

T/YSP

余杭区食品配送行业协会团体标准

T/YSP XXXX—XXXX

食品配送企业数字化信用体系建设管理规范

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

杭州市余杭区食品配送行业协会 发布

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。

本文件由杭州市余杭区食品配送行业协会提出并归口。

本文件起草单位：杭州致农蔬菜配送有限公司、杭州聚益农产品有限公司、杭州仁佰汇农产品有限公司、杭州六禾餐饮管理有限公司、杭州久达后勤服务有限公司、杭州申卓农业开发有限公司、杭州绿鑫食品有限公司、浙江联农农业开发有限公司、杭州厨事农副产品有限公司。

本文件主要起草人：王正青、张芳、张学荣、张炯洪、陈茂忠、傅晓红、何卫建、胡卫平、许世敏

食品配送企业数字化信用体系建设管理规范

1 范围

本文件规定了食品配送企业（以下简称“企业”）数字化信用体系的企业基本要求、评价指标体系、信用等级划分、体系管理要求。

本文件适用于食品配送企业数字化信用体系的建设与管理。

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。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 企业基本要求

4.1 经营资质

4.1.1 企业应具备合法有效的营业执照、经营许可证，实际经营活动应与许可内容一致。

4.1.2 营业执照、许可证、日常监督检查结果记录表应在经营场所醒目位置公示。

4.2 制度管理

4.2.1 应建立、健全各项保障食品安全的管理制度，做好日常安全防范工作。

4.2.2 应建立食品安全自查制度，定期对食品安全制度落实以及经营环境和条件进行检查，如发现问题应及时整改并保留自查整改记录。

4.2.3 企业发现经营的食物或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。应如实记录停止经营、召回和处置不安全食物的名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等内容。记录保存期限不得少于 2 年。

4.3 人员配备

4.3.1 应配备食品安全管理人员（食品安全总监、食品安全管理员等），明确食品安全管理人员职责，并对其进行培训和考核。

4.3.2 从事接触直接入口食物的从业人员应持有健康证，并保持良好个人卫生、着装规范。

4.4 场地与设施

4.4.1 场地设施要求

具有与经营的食物、食用农产品的品种、数量相适应的场所。经营场所环境整洁，与污染源保持合适的距离。具有与经营的食物、食用农产品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。

4.4.2 冷藏冷冻设施

对温度、湿度有特殊要求的食物和食用农产品，应确保贮存设备、设施满足相应的食品安全要求，并做好相应的温湿度记录。冷藏库或冷冻库外部具有便于监测和控制的设备仪器，并定期维护，确保准确有效。

4.4.3 物联感知

宜在关键点位（食材挑拣、清洗、整理、储存、食品检测等功能区）安装高清摄像头并接入省局“浙食链”系统，摄像头能实现AI抓拍，视频信息保存不少于7天。宜安装GPS精准定位装置，实时追踪冷链车辆轨迹。宜接入冷库温湿度监控系统，远程监控冷库温湿度。

4.5 进货与查验

4.5.1 采购预包装食品、食用农产品，应查验供货者的资质证明，建立合格供应商档案和审查机制。

4.5.2 应建立食品进货台账，如实记录食品的名称、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、联系方式的内容，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。

4.5.3 对采购的商品进行符合性验证和感官抽查，对有温度控制要求的食品进行运输温度测定，不符合验收标准的商品不得接收。

4.6 食品检测

4.6.1 应当配备检验室或委托具有资质的三方机构开展检验工作，对无合格证明的食用农产品实行批批检测。

4.6.2 对无合格证明的食用农产品开展批批检测，检测数据自动上传至“浙食链”系统。

4.6.3 阳性物品处置。对阳性物品作销毁或无害化处理，并按要求做好处理记录。

4.7 食品贮存

4.7.1 食品离地离墙存放，食品的存放做到原料、半成品、成品分开，食品容器不得混用；生食与熟食等容易交叉污染的食品应采取适当的分隔措施，固定存放位置并明确标识。

4.7.2 贮存散装食品和食用农产品时，应在贮存场所做好相关记录。不得将食品、食用农产品与有毒、有害物品一同贮存。

4.7.3 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、食用农产品及包装材料分隔放置。

4.8 食品配送

4.8.1 蔬菜应去泥并摘除腐烂、发黄的叶子；瓜果应挑拣出腐烂或有严重烂疤的；畜禽类应去毛；肉制品应分割。

4.8.2 运输和装卸食品、食用农产品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品、食用农产品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品食用农产品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

4.8.3 应建立食品、食用农产品销售记录制度并做好相应的销售记录，保存相关凭证。

4.9 “浙食链”档案

4.9.1 企业应在“浙食链”建立供应商档案。

4.9.2 企业应加强重点食品（食用植物油、巴氏杀菌乳、预包装豆制品、豇豆、芹菜、猪肉、牛肉等）的上链率。

5 评价指标体系

5.1 体系组成

信用体系信用分指标由企业备案、劳动力及设备、企业实力、生产安全、食品安全和“浙食链”组成。

5.2 企业备案

5.2.1 企业备案维度：总积分为29，在信用分占比为10%。

5.2.2 包含指标细项：企业成立时间、企业注册资金、企业名称、统一社会信用代码、经营范围、注

册地址、企业联系人姓名、企业联系电话、营业执照扫描件、食品经营许可证号、食品经营许可证有效期、食品经营许可证扫描件、法人姓名、法人联系电话、法人身份证正反面扫描件、企业基本管理制度、安全生产管理制度、设备操作管理制度、食品安全台账制度、食品检测管理制度、安全驾驶管理制度。

5.3 劳动力及设备

5.3.1 劳动力及设备维度：总积分为80，在信用分占比为20%。

5.3.2 包含指标细项：员工人数、员工办理健康证数、安全管理员/检验员数、培训学习、培训存档、场地面积、场地证明、办公室面积、仓库/冷库区总面积、分拣区面积、分割区总面积、检验室面积、车辆停放+消毒区面积、自有配送车辆、检测设备、监控设备。

5.4 企业实力

5.4.1 企业实力维度：总积分为32，在信用分占比为10%。

5.4.2 包含指标细项：年度配送额、行政事业单位、政府荣誉数量、资质认证总数、食品安全责任险额度、食品安全责任险材料。

5.5 生产安全

5.5.1 生产安全维度：总积分为22，在信用分占比为5%。

5.5.2 包含指标细项：消防设施配备情况、消防设施设备照片、消防设施检查记录、特种设备维保记录、车辆检查安全记录、设备操作安全记录。

5.6 食品安全

5.6.1 食品安全维度：总积分为35，在信用分占比为30%。

5.6.2 包含指标细项：历史食品安全事故、历史保险理赔事件、检测数据、日管控完成率、周排查完成率、月调度完成率、问题整改。

5.7 “浙食链”

5.7.1 浙食链维度：总积分为20，在信用分占比为25%。

5.7.2 包含指标细项：浙食链注册、视频监控、月活跃度、月度报备情况。

6 信用等级划分

信用等级划分见表1。

表1 信用等级划分

等级（星）	信用分
一星	0~39分
二星	40~59分
三星	60~79分
四星	80~90分
五星	91~100分

7 体系管理要求

7.1 大数据预警

7.1.1 内部预警

通过平台的应用，数据的接入，视频的导入，帮助企业提前做好食品安全管理防范和应急处理。

7.1.2 外部预警

通过分析供应商资质的动态变化、各类处罚情况、信用情况、配送能力等信息化数据，为采购方提供预警机制，评估合作风险。

7.2 食品安全抽检

7.2.1 政府职能部门安排抽检

通过接入政府食品安全抽检信息数据，及时更新平台企业信用数据，为政府监管和企业整改提供数据支撑。

7.2.2 行业统一组织抽检

协会根据出现的食品安全舆情、重点食品安全项目，牵头组织各单位进行采样抽检，做好食品安全风险防控。

7.3 安全生产巡查

7.3.1 线上巡查

定时调取视频监控的方式进行巡查。

7.3.2 线下巡查

采用组织联合监督检查方式开展。

7.4 企业信用提升

协会通过企业信用平台对企业的生产安全、食品安全、配送安全、规范管理等进行提升。
