

团 体 标 准

T/HBCC 011—2023

河北净菜配送规范

Specifications of trimmed vegetable distribution

2023-07-6 发布

2023-07-29 实施

河北省商业联合会 发布

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。

本文件由河北省商务厅提出。

本文件起草单位：河北省商务标准化技术委员会、河北省商业联合会、北京市商业联合会、天津市商业联合会、中国农业大学食品与营养学院、河北省标准化协会、河北省投资促进服务中心、河北团餐与饮食行业协会、河北净菜（北京）科技有限公司、河北同福健康产业有限公司、河北中鸿记食品科技有限公司、石家庄市商业联合会、石家庄市农副产品市场协会。

本文件主要起草人：刘东清、李小兵、曹润亭、尉颀、李子兴、薛文通、肖明建、王晶晶、徐军平、李贵良、王世宏、王成祥、赵春光、张美娜、武墨中、高兴娜。

河北净菜配送规范

1 范围

本文件规定了“河北净菜”配送基本要求、设施设备、配送流程、配送作业要求、服务和管理质量要求。

本文件适用于“河北净菜”的配送。

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，仅注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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 29753 道路运输食品与生物制品冷藏车安全要求及试验方法
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生标准
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 23346 食品良好流通规范
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识
- SB/T 10583 净菜加工配送技术要求
- NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则
- QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

净菜 trimmed vegetable

根据食品卫生要求，按标准和销售需求经过分选、去杂、清洗、整理、切分或不切分、包装等初加工处理过的蔬菜、果品、肉类及鲜活农产品的统称。

3.2

河北净菜 Hebei trimmed vegetable

根据食品卫生要求，按标准和需求加工处理的原菜、果蔬、肉类及其他鲜活农产品。产品不仅涵盖河北省内特色农产品，还包含河北省以外的特色原辅材料，按“河北净菜”标准在河北省粗（初）加工完成的特色品类，是河北省输出粗（初）加工鲜活农产品广义质量品牌的统称。

3.3

配送 distribution

在经济合理运送区域范围内，根据市场、客户和物品特性要求，对物品按质量要求，仓储、保养、运输，并及时送达指定地点的物流活动。

3.4

冷链配送 cold chain distribution

在经济合理运送区域范围内，根据市场、客户和物品特性要求，在物品始终处于保持其品质所需低温环境中，对物品进行订单处理、检货、装载、在途、交接与卸货、退货、物料回收等作业，保证冷链物品质量，减少冷链物品损耗，按时送达指定地点的实体流动过程。

4 基本要求

- 4.1 物流配送企业应具有从事配送服务的营运资质，专业岗位的从业人员应具备相应的资格证书。
- 4.2 应制定完整的质量管理体系，并做到持续改进。
- 4.3 应具有满足净菜配送的场地、冷链、车辆等必要的设施设备。
- 4.4 获得“河北净菜”标识使用权限。
- 4.5 树立品牌意识和以客户为中心的服务理念，以服务合同为依据提供服务。

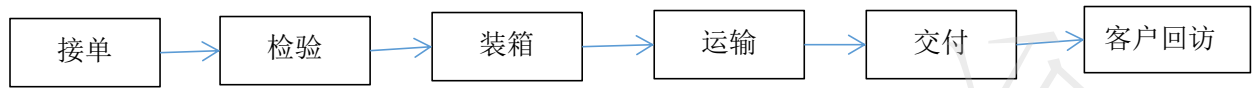
5 设施设备

- 5.1 食品仓储库房应远离污染源，按不同原料和成品质量要求合理配置常温库或冷藏库。
- 5.2 配送场所应布局合理，设置加工和配送车间、更衣室、检测室、冷库及废弃物处理专区。检测室和冷库应符合相关标准规定。废弃物应使用专用包装物，并与其他包装材料严格区分。符合GB/T 23346、GB/T 24616、GB 31605 等要求。
- 5.3 具有防尘、防潮、防污染、防虫、防鼠、通风以及消防等设施设备。生产用水应符合GB 5749的规定。
- 5.4 车间应配备必要的器具和设备，如周转箱、清洗器具、消毒器具、修剪器具、操作台，称量设备、包装机、打印标签条码机等。
- 5.5 对动物性净菜、混合性净菜等需要冷链配送的，宜配备满足配送要求的冷链运送设备设施，如冷藏库、联运托盘、叉车、手推车、箱式食品配送车、冷藏车、保温车等。冷链物流的车辆应符合GB 29753的要求。
- 5.6 运输工具应无毒、无害、无污染，并符合QC/T 449的要求。

6 配送流程

配送流程主要包括：接单、检验、装箱、运输、交付和客户回访。服务流程见图 1。

图1 服务流程



7 配送作业要求

7.1 接单

7.1.1 在接到客户的订单后，应及时登记订单信息，并按订单的时间要求，将相关信息及时准确地发送给相关部门。

7.1.2 配送部门接到订单信息后，要对订单信息进行确认，按照要求和流程进行产品的配送准备。

7.2 检验

净菜检验标准应符合T/HBCC 011—2023《河北净菜》的要求。

7.3 装箱

7.3.1 质量要求

应符合T/HBCC 011—2023《河北净菜》净菜质量和客户约定质量要求。

7.3.2 前处理

应根据客户订单要求，做好净菜装箱前的前处理，做好感官检验。

7.3.3 包装

7.3.3.1 应根据客户要求和净菜等级划分进行组配装箱，包装材料及标志应符合GB/T191、GB/T 24616的要求。

7.3.3.2 按照T/HBCC 011—2023《河北净菜》的要求，正确使用河北净菜标识。

7.4 运输

7.4.1 根据客户订单将不同品种的蔬菜组配，放置于发货区，及时配送。

7.4.2 装卸中应轻装、轻卸，严防机械损伤。

7.4.3 搬运过程中若采用机械化装卸，包装箱应放在托盘上并有保护措施。

7.4.4 运输车堆码应遵循先保证净菜质量，再兼顾装载数量和充分利用空间的原则。

7.4.5 果蔬冷藏运输应将冷藏车进行预冷，预冷标准按附录A进行。

7.4.6 填写配送记录，并做好各类记录资料保存。

7.5 交付

交付时配送人员应与客户一同按照合同约定及配送信息表中的内容进行核对，双方核对无误后由客户签字确认，完成交付。

7.6 客户回访

应建立客户回访制度，并根据客户回访数据分析，依据纠错机制采取必要的措施，达成客户满意。

8 服务质量要求

服务质量要求见表1。

表1 服务质量要求

序号	项目	要求
1	送货及时率，除不可抗力因素外	≥95%
2	送货准确率	≥98%
3	送货破损率	≤0.03%
4	有效投诉率	≤0.8%
5	客户投诉处理满意率	≥98%
6	投诉回访率	≥98%
7	产品质量合格率	≥99%

9 管理

9.1 基本要求

9.1.1 按照划分区域进行管理，防止人员、设备和器具流动引起的交叉污染，随时保持作业场所、使用设备及工器具的清洁卫生，及时清除废弃物。加工和配送的设备设施应保持清洁，定期对所使用的设备设施进行清洗、维修及校准。在发生突发事件或受外来因素污染时，应及时进行消毒处理。

9.1.2 保证消防安全，应制定安全应急措施，防止漏水漏电。

9.1.3 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。

9.1.4 应定期对客户进行回访，根据回访的数据分析，制定纠正措施，并得到客户的认可。

9.1.5 应定时记录冷库温度、湿度。

9.2 风险管控

9.2.1 树立风险意识，建立风险管控制度，做好相关培训，使风险管控落实到每一个服务环节。

9.2.2 应设立专门人员负责风险管控的组织和实施，针对各种风险做出危险源识别、风险预测、风险防范和风险处理。

9.3 信息追溯

9.3.1 应建立完善的追溯系统，对设施设备、加工和配送过程中的记录文件都完整保存，保存期1年。

9.3.2 追溯信息应包括内容见表2。

表2 客户配送追溯信息

信息类型	信息内容
------	------

客户信息	客户名称、服务日期
产品信息	名称、数量、生产批号、追溯标识、保质期
温度信息	环境温度记录、产品温度记录、运输载体或仓库名称、运输时间或仓储时间
收发货信息	上、下环节、企业或部门名称、收货时间、收发货地点
交接信息	产品温度确认记录，交接时间、交接地点、外包装良好情况、操作人员签名
补充信息	温度测量设备和方法(包括温度深利量设备的名称、材料精确度、测温位置、测量和记录间隔时间等)运输载体的预冷信息(包括预冷时间、预冷温度、装车时间、作业环境温度以及开始装载运输载体内的环境温度)等情况的追溯信息。

9.4 客户投诉

- 9.4.1 应为客户提供方便可靠的投诉渠道，并设专人负责投诉处理工作。
- 9.4.2 投诉应在合理或承诺的期限内进行处理，应做好投诉记录。
- 9.4.3 宜设立客户投诉进度查询服务。
- 9.4.4 投诉处理结果应及时反馈给投诉者，并采取整改和预防措施，防止类似事件发生。

附 录 A

(资料性附录)

部分蔬菜适宜贮存及受冷害温度

序号	品类	品种名称	适宜贮存温度 ℃	冷害温度 ℃
1	根 菜 类	胡萝卜	0~4	0
2		白萝卜	0~4	0
3		青萝卜	0~4	0
4		马铃薯	0~4	0
5		甘薯	12~15	9
6		芋头	10~15	5
7		山药	8~10	6
8	豆 类	洋葱	0~4	-1
9		青豆角	0~4	0
10		甜豆	0~4	0
11		荷兰豆	0~4	0
12		青毛豆	0~4	0
13	菜豆	10~13	3	
14	花 菜 类	西兰花	0~4	-2
15		花椰菜(松花)	0~4	-2
16		花椰菜(紧花)	0~4	-2
17	葱 蒜 类	大蒜	0~4	-5
18		蒜苔	0~4	-1
19		青蒜	0~4	0
20		大葱	0~4	-2
21		韭菜	0~4	0
22		韭苔	0~4	0
23		韭黄	5~8	1
24	茄 果 类	番茄(红熟)	0~4	-1
25		番茄(绿熟)	8~12	7
26		茄子	8~12	7
27		甜椒	8~12	6
28		辣椒	8~12	6
29	瓜 菜 类	苦瓜	8~12	10
30		冬瓜	8~12	8
31		节瓜	8~12	6
32		黄瓜	8~12	7
33		南瓜	10~13	8
34		西葫芦	8~12	7

35	瓜 菜 类	丝瓜	8~12	7	
36		瓠瓜	8~12	6	
37	叶 菜 类	大白菜	0~4	0	
38		黄心大白菜	0~4	0	
39		娃娃菜	0~4	0	
40		快白菜	0~4	0	
41		苋菜	0~4	0	
42		甘蓝	0~4	0	
43		菠菜	0~4	0	
44		空心菜	0~4	0	
45		香菜	0~4	0	
46		小叶茼蒿	0~4	0	
47		大叶茼蒿	0~4	0	
48		菜心	0~4	0	
49		芥蓝	0~4	0	
50		马兰头	0~4	0	
51		草头	0~4	0	
52		木耳菜	0~4	0	
53		芥菜	0~4	0	
54		芹菜	0~4	-3	
55		油麦菜	0~4	0	
56		杭白菜	0~4	0	
57		上海青	0~4	0	
58		鸡毛菜	0~4	0	
59		乌塌菜	0~4	0	
60		西芹	0~4	-3	
61		意大利生菜	0~4	0	
62		其 他	莲藕	8~12	7
63			茭白	0~4	-1
64			茭苳	0~4	0
65			甜玉米	0~4	-1
66			食用菌	2~6	0
67	姜	13~15	10		
68	水 果 类	西瓜	12~15	12	
69		甜瓜	8~12	6	
70		哈密瓜	3~8	2	
71		草莓	0~4	-1	