

团体标准

《食用农产品“阳光配送”企业管理规范》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草组

2024 年 7 月

团体标准《食用农产品“阳光配送”企业管理规范》

（征求意见稿）编制说明

一、项目来源：

本项目来源于嘉兴市标准化协会 2024 年第 15 号文件关于《食用农产品“阳光配送”企业管理规范》团体标准立项的公告。

二、标准制定工作的目的与意义：

1. 背景与现状

校园食品安全是食品安全的重要方面，关系祖国下一代的健康成长，关系亿万家庭的幸福、社会的稳定；学校食品安全是重大的民生问题，深刻认识抓好校园食品安全工作的极端重要性；必须坚持问题导向，坚持全过程监管，坚持不断创新，加强校园食品安全工作，确保不发生校园食品安全事件，从而进一步保障学校食材质量安全，提高学校食品安全治理现代化水平。

2. 制定标准的必要性

（1）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，这些服务过程中也越来越多的需要信息化技术的辅助。

（2）产业规模增长迅速

学校用餐需求增大，相应的配送需求也越来越大，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，对配送企业的要求也越来越高。

（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，信息化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，提高了食用农产品配送的工作效率，为食用农产品配送行业的发展提供了基础。

食用农产品配送企业是学校食堂的主要供货来源，制定食用农产品阳光配送企业管理规范，逐步对配送企业进行培育提升，构建成责任清晰、链路完整、安全可控的学校食材配送新形态，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。

三、与我国法律法规和其他标准的关系

目前食用农产品执行的法律法规有：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第 81 号》，但是暂无食用农产品阳光配送企业的相关法律法规。

国家标准：目前没有关于食用农产品阳光配送企业的国家标准。

其他国家标准：本标准主要规定了食用农产品配送企业阳光配送的基本要求、进货查验、快速检测、贮存、食用农产品初加工、配货、运输及交付、信息化、制度及管理、检查与改进等。GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》规定的是食品采购、运输、验收、贮存、分装与包装、销售等经营过程中的要求。该国家标准规定的是基础的经营过程的食品安全要求，本标准重在规范阳光配送企业的操作要求，包括信息化要求。

GB/T 29590-2013 《企业现场管理准则》规定的是企业现场管理的基本理念，本标准重在规范现场管理的实际操作要求，该国家标准规定的是管理的基本理念，没有实际管理要求。

GB/T 21721-2008 《农副产品销售现场危害管理规范》规定的是农副产品销售现场中经营环境、设备设施、器具材料、人员因素以及意外因素的危害管理，本标准重在规范实际操作要求，而该国家标准仅规定了危害的管理。

行业标准：

目前没有关于食用农产品阳光配送企业的行业标准。

其他行业标准：SB/T 10873 《生鲜农产品配送中心管理技术规范》规定了生鲜农产品配送中心的基本要求、场地环境要求、经营设施设备要求、供应商管理要求和经营管理要求。本标准相较于该行业标准，还规定了食用农产品的加工及信息化等要求。

地方标准：

目前没有关于食用农产品阳光配送企业的上级地方标准。

四、标准制定工作概况

1. 参与起草单位

嘉兴市秀禾农副产品有限公司、新理程质量标准研究（浙江）有限公司。

2. 主要工作过程

（1）立项阶段（2024 年 6 月）

6 月 3 日～6 月 14 日，对相关企业进行调研，收集相关国家标准、法律法规等信息。

6 月 17 日～6 月 21 日，收集资料并完成了立项申请书。

6 月 21 日，嘉兴市标准化协会印发了团体标准立项的公告，成立起草工作组。

（2）起草阶段（2024 年 6 月）

6 月 12 日～6 月 21 日，完成《食用农产品阳光配送企业管理规范》草案稿。

6 月 24 日～6 月 26 日，经过内部讨论，形成《食用农产品阳光配送企业管理规范》工作组讨论稿。

7 月 4 日，在嘉兴秀禾农副产品有限公司召开团体标准座谈会，会议主要提出以下几点修改意见：1、标准名称调整；2、定义和术语调整；3 食用农产品操作区温度要求调整；4 软件相关要求调整；5、浙江省数字化追溯系统内容调整等。根据座谈会意见修改完善形成

征求意见稿。

五、标准制定原则

1. 可操作性的原则

本文件制定过程中根据可操作性的原则，结合目前食用农产品阳光配送企业管理的实际情况，对标准内容进行科学设定。为食用农产品阳光配送企业、市场监管等部门提供科学管理的依据。

2. 与国内外标准协调一致原则

在文件制定过程中，起草组按照 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》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。

3. 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、食品和食用农产品配送企业、学校以及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

第四章 基本要求

4.1 资质证照

4.1.1 参考《学校食材“阳光配送”企业现场检查表》结合座谈会意见提出提出了应持有合法有效的营业执照，按要求需办理经营许可证的应持有合法有效的经营许可证，实际经营活动与许可内容一致。

4.1.2 参考《学校食材“阳光配送”企业现场检查表》提出了企业应在经营场所显著位置公示营业执照、许可证、日常监督检查结果记录表，可以电子形式公示。

4.2 选址及环境

4.2.1 参考DB62/T 4124《食用农产品批发市场管理技术规范》提出了场所应选择交通便利，有给排水条件和电力供应的地区。

4.2.2 参考《食品经营许可审查通则》提出了场所应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25m以上的区域，并符合规划、环保和消防等有关要求。

4.3 场所与布局

4.3.1 参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出了应具有与经营的食用农产品品种、数量相适应的场所。各场所布局合理、标识清楚、环境整洁。

4.3.2 根据企业实际情况，参考《学校食材集中配送企业食品安全操作指南》提出了场所的地面应做到硬化、平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。基础设施应完好，无破损、开裂、生锈、积垢污渍等情况。

4.3.3 根据企业实际情况，参考 SB/T 10428《初级生鲜食品配送良好操作规范》提出了蔬果、水产品、畜禽肉等应有各自的分拣、清洗、削切、分割区域；其中畜禽肉类分割应设专用操作间，入口合理设置更衣室和清洁消毒卫生区域；各产品处理前的区域和处理后的清洁区域应区分。

4.3.4 根据企业调研情况，参考 SB/T 10428《初级生鲜食品配送良好操作规范》提出了应配备快速检测室，检测室面积应 $\geq 8\text{ m}^2$ 。

4.3.5 根据企业调研情况，参考 SB/T 10428《初级生鲜食品配送良好操作规范》要求提出了各类食用农产品的场所温度宜符合附录 A 中的规定。

4.4 基础设备设施

4.4.1 根据企业调研情况，结合《中华人民共和国食品安全法》提出了应具有与经营的食用农产品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。有相应的消毒、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、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。

4.4.2 参考《食品经营许可审查通则》提出了直接接触食用农产品的设备或设施、工具、容器和包装材料等应为安全、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。配备的计量设备的精度应符合使用要求，按规定对计量设备进行定期校准和检定。

4.4.3 参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出了对温度、湿度有特殊要求的食用农产品，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应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。

4.4.4 根据企业实际情况提出了蔬果、水产品、畜禽肉等各自加工区内的工器具，设备等应进行色标管理（见附录 B）。

4.4.5 参考《GB 31621 食品经营过程卫生规范》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第 81 号》《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出了运输车辆应具备相应的冷藏、冷冻设施（冷冻运输车货箱温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，冷藏运输车货箱温度应在 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 之间）并保持正常运行。

4.4.6 参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出了应配备冷库、冷链车温湿度监控系统，远程监控冷库、冷链车温湿度情况。

4.4.7 根据企业调研情况，参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出了企业应配备物联感知设备，在场所各功能区关键点位（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浙江省食品安全数字化追溯系统，摄像头应能实现 AI 抓拍，视频信息可回溯。企业宜配备阳光配送综合性可视化设备，集中体现企业证照、各场所实时监控画面、各场所实时温度情况、车辆实时配送情况、快速检测数据等。

4.4.8 参考 SB/T 10873《生鲜农产品配送中心管理技术规范》提出了各场所及作业区设施设备应有明确、清晰标识。

4.5 人员

4.5.1 参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出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的职责，并按要求在浙江省食品安全数字化追溯系统（浙食链）中上传食品安全管理人员任命书，上传信息应与实际相符。

4.5.2 参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第 81 号》要求提出应定期对食品安全管理人员进行培训和考核，并保存相关记录。食品安全管理人员培训时间每年应不少于 40 小时。应定期对从业人员进行食品安全知识培训。

4.5.3 参考 DB43/T 916《初级食用农产品连锁配送通用管理规范》提出应配备具有检验知识和检验能力的食用农产品质量安全检验人员。

4.5.4 参考《中华人民共和国食品安全法》提出从事接触直接入口食品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。

4.5.5 根据企业调研情况，参考《学校食堂食用农产品配送企业管理规范》提出应每天对人员进行晨检工作，并保留晨检记录；鼓励采用无接触测温设备（系统）对人员进行晨检。

4.5.6 根据企业调研情况，参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出从业人员应遵循良好的着装规范，上岗前在更衣室内正确穿戴工作服、工作帽、手套及口罩；从事接触直接入口食品的人员接触不洁物后，应洗手消毒后方可继续作业；作业期间，无饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物现象；无蓄留长指甲、涂指甲油或戴外露饰品，手表等有碍食品安全的行为。

第五章 进货查验

5.1 参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出了采购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。

5.2 参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出了应与供应商签订供货协议并保存供应商的有效资质，协议应明确双方的食品安全权利义务。

5.3 参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出了应对采购的食用农产品进行符合性验证和感官抽查；对有温度控制要求的食用农产品应进行运输温度测定，不符合验收标准的不得接收。

5.4 参考《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81号》提出了采购按照规定应当检疫、检验的肉类，应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。

5.5 参考《浙食药监办法（2018）第40号》提出了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。

5.6 参考《浙食药监办法（2018）40号》《SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范》要求提出了采购的每批食用农产品应有检测报告。

第六章 快速检测

6.1 参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出了对无合格证明的食用农产品应采取自行检测或委托有资质的食用农产品检测机构开展快速检测；委托食品检验机构的，应当签署委托协议，留存食品检验机构的资质证明。

6.2 参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出了对无合格证明的食用农产品应开展批批检测，形成每日检测台账记录，保留原始检测凭证，并将检测数据上传至浙江省食品安全数字化追溯系统（浙食链）。

6.3 参考《浙食药监办发〔2018〕40号》提出了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。

6.4 参考《浙食药监办发〔2018〕40号》提出了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。

第七章 贮存

7.1 参考《食品和食用农产品配送企业现场管理规范》提出了食用农产品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。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、退货及不合格品应当有适当的分隔措施、固定的存放位置和标识。

7.2 参考《食品和食用农产品配送企业现场管理规范》提出了应遵循先进、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。

7.3 参考《GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》提出了清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质应分别包装，明确标识，并与食用农产品及包装材料分隔放置。

7.4 参考《SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范》提出了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。

7.5 参考《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第 81 号》提出了贮存食用农产品，应当如实记录食用农产品名称、产地、贮存日期、生产者(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六个月。

第八章 食用农产品粗加工

根据企业调研情况提出了以下内容：

8.1 果蔬的清洗和削切

8.1.1 蔬果采购后应及时分拣，分拣过程食材不得落地存放，应按要求对食材进行预处理。

8.1.2 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。

8.1.3 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。

8.1.4 处理过程中若使用食品添加剂还应符合 GB 2760 的规定。

8.1.5 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。

8.1.6 果蔬清洗所使用的洗涤剂、消毒剂应为食品级。

8.1.7 即食类食用农产品不能进行削切加工。

根据企业实际情况，参考 GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》要求提出了以下内容：

8.2 畜禽肉类分割

8.2.1 畜禽分割应在专用操作间内进行，进入专用操作间前应更换工作服并进行手部消毒，每班使用专用操作间前，应对操作台面、工具、容器、设备和专用操作间空气进行消毒。

8.2.2 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 $\geq 40^{\circ}\text{C}$ ，消毒用热水温度应 $\geq 82^{\circ}\text{C}$ 。

8.2.3 接接触畜禽肉类的设备、容器具，应使用符合食品安全要求的材料制作而成，在正常加工条件下不会与畜禽肉类、清洁剂和消毒剂发生反应，并应保持完好无损；不宜使用竹木工(器)具和容器。

8.2.4 畜禽肉类分割专用操作区内照明设施应符合《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》的规定。

8.2.5 应严格控制畜禽肉类加工时间，加工完成后应及时配送。

第九章 配货

9.1 根据企业调研情况，参考《学校食堂食用农产品配送企业管理规范》提出了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。宜在标识中展示数字化信息二维码，方便配货过程中查看货物信息。

9.2 参考《食品和食用农产品配送企业现场管理规范》提出了应依据先进先出的原则进行配货；经处理后的食用农产品分类存放产品，应根据其温控要求存放于相应的配货区。在配货过程中宜根据食用农产品的特性对其进行有效区分，防止交叉污染。

9.3 参考《学校食堂食用农产品配送企业管理规范》提出了配货完成的食用农产品应及时发货，不可堆积和滞留。

第十章 运输及交付

10.1 参考《GB 31621 食品经营过程卫生规范》提出了运输食用农产品应配备专用运输车辆，车辆应具备防雨、防尘设施；不得将食用农产品与有毒、有害物品一同运输；运输过程中应符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

10.2 参考《DB 22/T 2398 生鲜食品配送服务规范》提出了不同温度状态的食用农产品不应在运输车辆的同一温度空间内运输；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。

10.3 参考《食用农产品保鲜贮藏管理规范》提出了冷藏(冻)运输车辆在运输过程中的温湿度应实时连续监控并记录,记录时间间隔应符合国家标准要求。

10.4 参考《GB 31621 食品经营过程卫生规范》、《GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范》提出了运输车箱、工器具、容器、铺垫物、遮盖物和隔层材料等应保持清洁卫生，了解运输车辆在上一使用时所装载的货物情况，确保车箱无毒、无害、无异味；运输工具应每日清洁并在固定场所定期消毒，并保存消毒记录。

10.5 参考《GB 31621 食品经营过程卫生规范》提出了散装食用农产品应采用符合国家标准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。

10.6 参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》提出了委托第三方运输机构运输食用农产品的，应当对承运人的食品安全保障能力进行审核，索取并留存委托协议及第三方资质证明，协议应当明确车辆温度要求、车辆温度监控要求、车辆温度记录要求和双方的食品安全责任。

10.7 参考《学校食堂食用农产品配送企业管理规范》提出了应根据约定时间准确将货物送达，确保按时交付。交付时，配送人员应让客户签收并带回签收单，签收信息应包括配送人员姓名、客户姓名(名称)、 配送时间、物品完好状态、是否退货等。

第十一章 信息化

11.1 应配备物联感知设备，在场所各功能区关键点位（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，摄像头应能实现 AI 抓拍，视频信息可回溯。

11.2 应配备冷库、冷链车温湿度监控系统，远程监控冷库、冷链车温湿度情况。冷链车辆应安装 GPS 精准定位装置，实时追踪冷链车辆轨迹。

11.3 宜配备“阳光配送”综合性可视化设备，集中体现企业证照、各场所实时监控画面、各场所实时温度情况、车辆实时配送情况、快速检测数据等。

11.4 宜采用信息化手段对以下环节进行管理：

- a) 采购环节：包括对供货商、采购产品的报备、采购订单管理、进货查验信息接收等以保证数据可追溯。
- b) 贮存、作业、检测环节：包括对贮存环境温湿度的监控、对贮存作业环境的视频接入、AI 抓拍、消杀监控，对检测过程的视频接入及检测报告自动共享、设备自动上传检测信息等，以辅助贮存、作业、检测环节的管控。
- c) 发货环节：包括发货信息共享、赋码（商品、客户、数量、规格、保质期等）、单据管理（送货单自动转化成监管平台的出库记录）等，以辅助发货环节的管控。

- d) 送货环节：包括对自配车辆的温湿度监控、轨迹监控、接入监管平台等；对委托第三方物流公司的数据对接，订单管理等，以辅助送货环节的管控。
- e) 销售环节：包括上下游销售订单、采购订单、检测报告的协同转换等，以辅助销售环节的管控。

11.5 鼓励企业与学校等重点单位进行信息化软件对接，实现下游客户的数据回流，以提升各环节服务质量。

11.6 应按《浙江省食品安全数字化追溯规定》要求规范使用浙江省食品安全数字化追溯系统（浙食链），并将自建的数字化追溯系统与浙江省食品安全数字化追溯系统（浙食链）对接导入，以实现信息化监管。

第十二章 制度及管理

参考《学校食材阳光配送企业现场检查表》及相关法律法规要求并结合企业实际提出了以下内容：

12.1 应建立并执行相关管理制度，包括但不限于：

- 从业人员健康管理制度；
- 从业人员培训管理制度；
- 供应商审核制度；
- 进货查验记录制度；
- 销售记录制度；
- 温控记录制度；
- 加工经营场所及其设施设备清洁、消毒和维修保养制度；
- 问题食品召回处置制度；
- 食品安全自查制度。

12.2 应制定食品安全突发事件应急处置方案，明确发生食品安全突发事件后的处置流程。

12.3 应制定食品安全风险管控清单，按《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求建立健全日管控、周排查、月调度工作机制。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。

12.4 应全面运用浙江省食品安全数字化追溯系统（浙食链），对重点食品配送单位（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。

12.5 宜根据《浙江省食品安全数字化追溯规定》要求制订企业信息化管理制度。

第十三章 检查与改进

13.1 参考《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，结合企业调研情况提出应配合接受监管部门及社会各界的检查、指导和评价，并根据发现的问题制定改进措施，落实整改到位。

13.2 根据企业实际调研情况提出应定期对各信息化设施设备、硬件软件进行维护、检修、更新，确保各环节信息化功能正常运行，符合企业经营需求；宜定期对企业信息化能力进行评价改进，进一步提升企业数字化、信息化能力。

13.3 参考《DB5101/T 64-2019 食用农产品良好经营管理规范》结合企业调研情况提出鼓励开展学校等重点单位的满意度调查，收集和分析投诉、满意度调查结果等评价性意见，并采取必要的纠正和预防措施，持续改进食用农产品配送服务质量，提升综合管理水平。

13.4 根据企业实际调研情况提出鼓励开展各种企业体系认证，获得相关资质等级，提高内部管理水平。获得的各种认证和资质等级可作为相关招投标的重要参考指标。

七、标准中涉及专利的情况

无

八、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

本标准发布后，通过标准贯宣可覆盖到嘉兴全市，规范嘉兴各县市区食用农产品阳光配送企业的管理。首先促进了食用农产品阳光配送企业的规范化和专业化，有利于食用农产品阳光配送企业的运行并实行全面有效的管理。其次为食用农产品阳光配送企业提供统一的管理依据，保证食用农产品阳光配送企业运营和管理过程中有标可依。

本标准的实施，还会产生以下效果：

1、社会效益

通过制定团体标准《食用农产品阳光配送企业管理规范》，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。

2、生态效益

通过本标准的规范运行，优化配送网络，提高配送效率，能够一定程度降低对环境的污染，能够减少浪费，节能减排，降低能源的消耗，有助于生态系统的完善。

3、经济效益

通过本标准的规范管理，积极引导信息化智能化配送系统，进一步提升工作效率，同时降低企业经营管理成本，切实推进现代物流配送的发展。

九、与国际、国外对比情况

无

十、重大分歧意见的处理过程及依据

无重大意见分歧。

十一、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

本文件完成制订，标准发布后，归口单位拟组织开展宣传、培训、标准发放等工作，使其能真正得到实际应用，以便更好地发挥社会效益，为食用农产品阳光配送企业管理工作提供规范化、标准化、制度化要求。另外，起草单位将对标准执行情况进行跟踪调查，及时发现和收集标准实施中发现的问题，不断修改完善，提升标准技术水平，进一步提高该标准的科学性、适用性和应用范围。

十二、其他应予说明的事项

无

标准起草组
2024年7月