ICS 03.100.01

CCS X 16

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—202X

|  |
| --- |
|  |

乳制品配送企业管理规范

Management standard of dairy products distribution enterprise

|  |
| --- |
| （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](#_Toc34064676)

[4　场所及设施设备 1](#_Toc34064698)

[5　人员 1](#_Toc34064704)

[6　采购、验收 2](#_Toc34064704)

[7　贮存 2](#_Toc34064712)

[8　配送 2](#_Toc34064712)

[9　管理 3](#_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。

乳制品配送企业管理规范

1. 范围

本文件规定了乳制品配送企业的术语和定义、场所及设施设备、人员、采购、验收、贮存、配送、管理。

本文件适用于乳制品配送企业。

1. 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

乳制品配送 dairy products distribution

根据服务对象订购要求，对液体乳、乳粉和其他乳制品集中配送的过程。

1. 场所及设施设备

应具有与经营的品种、数量相适应的经营和贮存场所。经营和贮存场所不应设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。

应保持场所环境整洁，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。

应做到场所布局合理，销售和贮存场所与生活区分（隔）开，防止交叉污染。

应根据经营项目设置相应的经营设备或设施，以及相应的照明、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施，必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施，废弃物存放设施和容器应标识清晰并及时处理。

1. 人员

应熟悉食品安全的基本原则和操作规范，并有明确职责和权限报告经营过程中出现的食品安全问题。

应符合国家相关规定对人员健康的要求，进入经营场所应保持个人卫生和衣帽整洁，防止污染乳制品。

使用卫生间、接触可能污染乳制品的物品后，再次从事接触乳制品、工具容器、食品设备、包装材料等与乳制品经营相关的活动前，应洗手消毒。

不应在经营场所饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物等。

应对从业人员进行相应的食品安全知识培训。

应配备专职或兼职的食品安全管理人员,具有必备的知识、技能和经验，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。

1. 采购、验收

应依据国家相关规定查验供应商的许可证和食品合格证明文件，并建立合格供应商档案。

实行统一配送经营方式的乳制品经营企业，可以由企业总部统一查验供应商的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。

应依据国家相关法律法规及标准，对乳制品进行符合性验证和感官抽查，对有温度控制要求的乳制品应查验运输过程温度记录。

乳制品验收合格后方可入库。不符合验收标准的乳制品不得接收，应单独存放，做好标记并尽快处理。

1. 贮存

对温度、湿度有特殊要求的乳制品，应确保贮存设备、设施满足相应的食品安全要求。冷藏库外部应具备便于监测和控制的设备仪器，并定期校准、维护，确保准确有效。宜建立冷库温度电子监控系统。

需要冷藏的乳制品贮存环境温度应根据产品特性控制在0～10℃。

应如实记录乳制品进库、出库时间和贮存温度及其变化。

应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。

应遵循先进先出的原则，定期检查库存乳制品，及时处理变质或超过保质期的乳制品。

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。

采用物理、化学或生物制剂进行虫害消杀处理时，不应影响食品安全，不应污染乳制品接触表面、设备、工具、容器及包装材料；不慎污染时，应及时彻底清洁，消除污染。

清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质应分别包装，明确标识，并与乳制品及包装材料分隔放置。

1. 配送
   1. 配货

配货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。

经营冷藏乳制品的企业配货区温度宜控制在0～10℃。

应根据不同的客户名称分别设置标识、标牌，配货过程中乳制品应与客户订单、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。

应根据配货单的要求按指定库位、指定乳制品的品种、批次、数量进行配货。完成配货任务的乳制品，应按规定堆放在配货区。

应核对乳制品名称和数量，发现差错应当即给予指正，并如实记录。

根据配货单进行复核时，发现异常应通知配货人员重新按规定进行配货，出现重大异常，应通知相关管理人员协助解决。

* 1. 装货

配送车辆应按调度要求，停靠到指定泊位。

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，使乳制品无法稳固装车的；
3. 车辆有异味，会影响乳制品的；
4. 车辆车厢地板潮湿或有积水；
5. 车辆车厢地板严重凹凸不平，影响叉车工作或乳制品堆放的；
6. 车辆车厢出现漏水情况的。

装货完成后，应对车厢内所有周转箱进行固定，防止周转箱在车厢内发生碰撞。

* 1. 运输

应根据产品性状使用专用运输工具，并具备防雨、防尘设施，做到专车专用。

运输工具应具备相应的冷藏或预防机械性损伤的保护性设施等，并保持正常运行。

运输工具和装卸乳制品的容器、工具和设备应保持清洁，定期消毒，不得接触有毒有害物质。

应轻拿轻放，避免乳制品受到机械性损伤。

应符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，需要冷藏的乳制品在运输过程中温度应为0～10℃。

装货前应对运输工具进行检查，根据乳制品的运输温度对厢体进行预冷，并应在运输开始前达到乳制品运输温度要求。

* 1. 卸货

卸货过程中，发现有异常情况（如挤压变形、受潮、雨水浸泡、货品泄漏、污染、破损等）应及时剔除，避免对其他乳制品造成二次污染。

应按卸货要求进行堆码，按送货单清点到货并让客户签收，保存签收单。

应严格控制冷藏乳制品装卸货时间，装卸货期间乳制品温度升高幅度不超过３℃。

1. 管理
   1. 制度管理

应建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。

食品安全管理制度应包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度，食品安全管理员制度，食品安全自检自查制度，进货查验和记录制度，销售记录制度，废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急处置方案等。

* 1. 记录和文件管理

应如实记录采购的乳制品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供应商名称、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乳制品保质期满后6个月。

应如实记录销售的乳制品名称、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乳制品保质期满后６个月。

应如实记录发生召回的乳制品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因及后续整改方案等内容。

应对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

鼓励采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理。

* 1. 产品的追溯和召回

发现经营的乳制品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止配送，通知相关生产者和消费者，并记录停止经营和通知情况。

应配合相关乳制品生产者和相关部门进行追溯和召回工作，避免或减轻危害。

应针对所发现的问题查找各环节记录、分析问题原因并及时改进。

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