|  |
| --- |
| ICS 03.100.01  CCS A.10 |

团体标准

T/ZFS XXXX—202X

|  |
| --- |
|  |

学校食堂冷冻水产品配送企业管理规范

Management standard on distribution enterprises of frozen aquatic products for school canteens

|  |
| --- |
| （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](#_Toc77152307)

[1 范围 1](#_Toc77152309)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc77152310)

[3 术语和定义 1](#_Toc77152311)

[4 场所和布局 1](#_Toc77152312)

[5 设施设备 1](#_Toc77152313)

[6 人员 2](#_Toc77152314)

[7 采购和验收 2](#_Toc77152315)

[8 快速检测 2](#_Toc77152316)

[9 贮存 2](#_Toc77152317)

[10 配货 3](#_Toc77152318)

[11 配送 3](#_Toc77152319)

[12 管理 3](#_Toc77152320)

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。

学校食堂冷冻水产品配送企业管理规范

1. 范围

本文件规定了学校食堂冷冻水产品配送企业的术语和定义、场所和布局、设施设备、人员、采购和验收、快速检测、贮存、配货、配送和管理的要求。

本文件适用于为学校食堂配送冷冻水产品的企业。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB/T 36088 冷链物流信息管理要求

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

学校食堂冷冻水产品配送企业 distribution enterprises of frozen aquatic products for school canteens

根据学校订单要求，对冷冻水产品进行分拣、包装、组配等处理或不处理，按时送达学校的企业。

1. 场所和布局

应具有与产品品种、数量相适应的经营场所，保持场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。

场所应布局合理，水产品区域与其他食用农产品区域分开，防止交叉污染。

场所地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁、消毒，并有适当的措施防止积水。

1. 人员

应建立从业人员健康管理制度，直接接触产品的人员应每年进行健康检查，经批准后上岗工作。

应配备专职的食品安全管理人员，对职工进行食品安全知识培训。

应配备相应的检验人员和其他专业技术人员，加强检验工作。

配送人员应熟悉产品配送的基本知识和要求。

应每天对从业人员进行健康登记，详细记录从业人员是否有（包含但不限于）发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等病症。

1. 设施设备

应有良好的通风、排气装置，保持空气清新无异味，避免日光直接照射。

应具有与经营的产品品种、数量相适应的设施或设备，如清洗消毒设施、贮存设施（如冷库、垫板、货架等）、包装容器、运输设施等。

重复使用的周转箱和包装容器应保持清洁且存放于清洁卫生的环境中，避免使用时污染产品。

冷库和运输工具应配备便于监测和控制温度的设备仪器并有报警装置，定期校准、维护，确保准确有效。

1. 采购和验收

采购的产品应符合GB 2733和其他有关国家标准的规定。

采购应按照有关规定建立全程追溯信息闭环系统。

采购应查验并记录产地证明或购货凭证、合格证明文件等。

采购进口产品应查验并记录出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明、进口报关单等证明文件。

应建立进货查验记录制度，如实记录产品名称、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应少于6个月。

入库验收时应查验运输工具环境温度是否符合温控要求，查验全程温度记录，当温度和产品状态异常时，应不予接收。

其他采购和验收要求还应符合当地有关部门的规定。

1. 快速检测

宜建有快速检测室，配置多功能农产品快速检测仪、食品安全多功能仪等设施设备，具备对农、

兽药残留等项目进行快速检测的能力。对无产地证明或者购货凭证、合格证明文件等的产品，应进行快速检测。

对快速检测样品不合格的产品，应立即停止配送，并向所在地相关监管部门报告。

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，应对不合格的产品予以无害化处理；不能无害化处理的，由所在地相关监管部门予以监督销毁。

1. 贮存

贮存产品的容器、工具和设备应安全无害，保持清洁，防止污染，不得将产品与有毒、有害物品一同贮存。

应定期对冷库环境、货架、作业工具等进行清洁消毒，应定期除霜和维护保养，冷库内应干净、整洁、无异味，并做好相应区域的标识。

冷库的温度显示、区域划分标识应清晰规范，并做好温度记录，确保准确真实，记录间隔时间不宜超过30 min。

应定期检查库存，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产品。

贮存时应如实记录产品名称、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应少于6个月。

产品贮存应离墙离地，不同品种、规格、批次的产品应分别堆跺，防止串味和交叉污染。贮存进口产品应专区存放。

贮存的温度应不高于-18 ℃，对于有湿度要求的产品，还应满足相应的湿度要求，若贮存超低温产品，贮存温度应满足相应要求。

1. 配货

应设置专门的配货区域，对配货区进行定期消毒，并做好消毒记录。

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

应按学校订单要求，依据先进先出的原则进行分拣配货，应根据产品的特性对其进行分类存放，防止交叉污染。配货过程中产品温度变化应满足特征的需求。

当天配货完成的产品应及时发货，不可堆积和滞留。

1. 配送
   1. 运输

运输产品的容器、工具和设备应安全无害，保持清洁，防止污染，保证产品质量安全所需的温度、湿度和环境等特殊要求，不得将产品与有毒、有害物品一同运输。

应根据产品特性，做好分装、分离或分隔。

装货前应对运输工具进行检查，根据产品的运输温度对厢体进行预冷，并在运输开始前达到产品运输需要的温度。

运输过程中的温度应实施连续监控，记录时间间隔不宜超过10 min，且应真实准确。

委托运输产品的，应对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求运输产品。

* 1. 交接

应逐一检查产品的包装是否完好，保证产品安全、准确、及时送达。

应在客户指定低点卸货，双方当场清点确认，完整保存并带回签证回单。如发生产品破损、货差等纠纷，应当场与客户分清责任，并在回单上批注清楚。

应将签收信息及时反馈到信息系统中，反馈的签收信息应包括配送人员姓名、客户名称或姓名、配送时间、产品完好状态、是否退货等。

1. 管理

关系到公共卫生事件时，应及时根据有关部门的要求，采取相应的预防和处置措施，加强人员健康状况管理，根据岗位需要做好人员健康防护，同时对相关区域和物品按照有关要求进行清洗消毒，对频繁接触部位应适当增加消毒频次，防止相关的人员、环境和产品受到污染。

信息管理应符合GB/T 36088的规定。

应建立质量安全管理制度，建立有效的风险控制措施及应急预案。

应建立质量安全自查制度，定期对产品质量安全情况进行检查，发现不符合产品质量安全要求的，应立即停止配送并采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应立即停止配送并向所在地相关主管部门报告。

应建立销售记录制度，如实记录产品名称、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。记录和凭证保存期限不应少于6个月。

应建立投诉应急响应机制，公布投诉电话。

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