

团 体 标 准

T/JXAS XX—2023

食品和食用农产品配送企业现场管理规范

Management standard of on site of food and edible agricultural products distribution
service enterprises

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

嘉兴市标准化协会 发布

目 次

目 次	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 设施设备	2
6 人员	2
7 管理制度	3
8 进货查验	3
9 贮存	4
10 食用农产品加工	5
11 配货	6
12 装卸、运输、交付	6
13 包装、标识标签	7
14 服务	8
附录 A（资料性）食品和食用农产品配送企业常用标识	9

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。

本文件由嘉善县市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX。

食品和食用农产品配送企业现场管理规范

1 范围

本文件规定了食品和食用农产品配送企业现场的基本要求、设施设备、人员、管理制度、进货查验、贮存、食用农产品加工、配货、装卸、运输、交付、包装、标识标签和服务的要求。

本文件适用于食品和食用农产品配送企业现场的管理。

2 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50222 建筑内部装修设计防火规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

- 4.1 应选择在交通便利，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。
- 4.2 应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 米以上，并符合规划、环保和消防等有关要求。
- 4.3 应具有与配送经营的食品和食用农产品品种、数量相适应的原料处理及加工、分拣配货、贮存等场所，保持该场所环境卫生整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离，防止交叉污染。
- 4.4 加工场所涉及肉类分割的，应设立肉类分割间，包括分割剔骨间、工器具间、更衣室等，更衣室及洗手设施按照 GB 14881 的要求。
- 4.5 分拣配货场所应设置在室内。

- 4.6 贮存场所应有良好的通风、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。
- 4.7 各个场所区域应当与生活区分（隔）开。
- 4.8 配送场所的整体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。

5 设施设备

- 5.1 应具有与配送经营的食品和食用农产品品种、数量相适应的配送经营设备或者设施。有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。
- 5.2 直接接触食品和食用农产品的设备或设施、工具、容器和包装材料等应当具有产品合格证明，应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。
- 5.3 贮存设备设施、工具、容器等应保持卫生清洁，并采取有效措施（如纱帘、纱门、纱网、防鼠板、灭蝇灯等）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。
- 5.4 应当配备与配送经营的冷藏、冷冻食品和食用农产品品种相适应的冷藏、冷冻设施，并符合保证食品和食用农产品质量安全所需要的温度、湿度和环境等特殊要求。各类食用农产品的作业区温度宜符合表 1 中的规定。
- 5.5 应配备与省食品安全追溯系统、有关部门食品安全管理系统对接而投入的配套软件系统和硬件设施。
- 5.6 应安装场所摄像监控设备，对包括加工、贮存、配货等在内的关键区域实施全程监控，并保存监控影像信息，保存期限不少于 30 天。
- 5.7 应安装运输车辆温度监控设备，对运输车辆温度进行实时监控，并保存监控记录，保存期限不少于 7 天。

表1 作业区温度要求

作业区	温度要求/℃
蔬菜和水果冷藏库	0~15
畜禽肉冷藏库、食品冷藏库	0~4
畜禽肉、水产品冷冻库、食品冷冻库	≤-18
畜禽肉、水产品加工区、净菜和水果加工区	≤15

6 人员

- 6.1 企业应当配备专职或兼职的食品安全管理人员（食品安全总监、食品安全员）、食品安全专业技术人员。落实食品安全责任制，明确企业主要负责人，食品安全总监、食品安全员等的岗位职责，并按照规定加强食品安全管理人员的法律、法规、标准和专业知识培训和考核。
- 6.2 从业人员应保持个人卫生，接触食品和食用农产品时应将手洗净，穿戴清洁的工作衣、工作帽等。
- 6.3 应配备具有检验知识和检验能力的食品质量安全检验人员。
- 6.4 从事接触直接入口食品和食用农产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。

- 6.5 对于特殊岗位的从业人员（如叉车操作员、送货司机、行吊司机等），应具备相应的资格证书且在有效期内。
- 6.6 应配备有负责安全管理、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。
- 6.7 应定期对从业人员进行食品安全知识培训。

7 管理制度

- 7.1 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和食用农产品的工作。
- 7.2 应建立可追溯制度。全面运用浙江省食品安全数字化追溯系统，重点食品配送单位（学校食堂配送、养老机构食堂配送）实施全品种上链追溯，其他配送单位实施重点产品按要求上链，严格按照食品安全要求规范配送流程。
- 7.3 应制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。企业主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。
- 7.4 应建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、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，确保质量合格。记录和凭证保存期限不得少于6个月。没有明确保质期的，保存期限不得少于两年。企业应按地方政府要求录入食品安全数字化追溯系统。
- 7.5 应建立销售记录制度，如实记录产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式、检疫证编号（限畜禽肉类）等内容，并保存相关凭证。
- 7.6 应建立不合格品召回制度，发现配送经营的食物和食用农产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，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。食品生产者认为应当召回的，应当立即召回。由于配送经营者的原因造成其经营的食物需要召回的，配送经营者应当召回。企业应将食物召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告；需要对召回的食物进行无害化处理、销毁的，应当提前报告时间、地点。食品安全监督管理部门认为必要的，企业应配合其实施现场监督。
- 7.7 应当建立质量安全自查制度，定期对食品安全制度落实以及配送经营环境和条件进行检查，保留自查记录，并于每年向辖区监管部门提交一份年度食品安全自查报告。
- 7.8 建立、健全其他各项保障食品安全的管理制度，做好日常安全防范工作。建立与食品安全管理制度相关的记录。

8 进货查验

- 8.1 采购食物应当查验供货者的许可证和食物合格证明文件，建立合格供应商档案；采购食用农产品应索取并留存食用农产品进货凭证，并核对供货者等有关信息。

- 8.2 采购按照规定应当检疫、检验的肉类，应当索取并留存动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证等证明文件。采购进口食用农产品，应当索取并留存海关部门出具的入境货物检验检疫证明等证明文件。
- 8.3 优先采购附有承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的食用农产品，不得采购不符合食品安全标准的食用农产品。
- 8.4 宜通过实地考察审计，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，每年对食用农产品种植养殖企业和基地进行审核，查验相关证明材料，了解相关信息。
- 8.5 实行统一配送经营方式的食品和食用农产品配送企业，可以由企业总部统一建立进货查验记录制度；所属各销售门店应当保存总部的配送清单以及相应的合格证明文件。配送清单和合格证明文件保存期限不得少于6个月。
- 8.6 应当在追溯食品、追溯食用农产品进货后24h内，通过食品安全追溯系统接收确认供货者推送的追溯信息；供货者未推送追溯信息的，应当在追溯食品、追溯食用农产品进货后36h内，如实录入供货者的名称、统一社会信用代码，以及下列追溯信息：
- 食品和食用农产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证；
 - 食用农产品的承诺达标合格证或者其他质量安全合格证明、畜禽产品的检疫证明、规定畜禽品种的肉品品质检验合格证明；
 - 进口食品和进口食用农产品的入境货物检验检疫证明。
- 8.7 应当通过食品安全追溯系统直接录入追溯信息，或将自建的数字化追溯系统与食品安全追溯系统对接导入，录入的追溯信息应准确、规范、完整。
- 8.8 实行统一配送经营方式的食品和食用农产品配送企业，可以由其总部统一录入或者接收确认追溯信息。总部应当将配送清单及相应追溯信息推送至所属各销售门店。
- 8.9 食品和食用农产品配送企业应将录入信息后形成的符合国际统一追溯标准的主体追溯码和产品追溯码展示在场所显著位置。
- 8.10 企业在食品安全追溯系统中追溯食品相关记录和凭证保存期限不得少于追溯食品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于两年；追溯食用农产品相关记录和凭证保存期限不得少于六个月。
- 8.11 企业按要求在食品安全数字化追溯系统中录入或者接收确认了追溯信息，及视为已履行进货查验记录主体责任，无需采用纸质方式履行相关追溯义务。
- 8.12 无相关合格证明文件的食用农产品应经过第三方或者供货方快速检测。
- 8.13 宜建有快速检测室，配置多功能食用农产品快速检测仪、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。
- 8.14 对快速检测样品不合格的产品，应立即停止配送，并向所在地县级市场监督管理部门报告。
- 8.15 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，由所在地县级市场监督管理部门予以监督销毁。

9 贮存

- 9.1 食品和食用农产品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物质同库存放。贮存的食物应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施，固定的存放位置和标识。

- 9.2 应遵循先进、先出、先用的原则，应当定期检查库存，及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫等感官性状异常、超保质期保鲜期等的食用农产品。贮存对温度和湿度有特殊要求的食用农产品，应当具备保温、冷藏或者冷冻等设施设备，并保持有效运行。
- 9.3 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。
- 9.4 冷藏食用农产品与冷冻食用农产品不可混合存放，具有强烈气味的食用农产品应单独存放，对乙烯比较敏感的蔬菜和水果不应与其他蔬菜及水果同贮存。
- 9.5 贮存食品和食用农产品的容器、工具和设备应当符合食品安全要求，保持清洁，并符合保证食品安全的温度、湿度等特殊要求，禁止将食品和食用农产品与有毒有害物质一同储存，防止交叉污染。
- 9.6 贮存散装食品和食用农产品，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。
- 9.7 委托贮存食品的，应选择具有合法资质的贮存服务提供者，审核其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求贮存食品。委托非食品生产经营者贮存有温度、湿度等特殊要求食品的，应审查其备案情况。
- 9.8 企业租赁仓库贮存的，应当选择能够保障食用农产品质量安全的食用农产品贮存服务提供者。

10 食用农产品加工

10.1 食用农产品蔬果的清洗、分拣和削切

- 10.1.1 蔬果采购后应及时进行挑选、修整，剔除不符合要求的产品。根据产品特性或客户要求清洗或不清洗，削切或不削切。
- 10.1.2 定期对区域进行消毒；蔬果清洗、分拣和削切前应做到：人员手部消毒、工具容器和设施消毒，蔬果工具容器至少每班次清洗、消毒一次。
- 10.1.3 蔬果清洗、分拣和削切处理过程应严格实行专人、专用工具制度。
- 10.1.4 待清洗蔬果应与已清洗蔬果分离并设置标识标牌，防止交叉污染。
- 10.1.5 处理过程中若使用食品添加剂还应符合 GB 2760 的规定。
- 10.1.6 蔬果经清洗、分拣、削切操作后根据客户要求要求进行包装，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。
- 10.1.7 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。
- 10.1.8 即食类食用农产品不能进行削切加工。
- 10.1.9 用水应符合 GB 5749 的规定。

10.2 畜禽肉类分割

- 10.2.1 畜禽分割专间应设更衣室并与专间在同一建筑物内，进入专间前应在更衣室内更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，消毒后的工器具应进行有效管控，防止二次污染。
- 10.2.2 应根据工艺流程的需要，在用水位置分别设置冷、热水管。清洗用热水温度宜 $\geq 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，消毒用热水温度应 $\geq 82\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。
- 10.2.3 接触畜禽肉类的设备、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畜禽肉类、清洁剂和消毒剂发生反应，并保持完好无损；不应使用竹木工(器)具和容器。

10.2.4 分割冷冻畜肉的，分割前应冷藏解冻，冷藏解冻温度应 $\leq 18^{\circ}\text{C}$ 。

11 配货

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

11.2 应依据先进先出的原则进行分拣配货；经处理后的食用农产品，根据其温控要求存放于相应的配货区。

11.3 应在配货过程中核对编号、名称和数量，发现差错应立即更换，并如实记录；发现异常应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。

11.4 应在配货过程中根据食品和食用农产品的特性对其进行分类存放，防止交叉污染。

11.5 配货完成的食用农产品应及时发货，不可堆积和滞留。

12 装卸、运输、交付

12.1 装卸

12.1.1 专业配送车辆应按订单要求，停靠到指定位置。

12.1.2 装货前应对车辆进行检查，发现以下情况不能装车：

- a) 车辆上装载有化工品等有害物品的；
- b) 车辆上装载有大型物料，使货物无法稳固装车的；
- c) 车辆有异味，会影响食品品质的；
- d) 车辆车厢地板潮湿或有积水的；
- e) 车辆车厢地板严重凹凸不平，影响货物堆放的；
- f) 车辆车厢出现漏水情况的。

12.1.3 工作人员装货时，应轻拿轻放、堆码整齐，不踩包装箱，防止食品和食用农产品发生压伤、碰伤。

12.1.4 装货完成后，由工作人员对车厢内所有货物进行固定，从而保证货物在车厢内不发生碰撞。

12.1.5 卸货过程中，发现有异常情况的货物，包括：挤压变形、受潮、雨水浸泡、货品泄漏、污染、破损等情况，应及时剔除，避免对其他货物造成二次污染。

12.1.6 宜安排卸货人员按卸货要求进行堆码，卸货后，应首先验收贵重货物及易损坏货物。

12.1.7 应严格控制冷藏、冷冻食品装卸货时间，装卸货期间食品温度升高幅度不超过 3°C 。

12.2 运输

12.2.1 应根据食品和食用农产品的类型、特性、数量、流量、流向、运输季节、距离、路况以及贮藏要求选择适宜的运输工具，并具备防雨、防尘设施。

12.2.2 食品和食用农产品在运输过程中应符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。运输工具应具备相应的冷藏、冷冻设施（冷冻运输车货箱温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，冷藏车货箱温度应在 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 之间）或预防机械性损伤的保护性设施等，并保持正常运行。

12.2.3 不同温度状态的食品和食用农产品不应在运输工具的另一控温空间内运输；有特殊气味的食品和食用农产品，不能同其他食品和食用农产品在同一空间内运输。

12.2.4 冷藏(冻)运输车应配备温湿度记录及监控设备。

12.2.5 运输车箱、工器具、铺垫物、遮盖物和隔层材料等应保持清洁卫生，确保无毒、无害、无异味，应在固定场所定期消毒，并保存消毒记录。

12.2.6 运输期间当车辆或箱体重要部位受损，造成货物散落、损坏、捆绑松脱等严重情况时，应进行货物的损坏调查，并采取适宜的应急措施。

12.2.7 配送经营者自行运输或者委托承运人运输食用农产品的，运输容器、工具和设备应当符合食品安全要求，保持清洁，防止污染，并符合保证食用农产品质量安全所需的温度、湿度和环境等特殊要求，不得将食用农产品与有毒、有害物品一同运输；承运人应当按照有关部门的规定履行相关食品安全义务。

12.2.8 散装食品和食用农产品应采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密封包装后运输，防止运输过程中受到污染。

12.3 交付

12.3.1 应根据约定时间准确将货物送达，确保按时配送。

12.3.2 交付时，配送人员应核对收货方身份；若非本人收货，代收人应持原收货方提供的具有法律效力的委托书进行代收，同时配送人员应在签收回执上记录代收人的有效证件。

12.3.3 应根据约定对食品和食用农产品货物进行卸货，并与收货人核对货品种类、规格、数量等信息。

12.3.4 应做好交接手续，及时、准确填写运输与配送凭证，相关交接单据、凭证应保存备查。

12.3.5 交付完成后，应及时将送达情况反馈给公司和（或）告知发货服务对象。

13 包装、标识标签

13.1 预包装食品标识标签要求应符合 GB 7718 的规定。

13.2 转基因食品和食用农产品应当按照规定显著标示。

13.3 食用农产品配送企业应当在经营场所明显位置或者带包装产品的包装上如实标名食用农产品的名称、地址、生产者或者销售者的名称或者姓名等信息。产地应具体到县（市、区）鼓励标注到乡镇、村等具体产地。对保质期有要求的，应当标注保质期；保质期与贮藏条件有关的，应当予以标明；在包装、保鲜、储存中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的应当标明食品添加剂名称。

13.4 配送按照规定应当包装或者附加标签的食用农产品，应在包装或者附加标签后方可配送销售。包装或者标签应当符合相关规定。

13.5 进口食用农产品的包装或者标签应当符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并以中文载明原产国（地区），以及在中国境内依法登记注册的代理商、进口商或者经销商的名称、地址和联系方式。

13.6 进行分装后配送的进口食用农产品，应当在包装上保留原进口食用农产品全部信息以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。

13.7 进口鲜冻肉类产品的包装应当以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期贮存条件等内容。

13.8 应对各场所、区域、设施设备等进行标识化管理，现场标识应清晰、明确；对现场标识的制作、使用、保管、维护等形成制度化管理。食品和食用农产品配送企业现场常用标识参见附录 A。

14 服务

14.1 外包装更换服务

14.1.1 运输过程中造成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。

14.1.2 如客户需要配送企业更换包装的，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。食品和食用农产品更换外包装时，配送企业不应自行标注生产日期。

14.2 投诉处理服务

食品和食用农产品配送企业应建立投诉处置机制，制订并实施投诉处理制度，公布投诉电话，并对投诉内容进行记录。

14.3 客户满意度

14.3.1 应定期对客户的满意度进行调查，并保存相关记录。

14.3.2 制订并实施满意度测量制度。

14.3.3 对顾客以面谈、信函、电话、传真等方式进行的咨询、提供的建议，应予以记录、收集；暂时未能解答的，要详细记录，并与有关部门研究后予以答复。

14.4 其他服务

14.4.1 宜为客户提供营养指导服务；不建议将预制菜推广进校园。

14.4.2 应为企业在产品资料索证服务。

附 录 A
(资料性)
食品和食用农产品配送企业常用标识

表A.1给出了食品和食用农产品配送服务企业常用标识示样。

表A.1 食品和食用农产品配送企业常用标识

场所	标识名称	标识分类	范 例	标识样式	安装方式
更衣洗手消毒处	男更衣室	场所标识		标识牌	附着
	女更衣室	场所标识		标识牌	附着
	更衣柜	定置标识		标识牌	附着
	工作服悬挂处	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、喷刷
	个人物品存放处	定置标识	 	标识牌 标识线	附着
	洗手池	定置标识		标识牌	附着
	鞋柜	定置标识		标识牌	附着
	干手机	定置标识		标识牌	附着
	手部消毒机	定置标识		标识牌	附着
	洗消剂专柜	定置标识		标识牌	附着
	垃圾桶(处)	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、喷刷
	洗手消毒步骤	操作标识	/	标识牌	附着式
工具洗消处	工具清洗消毒处	场所标识	 	标识牌	附着式
	待消毒工具存放区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	已消毒工具存放区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷

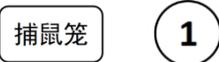
表 A.1 食品和食用农产品配送企业常用标识(续)

工具洗 消处	清洁工具存放区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	洁具清洗/消毒池	定置标识		标识牌	附着式
	工具清洗池	定置标识		标识牌	附着式
	工具消毒池	定置标识		标识牌	附着式
	洗消剂专柜	定置标识		标识牌	附着式
	工具清洗消毒步骤	操作标识	/	标识牌	附着式
	消毒液配置步骤	操作标识	/	标识牌	附着式
快检室	快检室	场所标识		标识牌	附着式
	检验区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	留样区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
肉类、 水产品 加工间	肉类加工间	场所标识		标识牌	附着式
	水产品加工间	场所标识		标识牌	附着式
	待加工品(区)	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	已加工品(区)	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	处理(分割)区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	包装区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	不合格品区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	肉类加工操作步骤	定置标识	/	标识牌	附着式

表 A.1 食品和食用农产品配送企业常用标识(续)

肉类、水产品加工间	水产品加工操作步骤	操作标识	/	标识牌	附着式
	加工间实时温度	/		标识牌	附着、悬挂
果蔬加工间	果蔬加工间	场所标识		标识牌	附着式
	待加工品(区)	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	已加工品(区)	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	清洗区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	削切区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	包装区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	不合格品区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	果蔬加工操作步骤	操作标识	/	标识牌	附着式
	加工间实时温度	/		标识牌	附着、悬挂
贮存区域	果蔬仓库	场所标识		标识牌	附着式
	产品分类标识	定置标识	/	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	退货区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	不合格品区	定置标识	 	标识牌 标识线	附着、悬挂、喷刷
	冷藏库	场所标识		标识牌	附着式
	冷冻库	场所标识		标识牌	附着式
	贮存区实时温度	/		标识牌	附着、悬挂

表 A.1 食品和食用农产品配送企业常用标识(续)

配货区	配货区	场所标识		标识牌	附着、悬挂、喷刷
	客户名称	定置标识	/	标识牌	附着、悬挂、喷刷
	配货操作流程	操作标识	/	标识牌	附着式
通用	办公室	场所标识		标识牌	附着式
	禁止吸烟	警示标识		标识牌	附着式
	小心地滑	警示标识		标识牌	附着式
	当心机械伤人	警示标识		标识牌	附着式
	灭蝇灯	名称标识 编号标识		标识牌	附着式
	捕鼠笼	名称标识 编号标识		标识牌	附着式
	容器	名称标识 编号标识		标识牌	附着式
	人员通道	场所标识		标识牌	附着、悬挂、喷刷
	物流通道	场所标识		标识牌	附着、悬挂、喷刷
	消防设施区域	定置标识		标识线	附着、喷刷