分）	7
5.5 冷链配送与交付（18分）	7
5.6 追溯、应急与服务改进（14分）	8
6 评价方法与等级划分	8
6.1 评价方式	8
6.2 评分计算方法	9
6.3 评价等级划分	9
附录 A 初级生鲜食品批发服务认证评分表	10

该认证服务认证评价规范归华信金泰检验认证有限公司所有，华信金泰检验认证有限公司对其拥有最终解释权。认证相关方如需获取相关实施规则请与以下联系方式获取：

地址：河北省石家庄市长安区广安街 91 号世纪方舟 B-26-2203,2206

电话：0311-68008520 邮箱：hxjtcc@hxjtcc.com



中华人民共和国国家标准

GB/T 33129—2016

新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用 操作规程

General code of practice for packaging and cool chain transport of fresh fruits
and vegetables

2016-10-13 发布

2017-05-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 包装	1
3.1 基本要求	1
3.2 包装材料	1
3.3 包装容器	2
3.4 包装方式	2
3.5 包装操作	2
4 预冷	3
5 冷链运输	4
5.1 运输装备	4
5.2 运输方式	4
5.3 运输装载	5
附录 A (资料性附录) 新鲜水果包装容器的种类、材料及适用范围	7
附录 B (资料性附录) 新鲜水果包装内的支撑物和衬垫物	8
附录 C (资料性附录) 新鲜蔬菜包装容器的种类、材料及适用范围	9

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国标准化研究院归口。

本标准起草单位：中国标准化研究院、中国农业科学院农业信息所、广东省肇庆市供销合作联社、深圳市中安测标准技术有限公司。

本标准起草人：杨丽、刘文、李哲敏、张永恩、张瑶、谭国熊、张毅、席兴军、初侨、王东杰、张超、于海鹏。

新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用 操作规程

1 范围

本标准规定了新鲜水果、蔬菜包装、预冷、冷链运输的通用操作规程。

本标准适用于新鲜水果、蔬菜的包装、预冷和冷链运输操作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 6980 钙塑瓦楞箱
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 31550 冷链运输包装用低温瓦楞纸箱
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法
- SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识

3 包装

3.1 基本要求

3.1.1 包装材料、容器和方式的选择应保护所包装的新鲜水果、蔬菜避免磕碰等机械损伤;满足新鲜水果、蔬菜的呼吸作用等基本生理需要,减轻新鲜水果、蔬菜在贮藏、运输期间病害的传染。

3.1.2 包装材料、容器和方式的选择应方便新鲜水果、蔬菜的装载、运输和销售。

3.1.3 包装材料、容器和方式的选择应安全、便捷、适宜,尽量减少包装环境的变化,减少包装次数。

3.1.4 选择的包装材料和容器应节能、环保,可回收利用或可降解,不应过度包装。

3.2 包装材料

3.2.1 包装材料的选择应考虑产品包装和运输的需要,考虑包装方法、可承受的外力强度、成本耗费、实用性等因素。需要冷藏运输的新鲜水果和蔬菜,其包装材料的选择除考虑上述因素外,还应考虑所使用的预冷方法。

3.2.2 包装材料应清洁、无毒,无污染,无异味,具有一定的防潮性、抗压性,包装材料应可回收利用或可降解。

3.2.3 包装应能够承受得住装、卸载过程中的人工或机械搬运;承受得住上面所码放物品的重量;承受得住运输过程中的挤压和震动;承受得住预冷、运输和存储过程中的低温和高湿度。

3.2.4 可用的包装材料有:

- 纸板或纤维板箱子、盒子、隔板、层间垫等；
- 木制箱、柳条箱、篮子、托盘、货盘等；
- 纸质袋、衬里、衬垫等；
- 塑料箱、盒、袋、网孔袋等；
- 泡沫箱、双耳箱、衬里、平垫等。

3.3 包装容器

3.3.1 包装容器的尺寸、形状应考虑新鲜水果、蔬菜流通、销售的方便和需要。销售包装不宜过大、过重。

3.3.2 新鲜水果常用的包装容器、材料及适用范围可参照 NY/T 1778 的规定,参见附录 A;新鲜水果包装内的支撑物和衬垫物可参照 NY/T 1778 的规定,参见附录 B。

3.3.3 新鲜蔬菜常用的包装容器、材料及适用范围可参照 SB/T 10158 的规定,参见附录 C。

3.3.4 新鲜水果、蔬菜包装使用的单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定;钙塑瓦楞箱应符合 GB/T 6980 的规定;塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定;塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的规定;采用冷链运输的新鲜水果、蔬菜所用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 31550 的规定。

3.4 包装方式

3.4.1 应根据新鲜水果、蔬菜的运输目的及准备采取的处理方式,选择以下相应的包装方式:

- 按容量填装:用人工或用机器将产品装入集装箱,达到一定的容量、重量或数量;
- 托盘或单个包装:将产品装入模具托盘或进行单独包装,减少摩擦损伤;
- 定位包装:将产品小心放入容器中的一定位置,减少果蔬损伤;
- 消费包装或预包装:为了便于零售而采用有标识定量包装;
- 薄膜包装:单个或定量果蔬用薄膜包装,薄膜可用授权使用的杀真菌剂或其他化合物处理,减少水分散失,防止产品腐烂;
- 气调包装:减小氧气浓度,增大二氧化碳浓度,降低产品的呼吸强度,延缓后熟过程。

3.4.2 可以在田间直接对新鲜水果和蔬菜进行包装,即田间包装。收获时直接在田间将水果、蔬菜放在纤维板盒子、塑料或木制板条箱中。

3.4.3 在条件允许的情况下,应尽快将经田间包装的新鲜水果、蔬菜送到预冷设施处消除田间热。

3.4.4 在不具备田间包装条件时,应尽快将水果、蔬菜装在柳条箱、大口箱中或用卡车成批从田间运到包装地点进行定点包装。

3.4.5 新鲜水果、蔬菜运到包装地点后,应在室内或在有遮盖的位置进行包装和处理。如果可能,可根据产品性质,在装入货运集装箱前进行预冷。

3.4.6 新鲜水果和蔬菜可直接进行零售包装,方便零售需要。若事先没有进行零售包装,在需要时,应将新鲜水果和蔬菜从集装箱中取出,重新分级,再装入零售包装中。

3.5 包装操作

3.5.1 包装前应在包装潮湿或含冰块物品的纤维板盒子的表面上涂一层蜡,或者在盒子的四周涂一层防水材料。所有用胶水粘合的盒子都应该采用防水的粘合剂。

3.5.2 纸盒或柳条箱应从底部到顶部直线堆叠,不应沿封口或侧壁堆叠,以增强纸盒或箱子的抗压能力和保护产品的能力。

3.5.3 为增加抗压强度和保护产品,可以在货物集装箱内装入一些不同材质的填充物。将货物集装箱内部分成几个隔层,增加封口或侧部的厚度可以有效地增加箱子的抗压强度,减少产品损伤。

3.5.4 必要时在包装容器内使用衬垫、包裹、隔垫和细刨花等材料,可以减少新鲜水果和蔬菜的挤压或

摩擦。例如：衬垫可以用来为芦笋提供水分；有些化合物可以用于延缓腐烂，二氧化硫处理过的衬垫可减少葡萄的腐烂；高锰酸钾处理过的衬垫可以吸收香蕉和花卉散发出的乙烯，减少后熟作用。

3.5.5 可使用塑料薄膜衬里或塑料袋保持新鲜水果和蔬菜的水分。大多数新鲜水果和蔬菜产品可采用带有细孔的塑料薄膜进行包装，这种薄膜既可以使新鲜蔬菜、水果与外界空气流通，又可以避免潮湿。普通塑料薄膜一般用来密封产品，调整空气浓度，减少果蔬呼吸和后熟所需的氧气含量。薄膜可用于香蕉、草莓、番茄和柑橘等。

4 预冷

4.1 水果、蔬菜应在清晨收获以降低田间热，同时减少预冷设备的冷藏负担。

4.2 水果、蔬菜收获后应尽快预冷，以降低水果和蔬菜的田间热，通过预冷达到推荐的贮藏温度和相对湿度。

4.3 水果、蔬菜预冷前应遮盖以防阳光照射。

4.4 预冷方式的选择取决于水果、蔬菜的属性、价值、质量以及劳动力、设备和材料的消耗。常用的预冷方式包括：

- 室内冷却：在冷藏间对整齐堆放的装有产品的集装箱预冷。有些产品可同时采用水淋或水喷的方式；
- 强压空气或湿压冷却：在冷藏间抽去整齐堆放的装有产品的集装箱之间的空气。有些产品采用湿压；
- 水冷却：用大量冰水冲刷散装箱、大口箱或集装箱中的产品；
- 真空冷却：通过抽真空除去集装箱中产品的田间热；
- 真空水冷却：在真空冷却前或冷却中增加集装箱中产品的湿度，加快消除田间热；
- 包装冰冻冷却：在集装箱中放半融的雪或碎冰块，可用于散装容器。

4.5 预冷措施的选择应考虑以下因素：

- 水果、蔬菜收获和预冷之间的时间间隔；
- 如果水果、蔬菜已包装完毕的包装类型；
- 水果、蔬菜的最初温度；
- 用于预冷的冷空气、水、冰块的数量或流速；
- 水果、蔬菜预冷后的最终温度；
- 用于预冷的冷空气和水的卫生状况，减少可引起腐败的微生物污染；
- 预冷后的推荐温度的保持。

4.6 很多水果、蔬菜经田间包装或定点包装后预冷时，采用水和冰预冷方式的水果、蔬菜，可使用绳子捆绑或订装的木质柳条箱或涂蜡的纤维板纸盒包装。

4.7 由于运输和存储过程中，通过包装或包装周围的空气流通有限，应对包装在集装箱内的产品提前预冷再用货盘装载。

4.8 不要在低于推荐的温度下预冷或贮藏，冻坏的水果、蔬菜在销售时会显示出冻坏的迹象，如表面带有冻斑、易腐烂、软化、非正常色泽等。

4.9 预冷设备和水应使用次氯酸盐溶液连续消毒，消除引起产品腐烂的微生物。

4.10 预冷后要采取措施防止产品温度上升，保持推荐的温度和相对湿度。

5 冷链运输

5.1 运输装备

5.1.1 选择运输装备时应考虑的主要因素包括：

- 运输的目的地；
- 产品价值；
- 产品易腐坏程度；
- 运输数量；
- 推荐的贮藏温度和湿度；
- 产地和目的地的室外温度条件；
- 陆运、海运和空运的运输时间；
- 货运价格、运输服务的质量等。

5.1.2 保温车、冷藏车技术要求和条件应符合 QC/T 449 的规定。

5.1.3 冷藏运输装备和制冷设备不能用于除去已经包装在集装箱中新鲜水果和蔬菜的田间热，只是用于维持经过预冷的水果和蔬菜的温度和相对湿度。

5.1.4 在炎热或寒冷气候条件下进行长途运输时，运输装备应设计合理、结实，以抵抗恶劣的运输环境和保护产品。冷藏拖车和货运集装箱应具备以下特点：

- 在炎热的环境温度条件下，冷藏温度可达到 2℃；
- 拥有高性能、可持续工作的蒸发器吹风机，均衡产品温度和保持较高的相对湿度；
- 在拖车的前端配备制冷隔板，以保证装货过程中车内的空气循环；
- 后车门处配备垂直板，辅助空气流通；
- 配备足够的隔热和制热设备，以备需要；
- 地板凹槽深度应合理，以保证货物直接装在地板上时有足够的空气流通截面；
- 配备具有空气温度感应装置的冷藏设备，以减少冷却和冰冻对产品的损伤；
- 配备通风设备，预防乙烯和二氧化碳的积聚；
- 采用气悬吊架减少对集装箱和里面的产品撞击和震动的次数；
- 集装箱气流循环方式是：冷空气从集装箱前部出发，空气流动从底部（接近地面）至后部，然后到达集装箱上部。

5.2 运输方式

5.2.1 在条件允许的情况下，通常推荐采用冷藏拖车和货运集装箱运输大量的、运输和贮藏寿命为 1 周或 1 周以上的水果、蔬菜。运输后，产品应保持足够的新鲜度。

5.2.2 对于价值高和容易腐烂的产品，可以考虑采取费用较高，但运输时间较短的空运方式。

5.2.3 利用拖车、集装箱、空运货物集装箱可提供取货、送货上门的服务。这样可以减少装卸、暴露、损坏和偷窃等对产品的损害。

5.2.4 很多产品用非冷藏空运集装箱或空运货物托盘方式运输。在这种情况下，当空运航班延误时，就需要产品产地和目的地之间密切协调以保证产品质量。在可能的条件下，应使用冷藏空运集装箱或隔热毯。

5.2.5 遇到特殊季节，产品价格很高而供应量有限时，一些可以通过冷藏拖车和货运集装箱运输的产品有时会通过空运方式运输，这时应精确地监测集装箱内的温度和相对湿度。

5.3 运输装载

5.3.1 装货前检查

5.3.1.1 检查运输装备的清洁情况、设备完好及维修状况,应满足所装载产品的需求。

5.3.1.2 检查运输装备的清洁情况,主要包括:

- 货舱应清洁,定期清扫;
- 没有前批货物的残留气味;
- 没有有毒的化学残留物;
- 装备上没有昆虫巢穴;
- 没有腐烂农产品的残留物;
- 没有阻塞地板上排水孔或气流槽的碎片、废弃物等。

5.3.1.3 检查运输装备是否完备及维修状况是否良好,主要包括:

- 门、壁、通风孔没有损坏,密封状况良好;
- 外部的冷、热、湿气、灰尘和昆虫不能进入;
- 制冷装置运行良好,及时校正,能够提供持续的空气流通,以保证产品温度一致;
- 配备货物固定和支撑装置。

5.3.1.4 对于冷藏拖车和货运集装箱,除检查上述事项外,还应检查以下条件:

- 在门关闭的情况下,货物装载区检查门垫圈应密闭不透光线,也可使用烟雾器检查是否有裂缝;
- 当达到预计温度时,制冷装置应由高速到低速循环,然后回到高速;
- 确定控制冷气释放温度的感应器的位置。如果测定制冷温度,自动调温器设置的温度应稍高,以避免冷却和冰冻对水果、蔬菜的损伤;
- 在拖车的前端配置制冷隔板;
- 在极端寒冷气候条件下运输时,需要配备制热装置;
- 空气配置系统良好,装有斜置的纤维气流槽或顶置的金属气流槽。

5.3.2 装货前处理

5.3.2.1 需要冷链运输的产品在装货前应进行预冷。用温度计测量产品温度,并记录在装货单上以备日后参考。

5.3.2.2 货舱也应预冷到推荐的贮藏和运输温度。

5.3.2.3 装运不同货品时,一定要确定这些货品能够相容。

5.3.2.4 不应将水果、蔬菜与可能受到臭气或有毒化学残留物污染的货品混装在一起。

5.3.3 装货

5.3.3.1 基本的装货方法包括:

- 机械或人工装载大量的、未包装的散装货品;
- 人工装载使用货盘或不使用货盘的单个集装箱;
- 用货盘起重机或叉式升降机对逐层装载的或货盘装载的集装箱进行整体装载。

5.3.3.2 集装箱应按尺寸正确填充,填充容量不宜过大或过小。

5.3.3.3 货品配送中心提供整体货盘装载时,应尽量使用在货盘上整体装载替代搬运单个集装箱,减轻对集装箱和其内部果蔬的损坏。

5.3.3.4 整体装载应使用托盘或隔板;应遵循叉式升降装卸车和货盘起重机的操作规范。

5.3.3.5 箱子之间应有纤维板、塑料或线状垂直内锁带；箱子应有孔以利于空气流通；箱子间应连结在一起避免水平位移；货盘上装载的箱子用塑料网覆盖；箱子和角板周围用塑料或金属带子捆住。

5.3.3.6 货盘应足够牢固，具备一定的承载能力，可以承受货物的交叉整齐堆放而不倒塌。

5.3.3.7 货盘底部的的设计应考虑空气流通的需要，可用底部有孔的纤维板放在托盘底部使空气循环流通。

5.3.3.8 箱子不能悬在货盘边缘，这样会导致整个装载坍塌、产品摩擦受损，或造成运输过程中箱子位置的移动。

5.3.3.9 货盘应有适当数量的顶层横板，能承受住纤维板箱子的压力，避免产品摩擦受损或装载倾斜致使货盘倾翻。

5.3.3.10 没有捆绑或罩网的集装箱货盘装载，至少上面三层集装箱应交叉整齐堆放以保证货物的稳定性。除此之外，还可在顶层使用薄膜包裹或胶带。但当产品需要通风时，集装箱不应使用薄膜包裹。

5.3.3.11 可使用隔板代替货盘以降低成本，减少货盘运输和回收的费用。隔板一般是纤维或塑料质地，纤维板质地的隔板在潮湿环境中使用时要涂蜡。隔板应足够牢固，在满载时应能耐受叉式升降机的叉夹和牵拉。隔板还应有孔以保证装载情况下的空气流通，冷链运输不使用时槽浅的隔板以方便空气流通。

5.3.3.12 隔板上的集装箱应交叉整齐堆放，用薄膜缠绕或通过角板和捆绑加以固定。

5.3.3.13 装货时应使用以下一种或多种材料进行固定，防止在运输和搬运过程中震动和挤压对货品的损坏：

- 铝制或木制的装载固定锁；
- 纸板或纤维板蜂窝状填充物；
- 木块和钉条；
- 可充气的牛皮纸袋；
- 货物网或货带等。

5.3.3.14 顶层纸板箱和集装箱的顶之间应保持一定的间隙以保证空气流通的需要。使用托盘、支架和衬板等使货运集装箱远离地板和墙面。在货品底端、四周和货品之间留有空气流通的间隙。

5.3.3.15 在混合装载时，相似大小的货物集装箱应放在一起。先装载较重的货物集装箱，均匀排列在拖车或集装箱底部，然后由重到轻依次装载，将轻的集装箱放在重的集装箱的上面。锁住和固定住不同尺寸的货运集装箱以确保安全。

5.3.3.16 应在靠近集装箱门的位置放置每种货物的样品，以减少检验时对货品的挪动。

5.3.4 运输操作

5.3.4.1 装货结束后，运输前要确保货舱封闭，装货出入口区域也应密封。

5.3.4.2 装货结束后，需要时要向拖车和集装箱中提供减低了氧气浓度、提高了二氧化碳和氮气浓度的空气。在拖车和集装箱货物装载通道的门旁应装有塑料薄膜帘和通气口。

5.3.4.3 运输过程中要保持货仓内的温度和相对湿度。

5.3.4.4 在温度最高区域的包装箱之间，应配备温度监控记录设备。

5.3.4.5 温度监控记录设备应安装在货品的顶端，靠近墙面，远离直接排出的冷气。当货品顶端放置冰块或湿度高于95%时，温度监控记录设备应防水或密封在塑料袋中。

5.3.4.6 温度的感应和测量应在制冷系统停止运行后进行。应遵循温度记录仪的使用说明，记录所装载货品、开启记录仪时间、记录结果、校准和验证等。

5.3.4.7 制冷系统、墙、顶、地板和门应密封，与外面的空气隔绝。否则形成的气体环境会被破坏。

5.3.4.8 冷链运输装备上应贴警示条，明示注意事项；卸货之前，车箱内应经过良好通风。

附 录 A
(资料性附录)

新鲜水果包装容器的种类、材料及适用范围

新鲜水果常用的包装容器、材料及适用范围见表 A.1。

表 A.1 新鲜水果包装容器的种类、材料及适用范围

种类	材料	适用范围
塑料箱	高密度聚乙烯	适用于任何水果
纸箱	瓦楞纸板	适用于任何水果
纸袋	具有一定强度的纸张	装果量通常不超过 2 kg
纸盒	具有一定强度的纸张	适用于易受机械伤的水果
板条箱	木板条	适用于任何水果
筐	竹子、荆条	适用于任何水果
网袋	天然纤维或合成纤维	适用于不易受机械伤的水果
塑料托盘与塑料膜组成的包装	聚乙烯	适用于蒸发失水率高的水果,装果量通常不超过 1 kg
泡沫塑料箱	聚苯乙烯	适用于任何水果

附 录 B
(资料性附录)

新鲜水果包装内的支撑物和衬垫物

新鲜水果包装内的支撑物和衬垫物的种类和作用见表 B.1。

表 B.1 新鲜水果包装内的支撑物和衬垫物

种类	作用
纸	衬垫,缓冲挤压,保洁,减少失水
纸托盘、塑料托盘、泡沫塑料盘	衬垫和分离水果,减少碰撞
瓦楞插板	分离水果,增大支撑强度
泡沫塑料网或网套	衬垫,减少碰撞,缓冲震动
塑料薄膜袋	控制失水和呼吸
塑料薄膜	保护水果,控制失水

附 录 C
(资料性附录)

新鲜蔬菜包装容器的种类、材料及适用范围

新鲜蔬菜常用的包装容器、材料及适用范围见表 C.1。

表 C.1 新鲜蔬菜包装容器的种类、材料及适用范围

种类	材料	适用范围
塑料箱	高密度聚乙烯	任何蔬菜
纸箱	瓦楞板纸	经过修整后的蔬菜
钙塑瓦楞箱	高密度聚乙烯树脂	任何蔬菜
板条箱	木板条	果菜类
筐	竹子、荆条	任何蔬菜
加固竹筐	筐体竹皮、筐盖木板	任何蔬菜
网、袋	天然纤维或合成纤维	不易擦伤、含水量少的蔬菜
发泡塑料箱	可发性聚苯乙烯等	附加值较高,对温度比较敏感,易损伤的蔬菜和水果

ICS 67.040
X 09
备案号:21281—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10428—2007

初级生鲜食品配送良好操作规范

Good distribution practice for the primary fresh food

2007-07-24 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国商务部 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 质量管理体系	2
5 资源管理	2
6 配送过程控制	3
7 产品召回	5

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部商业改革发展司、商务部流通产业促进中心、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、北京二商集团、上海联华生鲜食品加工配送中心有限公司。

本标准主要起草人：王贵际、赵箭、尹虹、龚海岩、孙鑫、秦文、唐俊杰、薛克兴。

本标准由中华人民共和国商务部流通产业促进中心负责解释。

初级生鲜食品配送良好操作规范

1 范围

本标准规定了初级生鲜食品配送组织的质量管理体系、资源管理、配送过程控制和产品召回等方面的要求。

本标准适用于初级生鲜食品配送组织。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 18354 物流术语
- GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语(idt ISO 9000:2000)
- QC/T 450 保温车、冷藏车性能技术条件
- 国务院第 373 号令[2003]特种设备安全监察条例

3 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 19000 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

初级生鲜食品 primary fresh food

种植、采摘、养殖、捕捞形成的，未经烹饪等热加工的新鲜的蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋和水产品等。

3.2

温控 temperature controlling

初级生鲜食品从进货、储存、运输、销售到消费前的各个环节中始终处于所规定的温度要求，为达到减少食品损耗，保证质量为目的的温度控制。

3.3

分拣 sorting

将初级生鲜食品按照品种、品质、规格等级、温控要求、出入库先后顺序等进行分类的作业。

3.4

拣选 order picking

按订单或出库单的要求，从储存场所选出初级生鲜食品的作业。

3.5

配送 distribution

在经济合理区域范围内,根据用户要求,对初级生鲜食品进行拣选、加工、包装、分割、组配等作业,并按时送达指定地点的物流活动。

3.6

配送加工 distribution processing

初级生鲜食品在配送的过程中,实施的简单加工作业活动(如包装、分割、计量、刷标志、拴标签、组配等)的总称。

3.7

配送单证 distribution documents

配送过程中使用的所有单据、票据、凭证的总称。

3.8

收货区 receiving space

初级生鲜食品入库前进行核查、检验等作业的区域。

3.9

发货区 shipping space

初级生鲜食品集中待运区域。

4 质量管理体系

4.1 质量安全保证

组织最高管理者应对其配送加工、销售的初级生鲜食品的质量安全给予保证,并提供相应证据,应制定与保持初级生鲜食品安全方针并形成相关文件。

4.2 职责权限

组织的最高管理者应明确组织内各部门的职责和权限,并形成相关文件。

4.3 文件、记录控制

组织应对保证初级生鲜食品质量安全的所需文件予以控制。

组织应建立与保持初级生鲜食品配送单证制度。建立完善的配送管理信息系统,对单据、库存、运输、配送等管理及数据统计、费率结算、签收确认、信息反馈和追踪查询等均有记录保持,并具有可追溯性。

5 资源管理

5.1 基础设施设备

5.1.1 配送加工场所的建设、布局和环境卫生要求应满足 GB 14881 的相关规定。

5.1.2 应采用分区作业原则,收货区、加工作业区、发货区等分区作业的环境温度应根据初级生鲜食品特性加以控制。蔬菜和水果、畜禽肉、水产品等应有各自的流通加工车间和暂存库,不应有交叉污染。

5.1.3 各加工车间的清洁区和非清洁区应严格分开,车间卫生要求应满足 GB 14881 的相关规定。

5.1.4 各类初级生鲜食品的作业区温度宜符合表 1 中的规定。

表 1 作业区温度要求

作业区	温度要求/℃
蔬菜和水果冷藏库	0~15
畜禽肉冷藏库	0~4
畜禽肉、水产品冷冻库	≤-18

表 1 (续)

作业区	温度要求/℃
畜禽肉、水产品加工区	≤15
蔬菜和水果分拣、周转区	≤25
净菜和水果加工区	≤15

5.1.5 冷库应符合下列条件:

- a) 应有足够的容量,且装配相应的制冷系统和换气设施;
- b) 出入口应设置空气幕或温度缓冲区(如回笼间、软门帘),以减少外界空气直接进入库内;
- c) 冷库内每一储存空间(区域)均应在适宜的位置设置温度、湿度测量装置,其灵敏度及显示刻度至少可达到 1℃;
- d) 应有适当的照明,照明设施应防潮、防爆;
- e) 内部应装置警铃、报警系统和警告标识;
- f) 冷冻库的穿堂温度应在 10℃ 以下,配备滑升保温门和软连接,与冷藏车或冷藏集装箱的箱体紧密结合。

5.1.6 应建有食品检验室,按照国家有关要求,具备对农、兽药残留、水分等常规项目进行快速检测的能力。

5.1.7 应配置金属异物的检测设备。

5.1.8 应具备符合装载和卸货作业条件的运输设备。

5.1.9 运输车辆的箱体构造和设施应符合以下条件:

- a) 结构符合 QC/T 450 的要求,密闭、防漏及有效的保温,且装设相应的制冷系统和冷风循环系统;
- b) 在箱内的适当位置应装设温度感应器和温度记录仪;
- c) 箱体的内壁应使用平滑、不透水、可防锈、耐腐蚀、无毒、无异味的材料,使用的消毒剂和清洁剂应符合食品卫生要求;
- d) 配送片胴体内的冷藏车应具有吊轨装置。

5.2 人员

5.2.1 应建立作业人员培训制度和培训档案。作业人员上岗前应经过专门的培训,取得相应的上岗证后方可上岗。

5.2.2 作业人员应具有有效的体检合格证。

5.2.3 特种作业人员持证上岗应符合国务院令第 373 号《特种设备安全监察条例》中的相关规定。

6 配送过程控制

6.1 进货验收

6.1.1 供应商评价

6.1.1.1 应对供应商进行评价和选择,并从合格供应商处采购。

6.1.1.2 应对供应商的供货能力、产品质量保证能力等进行动态综合评价,以确定合格供应商,建立并保持“供应商评价表”和“合格供应商明细表”,并按国家规定索取相关的检疫和检测合格证明。

6.1.2 进货检验与索证、索票

6.1.2.1 应按国家有关规定索取进货产品的相关检疫、检测证明和单据,符合要求后验收。

6.1.2.2 应按国家有关规定对进货产品进行质量和温度检验,分拣后入库,并做好记录。

6.1.2.3 包装食品应根据 GB/T 6388 进行验收。

6.2 储存

6.2.1 初级生鲜食品的入库要求

- 6.2.1.1 储存库应清洁、卫生,空气和地面应消毒,消毒后通风除味,并进行降温。
- 6.2.1.2 蔬菜和水果入库前,应先将冷库中有异味、霉变及病虫害的蔬菜和水果清理出库。
- 6.2.1.3 未冻结或部分冻结或未预冷的畜禽肉类、水产品不得直接入库。
- 6.2.1.4 初级生鲜食品入库前的温度高于库存温度时,应先进行降温处理,达到库温要求后方可入库。
- 6.2.1.5 冷藏食品与冷冻食品不可混合存放,具有强烈味道的食品应单独存放,对乙烯比较敏感的蔬菜和水果不应与其他蔬菜及水果同储。
- 6.2.1.6 有特殊要求的初级生鲜食品,如清真类食品应符合有关规定的要求。

6.2.2 库存管理

- 6.2.2.1 冷库内初级生鲜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。
- 6.2.2.2 初级生鲜食品堆码时应稳固且有空隙,便于冷风循环,并维持所需的温度。堆码时货物应符合下列要求:

- 距冷冻库顶棚 ≥ 0.2 m;
- 距冷藏库顶棚 ≥ 0.3 m;
- 距顶排管下侧 ≥ 0.3 m;
- 距顶排管横侧 ≥ 0.2 m;
- 距无排管的墙 ≥ 0.2 m;
- 距墙排管外侧 ≥ 0.4 m;
- 距风道 ≥ 0.2 m;
- 距冷风机周边 ≥ 1.5 m。

- 6.2.2.3 冷库内的装载区、卸货区及理货作业区应密闭,以避免食品温度的波动。内部的任何拆箱理货、搬运或堆码应迅速。
- 6.2.2.4 库存食品和蒸发器表面的温差应尽可能降至最低,以减少食品的干耗。
- 6.2.2.5 应定期对库存食品进行质量抽样检测,确保安全储存,超过保质期食品不得发货。
- 6.2.2.6 应根据初级生鲜食品特性和客户订单要求进行配送加工。

6.3 配送加工

- 6.3.1 应对配送加工作业区进行定期消毒,并作好消毒记录。
- 6.3.2 初级生鲜食品经配送加工后,根据其温控要求存放于发货区,做好记录。
- 6.3.3 初级生鲜食品采用的包装材料应符合 GB/T 6543、GB 9681、GB 9683、GB 9687、GB 9688、GB 9689、GB 11680 等标准的相关规定。

6.4 配送运输

- 6.4.1 应按客户订单要求并依据先进先出的原则进行拣选、发货。
- 6.4.2 配送运输车辆箱体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,并保持记录。
- 6.4.3 配送运输车辆应设定好箱体温度,并控制在初级生鲜食品所需的温度范围内。
- 6.4.4 装载冷冻的畜禽肉和水产品前,箱体内应预冷至 10°C 以下。
- 6.4.5 箱体內的堆码应稳固,确保箱内冷风循环顺畅。
- 6.4.6 运输人员应随时监控箱体內的温度,未达到规定温度时,应及时处理。
- 6.4.7 运输配送作业人员应记录装载和卸货的时间、箱体内温度。
- 6.4.8 运输配送期间,应减少车厢门的开启次数和时间。
- 6.4.9 运输配送期间当车辆或箱体重要部位受损时,应进行食品的损坏调查,并采取适宜的应急措施。

7 产品召回

7.1 应建立并实施初级生鲜食品召回制度,以确保存在或可能存在质量安全问题的初级生鲜食品能够被相关方及时的获知和控制,降低危害扩散。

7.2 召回的初级生鲜食品应经评价后处理。
