ICS 67.220.10

CCS X 66

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFSXXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

调味料配送企业管理规范

Management standard of condiment distribution enterprises

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X-XX-XX发布

202X-XX-XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc34064674)

[1　范围 1](#_Toc34064675)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc34064676)

[3　术语和定义 1](#_Toc34064677)

[4　场所要求 1](#_Toc34064685)

[5　人员要求 2](#_Toc34064698)

[6　设备设施要求 2](#_Toc34064704)

[7　调味料进货要求 2](#_Toc34064708)

[8　调味料贮存要求 2](#_Toc34064708)

[9配货要求 3](#_Toc34064712)

[10外包装更换要求 3](#_Toc34064708)

[11 装货、卸货要求 3](#_Toc34064712)

[12运输要求 4](#_Toc34064712)

[13 管理要求 4](#_Toc34064712)

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。

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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位:XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人:XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

调味料配送企业管理规范

1. 范围

本文件规定了调味料配送企业的术语和定义、场所要求、人员要求、设备设施要求、调味料进货要求、调味料贮存要求、配货要求、外包装更换要求、装货、卸货要求、运输要求、管理要求方面的要求。

本文件适用于提供预包装调味料配送服务的企业。

1. 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 29912 城市物流配送汽车选型技术要求

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。



调味料配送企业condiment distribution enterprise

根据订单要求，对调味料进行组配等处理后，按时送到指定地点的企业。

1. 场所要求
   1. 选址与环境

应选择与经营的调味料配送相适应的场所，保持该场所环境清洁。

不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

配送场所环境卫生要求应符合GB14881中3.2的规定。

* 1. 建筑结构

墙面、隔断、天花板应使用无毒、无味、与生产需求相适应、易于观察清洁状况的材料建造；若使用喷涂涂料，应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料。

门窗应闭合严密，门的表面应平滑、防吸附、不渗透，并易于清洁、消毒。应使用不透水、坚 固、不变形的材料制成。

地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。地面的结构应有利于排污和清洗的需要。

1. 人员要求

应建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的从业人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

建立食品质量安全管理机构，配备专职或兼职食品质量安全管理人员，对从业人员进行食品质量安全知识培训和考核。

对于特殊岗位的从业人员如叉车操作员、送货司机，应具备相应的资格证书且在有效期内。

应有负责食品安全管理、环境卫生、设备设施检修、装卸搬运、治安管理、信息宣传、消防安全管理等方面的技术和服务人员。

1. 设备设施要求

应配备满足调味料配送服务需要的物流设施、设备和工具，如货架、叉车、仓库等。

应配备满足配送运输要求的车辆，具体要求应符合GB/T 29912《城市物流配送汽车选型技术要求》的规定。

应配备恒温恒湿设备设施。

应配备计量器具，计量器具应登记造册且在检定有效期内，并加贴检定合格标识。

卫生间不得设置在调味料贮存区内。卫生间出入口不应直对调味料贮存区，不宜直对发货区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。

消防设备设施齐全。

1. 调味料进货要求

应查验供货者的许可证、产品合格证明和营业执照等文件,不得采购不符合食品安全标准的调味料。

应建立调味料进货查验记录制度，如实记录调味料的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于调味料保质期满后六个月;没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

应有专门机构或人员负责采购调味料的质量控制，对采购的调味料的品种、规格、数量、标识、成分、产地、出厂检验证明等进行审核。

应有鉴别假、冒、伪、劣调味料的技术流程。

应与有资质的调味料商品质量检测机构建立委托检测业务关系，或自建商品质量检测体系。

采购的调味料的包装应完整、清洁、无破损，标识应与内容物一致。

宜对采购的调味料的生产企业签订产地对接检查协议，以稳定采购进货渠道。

1. 调味料贮存要求

调味料应做到布局合理，离地离墙、分类存放，应设标签标识区分。

贮存设备、工具、容器等应保持卫生清洁，并采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯等）防止鼠类昆虫等侵入，若发现有鼠类昆虫等痕迹时，应追查来源，消除隐患。

应建立调味料贮存记录制度，如实记录调味料的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

按照调味料产品要求贮存调味料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期调味料。

遵循先进、先出、先用的原则。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的调味料。

1. 配货要求

配货操作区应设置在室内或棚内，不可在露天和日晒雨淋的环境下进行。

应根据不同的客户名称分别设置标识、标牌，配货过程中调味料应与客户订单、标识标牌一一对应。

应按订单要求，依据先进先出的原则进行组配。

根据配货单的要求按指定库位、指定货品的品种、批次、数量进行配货。完成配货任务的调味料，按规定堆放在配货区。

核对调味料编号、名称和数量，发现差错应立即更换，并如实记录。

根据配货人员提交的配货单，在配货区找到相应的配货实物，然后使用复核单对已经配货的商品进行复核，发现异常马上通知配货人员重新按规定进行配货，出现重大异常，通知相关管理人员协助解决。

应建立调味料销售记录制度，如实记录调味料的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于调味料保质期满后六个月;没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

1. 外包装更换要求

应设外包装破损更换区，并有明显标识。外包装损坏的产品应暂存在外包装破损更换区。

运输过程中造成调味料外包装损坏的应及时处理，内包装标签及生产日期等标识模糊不清的应按不合格品处置；内包装标签及生产日期清晰的，应记录产品名称及生产日期，并报送生产企业予以确认和备案。

生产企业应根据报送的清单，打印相同批次、相同生产日期的外包装箱。配送企业应按相同批次、相同产品、相同生产日期的要求进行外包装更换，保证内包装保质期应与外包装保质期一致。

调味料更换外包装时，配送企业不应自行标注生产日期。

1. 装货、卸货要求
   1. 装货要求

配送车辆应按订单要求，停靠到指定位置。

装货前应对车辆进行检查，发现以下情况不能装车：

1. 车辆上装载有化工品等有害物品；
2. 车辆上装载有大型物料，使调味料无法稳固装车的；
3. 车辆有异味，会影响调味料的；
4. 车辆车厢地面潮湿或有积水；
5. 车辆车厢地板严重凹凸不平，影响叉车工作或调味料堆放的；
6. 车辆车厢出现漏水情况的。

工作人员装货时，应轻拿轻放、堆码整齐，不踩包装箱，防止调味料破损、泄漏。

装货完成后，由工作人员对车厢内所有调味料进行固定，从而保证调味料在车箱内不发生碰撞。

* 1. 卸货要求

卸货过程中，发现有异常情况的调味料，包括：挤压变形、受潮、雨水浸泡、货品泄漏、污染、破损等情况，应及时将调味料移至外包装破损更换区，避免对其他调味料造成二次污染。

安排卸货人员按卸货要求进行堆码，并按送货单清点到货。

卸货后，应首先验收贵重调味料及易碎调味料。

1. 运输要求

运输调味料应使用专用运输工具，并具备防雨、防尘设施。

运输工具和装卸调味料的容器、工具和设备应保持清洁，且应在固定场所定期消毒，并保存消毒记录。

运输中出现调味料散落、损坏、捆绑不牢等严重情况时，应进行调味料的损坏调查，并采取适宜的应急措施。

1. 管理要求

应建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。

对自查中发现问题的调味料，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对客户造成伤害。

建立可追溯制度，发货批次应与进货批次对应。不同供应商、不同批次应用标签标识区分。

应制定食品安全事故处置方案，定期检查企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。

有发生食品安全事故潜在风险的，应立即停止经营活动，并向所在地县级市场监管部门报告。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_