**《学校食堂食用农产品配送企业管理规范》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绿嘉农业开发有限责任公司等单位成立起草工作组负责团体标准《学校食堂食用农产品配送企业管理规范》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：**

学校食堂食用农产品配送是物流产业的重要组成部分。现代物流业作为一种产业，被看作是新的利润源，在经济发展中的地位与作用也越来越明显，其发展速度越来越快。近年来，农产品安全问题的频繁发生对经济发展与社会稳定产生了较大的影响，农产品在种植、生产加工、储存、流通、销售等各个环节，都需要物流配送活动的有力支撑来实现其物资在实体的转移。农产品物流配送服务水平的高低，在一定程度上体现并决定着农产品行业的核心竞争力。因此，切实推进现代物流配送的发展，同时降低行业经营管理成本，使物流配送成为食用农产品行业不可缺少的重要组成部分，是实现食用农产品行业发展的重要举措，也是行业发展的必然要求。制定学校食堂食用农产品配送企业管理规范团体标准为进一步加强学校食品卫生安全管理,规范学校食堂食用农产品原料采购管理、配送管理等要求。

近年，我国学校食堂食用农产品配送行业顺应着互联网时代的浪潮，迅速发展，打破了以往传统学校食堂食用农产品配送企业的瓶颈，产业结构开始变革，改变以往传统的物流配送企业的服务方式，为城市经济的发展做出了卓越的贡献。主要体现在以下几个方面：

1、产业规模增长迅速

我国学校用餐需求增大，对于配送的需求也越来越大，使得很多的投资者纷纷看中学校食堂食用农产品配送的市场，促使我国的学校食堂食用农产品配送企业越来越多，整个行业的规模持续扩大。

2、服务模式快速转变

如今的学校食堂食用农产品配送企业相较于以往传统的配送企业，不再是单一的提供运输服务，而是开始扩展多元化服务模式，比如：进货、处理、仓储、运输、装卸等服务，如今我国的服务水平不断提高，已初步建立起了自己的物流服务体系。

3、设施设备不断完善

随着科技技术的不断发展，我国的农产品配送设施设备不断改善，智能化系统设备已经是每家学校食堂食用农产品配送企业必不可少的部分，提高了农产品配送的工作效率，为农产品配送行业的发展提供了基础。

4、发展环境不断改善

近年以来，我国政府不断颁布了一系列的法律法规，为配送行业的发展提供了巨大的支持，整个行业的发展环境越来越完善。

由于生鲜农产品在常温下难以长期保鲜的特性以及中国生鲜农产品冷链物流的发展还不成熟,中国农产品物流配送的过程中突出诸多问题,农产品配送问题主要表现为:1、蔬果类产品的分拣、削皮、分切缺少相关标准内容；2、肉类分割要求缺失，企业对肉类分割操作无法按标准要求执行；3、农产品配货过程暂无具体要求，配送企业无标可依托。因此,在考虑时间与温度等约束条件下,制定学校食堂食用农产品配送企业管理规范，优化农产品配送过程,从而保障农产品安全,提高客户满意度,具有重要的现实意义。

建立完善的学校食堂食用农产品配送企业管理规范标准对行业的发展和企业的经营和管理都有着重大的理论价值和现实意义，但目前我国没有学校食堂食用农产品配送企业管理规范的国家标准和行业标准。通过制定团体标准《学校食堂食用农产品配送企业管理规范》，填补我国学校食堂食用农产品配送企业管理规范方面的空白，有利于促进农产品配送行业质量控制和行业发展，同时为我国食品监管机构提供执法的科学依据。

**三、与我国法律法规和其他标准的关系：**

国外没有关于学校食堂食用农产品配送企业的相关标准。

目前与学校食堂食用农产品配送企业有关的标准有GB/T 21721-2008 农副产品销售现场危害管理规范；SB/T 10873-2012 生鲜农产品配送中心管理技术规范、SB/T 10428-2007 初级生鲜食品配送良好操作规范；DB22/T 2398-2015 生鲜食品配送服务规范；《中华人民共和国食品安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第20号令》；《浙江省农产品质量安全规定》等。还缺少针对学校食堂食用农产品配送企业的标准。

**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11日，完成《学校食堂食用农产品配送企业管理规范》团体标准草案稿。

5、2020年9月12日-2020年9年18日，工作组讨论后形成了《学校食堂食用农产品配送企业管理规范》工作组讨论稿。

6、2020年9月19日，在杭州召开启动仪式暨团体标准专家研讨会，会议主要提出的意见有增加冷冻畜禽肉解冻设备及解冻要求、增加相关技术人员、增加晨检要求、增加投诉响应机制等。

7、2020年9月20日-2020年9月28日，专家研讨会后形成了《学校食堂食用农产品配送企业管理规范》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。以加强学校食堂卫生安全为原则，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

本规范制定过程中按照可操作性的原则，结合学校食堂食用农产品配送企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为学校食堂食用农产品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“学校食堂食用农产品配送企业管理规范”。

范围根据标准内容确定，规定了学校食堂食用农产品配送企业的术语和定义、选址、外环境和内部设备设施及结构布局要求、人员要求、采购要求、蔬果的清洗、分拣和削切、畜禽肉类分割要求、配货要求、快速检测要求、贮存要求、运输要求、管理的要求。

**2、规范性引用文件：**

在规范性引用文件中，根据学校食堂食用农产品配送企业的管理规范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“削切”、“食用农产品”、“学校食堂食用农产品配送企业”的定义，其含义根据标准内容的范围界定。

**4、选址、外环境和内部设备设施及结构布局要求**

**4.1选址、外环境要求**

4.1.1 DB 62/T 4124《食用农产品批发市场管理技术规范》4.1规定应选择交通便利，有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域并符合规划、环保和消防等有关要求。

4.1.2 DB 62/T 4124《食用农产品批发市场管理技术规范》4.2规定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 SB/T 10873《生鲜农产品配送中心管理技术规范》5.2.2规定配送中心场所设计、布局、设施建设及环境卫生要求应符合GB 14881的相关规定，建筑防火设计应符合GB 50016的要求，内部装修防火设计应符合GB 50222的要求。修改为“配送场所外环境卫生要求应符合GB 14881中3.2的规定”。

**4.2内部设备设施及结构布局要求**

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。

4.2.2 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》4.2.3.1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。

4.2.3 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》4.2.4.1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。

4.2.4 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。

4.2.5《浙食药监办发〔2018〕40号》第三十七条规定贮存食用农产品的仓库，应做到布局合理，隔墙离地，分区存放。仓库内墙壁、地面及顶棚应平整、光滑、无毒、无味、无霉斑、无积垢。仓库门窗闭合严密。仓库内环境卫生整洁，通气性良好，且具备防鼠、防虫、防火、防霉、防盗等设施，不得有漏雨、返潮、发霉等不利于食品存储的情况。

4.2.6 SB/T 10873《生鲜农产品配送中心管理技术规范》5.2.3规定应采取分区作业原则，蔬果、畜禽肉、水产品等应有各自的加工区域，各产品加工清洁区和非清洁区应严格分开。修改为水产品、畜禽肉应设专间。根据专家意见修改为“应采取分区作业原则，蔬果、水产品、畜禽肉等应有各自的分拣、清洗、削切区域，其中畜禽肉类分割应设专间，各产品处理前的区域和处理后的清洁区域应严格分开”。

4.2.7根据专家意见增加“应根据食用农产品的经营规模配备相应的粗加工处理的设备设施，如操作台、清洗池、刀具、容器及工具容器消毒设施等”。2020年9月19日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加了“解冻间(设畜禽肉分割专间内)”。

4.2.8 SB/T 10873《生鲜农产品配送中心管理技术规范》5.2.4规定各作业区域及场所设施应有明确、清晰标识。

4.2.9 SB/T 10428《初级生鲜食品配送良好操作规范》5.1.4规定各类农产品的作业区温度。将农产品修改为“食用农产品”。

**5、人员要求**

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 GB/T 21721《农副产品销售现场危害管理规范》6.2.1规定从业人员应保持良好的个人卫生，直接接触入口食品的人员应穿戴清洁的工作服、工作帽、手套及口罩。

5.3 2020年9月19日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加了“应每天进行晨检工作，详细记录从业人员是否有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等病症”。

5.4《浙江省农产品质量安全规定》第七条规定规模农产品生产者应当按照国家和省有关规定进行标准化生产，建立健全农产品质量安全管理制度，配备农产品质量安全管理人员，对从业人员进行农产品质量安全知识培训和考核。根据专家意见修改为“建立食用农产品质量安全管理机构，配备专职或兼职食用农产品质量安全管理人员，对从业人员进行食用农产品质量安全知识培训和考核”。

5.5 DB43/T 916《初级食用农产品连锁配送通用管理规范》4.4规定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。根据实际情况删除“并具有食品检验员职业资格证书”。

5.6 2020年9月19日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加了“宜配备具有农业知识的技术人员”。

5.7 DB62/T 4124《食用农产品批发市场管理技术规范》11.1规定应有负责食用农产品安全管理、质量安全检验、环境卫生、设施设备检修、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。因重复删除“质量安全检验”。

**6、采购要求**

6.1 DB5101/T 64《食用农产品良好经营管理规范》8.1规定经营者采购的食用农产品应新鲜、清洁、完好，具有该产品品种应有的特征，鲜（冻）畜、禽产 品应符合 GB 2707 的要求，鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的要求，食品中污染物限量及食品中农 药最大残留限量应分别符合 GB 2762 及 GB 2763 的要求并有相关证明材料。根据专家意见将“经营者采购的食用农产品应新鲜、清洁、完好，具有该产品品种应有的特征”修改为“经采购的食用农产品应符合相应的国家标准或行业标准”。

6.2 《浙食药监办发〔2018〕40号》评价细则第四十条规定入场销售者建立食用农产品进货查验记录制度，严格审验供货商经营资格，留存供货方真实地址和联系方式，仔细验明食用农产品合格证明和标识，确保交易对象主体资格合法，购入食用农产品质量合格。

6.3 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第20号令》第二十六条规定销售者应当建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品名称、数量、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6个月。根据专家意见增加“检疫证编号(限畜禽肉类)”。

6.4《浙食药监办发〔2018〕40号》评价细则第九条规定留存食用农产品产地证明（或购货凭证、合格证明）或入场检测合格证明等文件。删除“入场”。根据专家意见增加“未经过快速检测的食用农产品的不得采购”。2020年9月19日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见把“未经过快速检测的食用农产品的不得采购”修改为“无相关合格证明文件的食用农产品应经过快速检测”。

6.5根据配送企业进货实际情况确定。

6.6《嘉兴市食用农产品批发市场食品安全主体责任清单与技术评审规范》第十五条规定进口的食用农产品应当具有海关部门出具的货证相符的入境货物检验检疫合格证。增加“进口报关单”。

6.7根据《浙食药监办发〔2018〕40号》评价标准第十条的规定及专家意见增加 “宜对采购的主要食用农产品的生产基地签订产地对接检查协议，以稳定采购进货渠道”。

**7、蔬果的清洗、分拣和削切**

7.1-7.5根据蔬果的清洗、分拣和分切实际运行卫生情况确定。

7.6食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7.7根据配送企业实际情况增加“蔬果经清洗、分拣、削切操作后根据客户要求进行包装，使用的包装材料应符合GB 4806.7等标准的相关规定，其他容器必须符合相应国家标准和有关规定”。

**8、畜禽肉类分割要求**

8.1根据配送企业实际情况增加“专间应设更衣室并与专间在同一建筑物内，进入专间前应换工作服并进行手部、鞋靴消毒，每次使用专间前，应对专间进行消毒。工具容器至少每班次清洗、消毒一次”。

8.2 GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》5.1.2规定屠宰与分割车间根据生产工艺流程的需要,应在用水位置分别设置冷、热水管。清洗用热水温度不宜低于40℃,消毒用热水温度不应低于82℃。

8.3 GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》5.4.2规定接触肉类的设备、器具和容器,应使用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、不易变形、不易脱落、可反复清洗与消毒的材料制作,在正常生产条件下不会与肉类、清洁剂和消毒剂发生反应,并应保持完好无损; 不应使用竹木工(器)具和容器。

8.4 2020年9月19日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加了“分割冷冻畜肉的，分割前应冷藏解冻，冷藏解冻温度为15℃。”

8.5根据企业实际情况增加“根据客户要求对畜禽肉类进行粗加工、切丝、切片等处理”。

**9、配货要求**

9.1根据企业实际情况增加“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 SB/T 10428《初级生鲜食品配送良好操作规范》6.3.1规定应对配送加工作业区进行定期消毒，并做好记录，修改为“应对配货区进行定期消毒，并做好消毒记录”。

9.3 SB/T 10428《初级生鲜食品配送良好操作规范》6.3.2规定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。根据专家意见修改为“食用农产品经处理后，根据其温控要求存放于相应的配货区，做好记录”。

9.4根据企业情况增加“应根据不同的客户名称分别设置标识、标牌，配货过程中食用农产品应与客户订单、标识标牌一一对应”。

9.5 DB22/T 2398《生鲜食品配送服务规范》6.5.1规定宜采用“先入先出”的原则，选定出库货品批次进行分拣配货。修改为“应按学校订单要求，依据先进先出的原则进行分拣配货”。

9.6 GB/T 34767《水产品销售与配送良好操作规范》6.2.8.1规定应根据食用农产品的特性对其进行分类装货，将“水产品”修改为“食用农产品”，增加“防止交叉污染”。2020年9月19日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见将“装货”修改为“存放”。

9.7 DB22/T 2398《生鲜食品配送服务规范》6.5.3规定组配过程中货物温度变化应满足货物特征的需求，将“货物”修改为“食用农产品”,“组配”修改为“配货”。

9.8根据企业情况增加“当天配货完成的食用农产品应当天及时发货，不可堆积和滞留”。

**10、快速检测要求**

10.1 SB/T 10428《初级生鲜食品配送良好操作规范》5.1.6规定应建有食品检验室，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。根据专家意见修改为“应建有快速检测室，配置多功能农产品快速检测仪、食品安全多功能仪等设备设施，具备对农、兽药残留等项目进行快速检测的能力。对采购的每批食用农产品进行检测并出具检测报告，保存检测结果”。

10.2《浙食药监办发〔2018〕40号》评价细则第十八条规定发现存在食用农产品不符合质量安全要求的，应要求销售者立即停止销售，依照市场方与销售者签订的协议进行处理。第十九条规定向所在地县级市场监督管理部门报告。根据实际情况修改为“对快速检测样品不合格的产品，应立即停止配送，并向市场监督管理部门报告”。

10.3《浙食药监办发〔2018〕40号》评价细则第二十条规定具备对不合格产品无害化处置能力或有明确的第三方固定处置场所。《农产品质量安全法》第三十六条规定农产品生产者、销售者对监督抽查检测结果有异议的，可以自收到检测结果之日起五日内，向组织实施农产品质量安全监督抽查的农业行政主管部门或者其上级农业行政主管部门申请复检。经专家意见最终修改为“对快速检测结果有异议的，可以复检。复检应送有资质的实验室检测。对快速检测结果无异议的，应对不合格的食用农产品予以无害化处理；不能无害化处理的，由市场监督管理部门予以监督销毁”。2020年9月19日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“对快速检测结果有异议的，应送有资质的实验室检测予以确认。对快速检测结果无异议的，应对不合格的食用农产品予以无害化处理；不能无害化处理的，由市场监督管理部门予以监督销毁”。

**11、贮存要求**

**11.1贮存设备设施要求**

《浙食药监办发〔2018〕40号》评价细则第三十八条规定贮存、运输冷藏、冷冻食用农产品的，应当配备与经营品种相适应的冷藏、冷冻设施（包括冷库、冷藏车），并有温度显示装置，确保所销售的食用农产品处于保障质量安全所需要的温度、湿度及环境等特殊要求。

**11.2贮存管理要求**

11.2.1《浙食药监办发〔2018〕40号》第三十七条规定贮存食用农产品的仓库，应做到布局合理，隔墙离地，分区存放。

11.2.2 《浙食药监办发〔2018〕40号》第四十四条规定建立食用农产品质量安全自查制度，及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁或者感官性状异常的食用农产品。

11.2.3 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第20号令》第二十七条规定贮存食用农产品，应当如实记录食用农产品名称、产地、贮存日期、生产者或者供货者名称或者姓名、联系方式等内容，并在贮存场所保存记录。记录和凭证保存期限不得少于6个月。2020年9月19日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见将“生产者或者供货者名称或者姓名”修改为“生产者(供货者)名称或者姓名”。

11.2.4 GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》5.11规定清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质应分别包装，明确标识，并与食品及包装材料分隔放置，将“食品”修改为“食用农产品”。

11.2.5 SB/T 10428《初级生鲜食品配送良好操作规范》6.2.1.5规定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。

**12、运输要求**

12.1 GB/T 29372《食用农产品保鲜贮藏管理规范》7.1.1规定应根据食用农产品的类型、特性、数量、运输季节、距离、路况以及食用农产品保鲜贮藏要求选择适宜的运输工具。GB/T 34767《水产品销售与配送良好操作规范》6.2.5.1规定应根据水产品流量、流向、城市道路要求安排运载工具，选择适当的运输方式进行配送。最终确定为“应根据食用农产品的类型、特性、数量、流量、流向、运输季节、距离、路况以及食用农产品保鲜贮藏要求选择适宜的运输工具”。

12.2 DB22/T 2398《生鲜食品配送服务规范》6.7.3规定不同热状态的生鲜食品不应在控温运输工具的同一控温空间内运输。有特殊气味的食品，不能同其他食品在控温运输工具的同一控温空间内运输。“有特殊气味的食品，不能同其他食品在控温运输工具的同一控温空间内运输”修改为“有特殊气味的食用农产品，不能同其他食用农产品在同一空间内运输”。

12.3 GB/T 29372《食用农产品保鲜贮藏管理规范》7.1.3规定冷藏(冻)运输车应配备温湿度记录及监控设备。

12.4 GB/T 29372《食用农产品保鲜贮藏管理规范》7.1.2规定运输车箱、工器具、铺垫物、遮盖物和隔层材料等应清洁卫生、无毒、无害、无异味，使用前后应消毒。

12.5 SB/T 10873《生鲜农产品配送中心管理技术规范》8.3.2规定农产品装车时应轻拿轻放、堆码整齐，不踩包装箱，可以使用5mm以上厚度的夹板作为脚踏板放在包装箱上登高，防止碰伤、压伤和擦伤农产品。去掉“可以使用5mm以上厚度的夹板作为脚踏板放在包装箱上登高”。

12.6 SB/T 10428《初级生鲜食品配送良好操作规范》6.4.9规定配送运输期间当车辆或箱体重要部位受损时，应进行农产品的损坏调查，并采取适宜的应急措施。

**13、管理制度**

13.1 DB62/T 4124《食用农产品批发市场管理技术规范》8.15规定应设立服务台，并在市场显著位置设置投诉箱，公布投诉电话。鼓励设置预赔基金，实行先行赔付制度。删除“市场”、“鼓励设置预赔基金”、“实行先行赔付制度”。2020年9月19日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“应设立投诉应急响应机制，公布投诉电话”。

13.2 GB/T 30644《食品生产加工企业电子记录通用要求》3.1.3规定记录应包括：产品配料表、原辅料的领取时间、领取物名称、领取量、计量负责人名称与联系方式、领料人名称，根据企业实际情况修改为“建立食用农产品削切、分割用领料记录制度，如实记录领取食用农产品名称、供货商名称和联系方式、进货日期、数量、检疫证编号（限畜禽肉类）、领料人姓名等内容，并保存相关凭证”。

13.3《浙食药监办发〔2018〕40号》评价细则第四十二条规定建立食用农产品销售记录制度，如实记录批发食用农产品名称、数量、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。增加“检疫证编号（限畜禽肉类）”。

13.4根据企业实际情况增加“建立可追溯制度，发货批次应与采购批次对应，检疫证编号应与分割、进货数量对应。不同供应商、不同批次应用标签标识区分”。

13.5《浙食药监办发〔2018〕40号》评价标准第一条规定建立健全食品安全各项管理制度，完善食用农产品质量安全风险防控措施和事故处置方案。将“食品安全各项管理制度”修改为“食品安全管理制度”。