

ICS 65.020.01

B 00

DB43

湖 南 省 地 方 标 准

DB43/T 916—2014

初级食用农产品连锁配送通用管理规范

Universal Primary Edible Agricultural Products Distribution
Chain Management Practices

2014-07-31 发布

2014-09-25 实施

湖南省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	1
5 管理	2

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则编写。

本标准由湖南省供销合作总社提出并归口。

本标准由湖南商务职业技术学院负责起草。

本标准参与起草单位有：伟鸿食品有限公司。

本标准主要起草人：谢虎军、易能、彭争光、刘冬明、朱波、辛磊、唐炜。

初级食用农产品连锁配送通用管理规范

1 范围

本标准规定了初级食用农产品连锁配送中心建设分类、选址总体布局与环境要求、设施设备和管理要求。

本标准适用于初级食用农产品经营企业连锁配送中心的管理与运营活动。

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，仅所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 18354 物流术语

SB/T 10465 连锁经营术语

SB/T 10873 生鲜农产品配送中心管理技术规范

SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范

3 术语和定义

GB/T 18354、SB/T 10465 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

初级食用农产品

初级食用农产品是指供食用的源于农业的初级产品，即在农业活动中获得的供食用的新鲜植物、动物、微生物及其脱水产品。

3.2

配送中心

承担初级食用农产品的采购、验收、储存、配送、信息处理及质量检验等职能的物流场所或组织。

3.3

配送率

配送中心对初级食用农产品门店的初级食用农产品配送额占该门店进货总额的比率。

$$\text{配送率} = \frac{\text{配送中心对门店的初级食用农产品配送额}}{\text{门店进货总额}} \times 100\%$$

3.4

仓储损耗率

初级食用农产品在仓储过程中损失的金额(量)占初级食用农产品账面总金额(量)的比率。

$$\text{仓储损耗率} = \frac{\text{初级食用农产品账面总金额(量)} - \text{实际盘存金额(量)}}{\text{初级食用农产品账面总金额(量)}} \times 100\%$$

4 要求

4.1 配送中心建设规模

4.1.1 大型配送中心应符合以下要求：

- 占地面积不少于 30 亩，建筑总面积不少于 16000 平方米，冷鲜库容不少于 10000 吨或冷冻库容不少于 2000 吨；
- 配送半径不少于 200 公里；
- 配送网点数量不少于 500 个。

4.1.2 中型配送中心应符合以下要求：

- 占地面积不少于 20 亩，建筑总面积不少于 6400 平方米，冷鲜库容不少于 5000 吨或冷冻库容不少于 1000 吨；
- 配送半径不少于 100 公里；
- 配送网点数量不少于 300 个。

4.1.3 小型配送中心应符合以下要求：

- 占地面积不少于 10 亩，建筑总面积不少于 1200 平方米，冷鲜库容不少于 2000 吨或冷冻库容不少于 200 吨；
- 配送半径不少于 50 公里；
- 配送网点数量不少于 100 个。

4.2 选址总体布局与环境

应符合以下要求：

- 当地物流发展规划；
- 临近铁路货运站（或专用线）、港口码头、高速公路、国道及快速道等，交通便利；
- 与网点布局、网点数量相匹配；
- 具有适宜的地形地貌和地质条件；
- 远离工业生产区域、化工企业区域、危险品存放区域等。

4.3 设施与设备

应符合以下要求：

- 应配备符合存储要求的设施设备和进行自检的检验仪器设备；
- 应配备必要的存储货架和装卸、搬运、初加工等工具；
- 应配备经检验合格且未超过检定周期的计量设备；
- 自配或稳定租赁满足配送要求的运送车辆；
- 配备必要的初级食用农产品展示货柜（架）；
- 按操作规程使用设备，定期对设备进行检查、维修和保养，确保设备完好和正常运转；
- 定期对进行自检的检验仪器设备进行计量检定。

4.4 检验人员（如自行检验）

- 应配备具有食品检验知识和检验能力的食品质量安全检验人员，并具有食品检验员职业资格证书。

5 管理

5.1 采购管理

应符合以下要求：

- 配送中心根据总部汇总的门店订单及配送中心现有库存量生成订货单，并发送给相应供应商；
- 配送中心应采用电话或互联网采购系统向供应商订货；
- 配送中心根据总部订货部门确定的订单详目准备收货；
- 制定严格进货检验，根据订货要求对到达货物进行检验，禁止与订货要求不符产品入库，对不符合订货要求的货物及时进行退货处理；
- 货物实行一货一签，原则上标明商品名称、产地、规格、价格等，信息全面、清晰，货签对应。

5.2 验收管理

- 应检测无有效质量证明文件的初级食用农产品，检测结果及时公示；
- 对无有效质量证明文件的初级食用农产品，应自行或委托具有法定资质的检测机构进行检测；
- 应对初级食用农产品的质量安全进行检测，检测项目要求参照农产品批发市场食品安全操作规范（试行）；
- 对初级食用农产品检验检测应根据国家或行业相应强制性或推荐性标准提出的抽样方案、检验方法和判定规则进行，每次检验应备案记录检测产品品名、数量、进货时间、产地（来源）、检测时间、检测结果和检验人员等信息；
- 验收发现不合格初级食用农产品时，应及时通知有关经销商或供应商，做好标示、记录，并按相关规定及食品安全保证协议处理；
- 应执行初级食用农产品质量的有关政策、法规，不得采配变质、假冒伪劣等初级食用农产品；
- 应建立索证索票制度，对进货商品索取相关质量证明票证，留备其正本复印件建档管理；
- 应索取其每批每类产品相应的质量证明文件，并就有关证明文件的合法性、有效性进行核实。

5.3 初加工

应符合以下要求：

- 应制定并执行良好生产操作规范，对产品进行检验检测并做好记录；
- 不得在交易区域内进行初加工活动；
- 加工操作卫生管理应符合 GB 14881 及相关食品加工卫生标准的有关要求；
- 应根据产品的特性选择适宜的包装，产品装入量应与包装容器规格相适应；
- 产品包装上应明确标示产品的品名、生产日期、生产厂家、联系方式、保质期、质量等级、保存条件以及其他需要标示的内容。

5.4 储存管理

应符合以下要求：

- 初级食用农产品存放采用分类分区存放；
- 散装初级食用农产品以托盘为单位存放，不得将初级食用农产品直接存放于配送中心地面上；
- 应按照初级食用农产品类别和保管要求进行储存；
- 不得存放有异味、易串味的其他物品或有毒物品；
- 同一仓库或存储区域内存放的不同初级食用农产品间应有适当物理分隔；
- 库内初级食用农产品存储应遵循先进先出的原则；
- 需冷藏（冻）初级食用农产品应在适宜条件下贮藏、陈列，根据产品特性设定相应的温湿度参数；
- 新鲜的蔬菜、水果应根据产品自身的生理特性选择适宜的温湿度和存储方法；

- 生鲜畜禽肉应贮藏于温度 0~4℃，相对湿度 75%~85%的冷藏柜（库）内；
- 冷冻畜禽肉、水产品应贮藏于温度-18℃ 以下，相对湿度大于 95%的冷冻柜（库）内；
- 为确保初级食用农产品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将产品堆积、挤压存放；
- 粮油等常温存放的初级食用农产品应根据不同产品的具体存储要求储存在温湿度适宜的库区，避免阳光照射；
- 对在库商品定期进行盘点，一般货物实行月盘，贵重货物实行每周盘点；
- 在盘点过程中需要关注货品生产时间及相关货品的保质期，对接近或超过保质期的货品按相关规定及时进行处理；
- 使用保鲜剂等添加剂应符合 GB 2760 的有关要求。

5.5 配送管理

应符合以下要求：

- 作业现场保持清洁，每天定时对作业区域进行清扫；
- 分拣后在配送中心完成销售包装并进行密封处理，贴好相应质检、产品信息标签；
- 配装时应使用周转箱等周转设备，防止货品发生挤压；
- 配送中心至门店采用定时定路线配送方式；
- 根据客户订单进行备货，采用周转设备装货，避免货物挤压，确保客户货物无误差；
- 按先送后装原则进行装车，周转箱外部张贴客户相关信息标签；
- 要求送货单据信息齐全，客户名称、送货明细与客户订单一致；
- 根据门店位置及要求制定送货计划，货物离开配送中心前与门店确认货物送抵时间，要求门店做好收货准备；
- 货物装车时由送货人员清点货物品项及数量，确保单货一致，并与配送中心相关人员共同签字，确认货物移交；
- 送货人员需按送货计划执行送货任务，至门店后与收货人员共同清点货物，对无误差情况进行签字确认，如存在误差则详细记载误差信息，由送货人员与收货人员共同签字确认；
- 送货人员完成配送计划后，将相关单据整理，移交给配送中心单据专职管理人员，对门店拒收或退货物资进行鉴定，如货物重新入库存储，要求及时更新配送中心在库物品信息。

5.6 售后服务

应符合以下要求：

- 应为客户配备合法的相关质量证明票证或自行检验结果；
- 应建立购销台账和诚信经营制度，并有效运行；
- 应对农药残留超标产品、假冒伪劣产品等问题产品及时隔离封存，通报当地相关行政主管部门，并按有关规定或双方协议进行处理；
- 应建立协助对问题产品的追溯和处理的通报机制，应尽快配合控制流通渠道，避免问题产品扩散，调动相关资源尽快查清问题的根源并采取必要的控制及反应手段，尽最大努力把问题产品可能或已经造成的危害降至最低；
- 应根据问题产品的可溯源程度、不安全指标、危害程度等因素，对每次处理进行全面分析，制订并完善相应的应急预案。

5.7 记录

应符合以下要求：

- 应建立购货台账，如实记录初级食用农产品的名称、相关许可证明文件编号、规格、数量、生产企业和供应商名称及其联系方式、进货时间等内容，购货台账保存两年以上；
 - 应及时准确将到货情况录入信息管理系统；
 - 索票索证工作应设专人管理，留存相关票证文件的复印件，并及时归档，证件变更应及时更新；
 - 应及时公示检测产品的经销商、产地、产品数量、检测结果等信息，检测记录应至少保留两年；
 - 应建有经销商信用记录，如实记录其经营行为；
 - 应对问题产品存档、公示并记入相关档案，档案记录应至少保存两年；
 - 应记录盘点信息备查。
-