**《调味料配送企业管理规范》团体标准编制说明**

**一、项目来源：**

根据浙江省食品学会关于印发2020 年度第二批团体标准立项的通知，浙江子午线质量标准化研究有限公司组织嘉兴市中大商贸有限公司等单位成立起草工作组负责团体标准《调味料配送企业管理规范》的起草工作，并由浙江省食品学会归口。

**二、标准制定工作的目的与意义：**

现今，调味料已是人们生活中必不可少的食品。据统计，2017年我国调味料销量为1323万吨， 2018年达到近1500万吨，增长了13.38%。随着人们生活品质的日益提高，对调味料的需求也越来越大，这就促进了调味料行业的销量持续增长，可预期未来我国调味料行业发展趋势良好。

调味料的的生产销售是一个从原料采购、贮存、生产、运输和送货上门的营销过程，因此为了确保食品安全，企业必须对调味料的质量进行把控，实施溯源制度，注重流程控制，制定《调味料配送企业管理规范》可以更好的规范调味料配送企业的各项管理。

在我国，虽然有些大型调味料配送企业有大型配送中心、大型仓库、保鲜库等设备，拥有专业物流公司全国性管理、大型智能仓库以及良好的运输体系，贮存、配货也越来越系统化、信息化及智能化，但许多中小调味料生产企业，尤其在向基层单位的分销上物流配送尚不完善，极需规范和完善。

在调味料的营销过程中，往往由于配送企业管理不到位会造成很多问题。如，配货区设置及管理不到位，造成产品错发；如，包装破碎的产品由于处理不到位造成调味料之间相互串味、污染；如，由于管理不到位造成假冒、擅自更改生产日期等等问题。

制定调味料配送企业管理规范标准不但规定了进货要求、配送要求、备货要求、运输要求及运输工具等要求，层层把关，确保调味料的卫生情况，也填补了调味料配送企业管理规范标准的空白，为更多调味料企业提供管理、经营的指导规范。

**三、与我国法律法规和其他标准的关系**

国外没有关于调味料配送企业管理规范的相关标准。

行业标准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》用于规范生鲜农产品配送。

地方标准DB22/T 2398《生鲜食品配送服务规范》等标准，大多用于规范农产品配送以及其他产品配送，没有关于调味料配送企业的管理规范。

**四、标准制定工作主要过程：**

1、2020年8月10日-8月20日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2020年8月20日-8月30日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2020年9月4日，浙江省食品学会印发了《浙江省食品学会发布2020年度第二批团体标准立项》并成立起草工作组。

4、2020年9月5日-2020年9年15日，完成《调味料配送企业管理规范》团体标准草案稿。

5、2020年9月16日-2020年9年25日，工作组讨论后形成了《调味料配送企业管理规范》工作组讨论稿。

6、2020年9月26日，在嘉兴召开团体标准专家研讨会，会议主要提出的意见有增加调味料定义、增加恒温恒湿设备设施、删除散装的要求、增加产地对接检查协议的要求、增加固定场所消毒等。

7、2020年9月27日-9月28日，专家研讨会后形成了《调味料配送企业管理规范》征求意见稿。

**五、标准制定原则：**

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按GB/T 1.1-2020的编写原则进行编写。以加强调味料配送企业卫生安全为原则，深入调查研究，保证规范起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）可操作性的原则

本规范制定过程中根据可操作性的原则，结合调味料配送企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为味料配送企业行业提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照食品安全标准《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

**六、标准主要条款说明：**

**1、标准名称和范围：**

根据关于浙江省食品学会发布2020年度第二批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“调味料配送企业管理规范”。

本标准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。

**2、规范性引用文件：**

在规范性引用文件中，根据调味料配送企业的要求和管理引用了相关国家标准等文件。

**3、术语和定义：**

明确了“调味料配送企业”的定义，其含义根据标准内容的范围界定。

**4、场所要求：**

**4.1选址与环境**

4.1.1《中华人名共和国食品安全法》第三十三条规定具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。根据配送企业实际情况修改为“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”。

4.1.2 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》3.1.2规定厂区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。

4.1.3根据企业实际情况规定宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

4.1.4根据企业实际情况规定配送场所环境卫生要求应符合GB 14881中3.2的规定

**4.2建筑结构**

4.2.1 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》4.2.2.1规定顶棚应使用无毒、无味、与生产需求相适应、易于观察清洁状况的材料建造；若直接在屋顶内层喷涂涂料作为顶棚，应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料。 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》4.2.3.1规定墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。最终修改为“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”。

4.2.2 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》4.2.4.1规定门窗应闭合严密。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。。

4.2.3 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》4.2.5.1规定地面应使用无毒、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。

**5、人员管理**

5.1 《中华人民共和国食品安全法》第四十五条规定食品生产经营者应当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食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

5.2《中华人民共和国食品安全法》第四十四条规定食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。最终修改为“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”。

5.3 DB 52/T 1050《城市配送服务规范》4.5规定对于特殊岗位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。

5.4 根据配送企业实际情况规定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。

**6、设备设施要求**

6.1 DB 52/T 1050《城市配送服务规范》4.4规定应配备满足城市物流配送服务需要的物流设施、设备和工具。根据企业实际情况增加“如货架、叉车、仓库等”。

6.2 DB 52/T 1050《城市配送服务规范》4.3规定应购置满足城市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。

6.3 2020年9月26日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加了“应配备恒温恒湿设备设施”。

6.4 2020年9月26日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“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”。

6.5根据配送企业实际情况规定卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。将“食品处理区”改为“调味料贮存区”。

6.6 根据配送企业实际情况规定消防设施设备齐全。

**7、调味料进货要求**

7.1《中华人民共和国食品安全法》第五十条规定食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明;对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验;不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。根据配送企业实际情况最终修改为“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”。

7.2《中华人民共和国食品安全法》第五十条规定食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、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产品保质期满后六个月;没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

7.3 SB/T 10471《调味品经销商经营管理规范》5.1.1.1规定经销商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。

7.4 SB/T 10471《调味品经销商经营管理规范》5.1.1.2规定经销商应有鉴别假、冒、伪、劣调味品的技术流程。

7.5 SB/T 10471《调味品经销商经营管理规范》5.1.1.3规定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。

7.6根据配送企业实际情况规定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。

7.7 2020年9月26日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加了“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”。

**8、调味料贮存要求**

8.1根据配送企业实际情况规定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。

8.2 GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》5.9规定贮存设备、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、风幕等）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。

8.3根据《中华人民共和国食品安全法》第五十四条的要求进行修改，增加“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”。

8.4《中华人民共和国食品安全法》第五十四条规定食品经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、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。

8.5根据专家意见增加“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”。

8.6根据专家意见增加“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”。

**9、配货要求**

9.1对配送企业进行现场观察最终规定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。

9.2对配送企业进行现场观察最终规定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。

9.3 2020年9月26日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加了“应按订单要求，依据先进先出的原则进行组配”。

9.4对配送企业进行现场观察，根据作业指导书修改为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。

9.5 GB/T 34767《水产品销售与配送良好操作规范》6.2.4.4规定核对物品编号、名称和数量，发现差错应当即给予指正，并如实记录。将“物品”修改为“调味料”。

9.6对配送企业进行现场观察，根据作业指导书修改为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。

9.7《中华人民共和国食品安全法》第五十三条规定应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、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应当符合本法第五十条第二款的规定。

**10、外包装更换要求**

10.1根据配送企业实际情况增加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。

10.2根据配送企业实际情况增加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。

10.3根据配送企业实际情况增加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。2020年9月26日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加了“保证内包装保质期应与外包装保质期一致”。

10.4根据配送企业实际情况增加调味料更换外包装时，配送企业不应自行标注生产日期。

**11、装货、卸货要求**

**11.1装货要求**

11.1.1 DB12/T 713《周转箱 装卸操作规范》5.1.1规定配送车辆按调度要求，停靠到指定泊位。

11.1.2对配送企业进行现场观察，根据作业指导书修改为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。

11.1.3 根据配送企业实际情况规定工作人员装货时，应轻拿轻放、堆码整齐，不踩包装箱，防止调味料破损、泄漏。

11.1.4 DB12/T 713《周转箱 装卸操作规范》5.1.6规定装货完成后，由配送人员对车厢内所有周转箱进行固定，从而保证周转箱在车箱内不发生碰撞。

**11.2卸货要求**

11.2.1 对配送企业进行现场观察，根据作业指导书增加卸货过程中，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。

11.2.2对配送企业进行现场观察，根据作业指导书增加安排卸货人员按卸货要求进行堆码，并按送货单清点到货。

11.2.3 DB33/T 964《连锁超市物流配送规范》9.2.3规定卸货后，应首先验收贵重商品及易碎商品。

**12、运输要求**

12.1 GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》3.1规定运输食品应使用专用运输工具，并具备防雨、防尘设施。

12.2 GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》3.3规定运输工具和装卸食品的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。2020年9月26日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加了“应在固定场所定期消毒，并保存消毒记录”。

12.3 GB/T 34767《水产品销售与配送良好操作规范》6.2.9.3规定运输中出现物品散落、损坏、捆绑不牢等严重情况时，应及时采取措施。根据专家意见最终修改为“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”。

**13、管理要求**

13.1《中华人民共和国食品安全法》第四十七条规定品生产经营者应当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。

13.2根据企业实际情况规定对自查中发现的问题食品，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。

13.3根据专家意见增加建立可追溯制度，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。

13.4《中华人民共和国食品安全法》第一百零二条规定食品生产经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本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。

13.5《中华人民共和国食品安全法》第四十七条规定食品生产经营者应当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。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施;有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。将“人民政府食品药品监督管理部门”改为“市场监管部门”。