

T/CCLJS

江苏省冷链学会团体标准

T/CCLJS 00X—2024

供集体伙食单位食用农产品加工配送规范 总则

General Principle for Processing and Distribution of Edible Agro-Products for
collective catering Units

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2024 年 9 月）

2024 - 12 - 10 发布

2025 - 01 - 10 实施

江苏省冷链学会 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。

本文件由江苏康润农业科技发展有限公司提出。

本文件由江苏省冷链学会归口并组织实施。

本文件起草单位：江苏康润农业科技发展有限公司、南京农业大学、江苏省农业科学院。

本文件主要起草人：刘勇、肖亚冬、聂梅梅。

供集体伙食单位食用农产品加工配送规范

总则

1 范围

本文件规定了供应集体伙食单位食用农产品加工配送从业人员、原料、环境和硬件条件、加工和暂存、配送、质量控制和追溯、记录和文件管理的要求。
本文件适用于供应集体伙食单位食用农产品的配送。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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 5749	食品安全国家标准	生活饮用水卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
SB/T 10428	初级生鲜食品配送良好操作规范	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家市场监督管理总局令[2023]第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 从业人员

- 3.1 从事农产品加工和配送的现场操作人员，应感官灵敏、动作协调，有一定的认知、计算和表达能力，接受过初等义务教育，有道德感和责任心。
- 3.2 从事农产品加工和配送的现场操作人员应身体健康，有健康检查合格证者方可参加农产品加工和送配。
- 3.3 从事农产品加工和配送的现场操作人员应有良好的卫生习惯，做好个人卫生，防止污染食用农产品。
- 3.4 从业人员上岗前，应经过相关专业知识和岗位技能培训并通过考核。正常情况下，每人每年接受的培训≥2次。

4 原料

4.1 基本要求

应建立原料采购、验收和储存等管理制度。

4.2 采购

- 4.2.1 食用农产品的采购应根据品类、数量及季节等需求，建立规模化和稳定的供应基地。

4.2.2 食用农产品的采购应确定合格供应商并建立相应档案，采购的食用农产品应依据国家相关规定查验供应商相关证明文件，产品各项信息标识齐全、清晰。

4.2.3 采购的食用农产品应新鲜、整洁，无病虫害症状和腐败变质现象，具有相应品种应有的色、香、味和组织形态特征，并应符合相应产品的标准和分别符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763及GB 31650的规定，附有检验合格证明。

4.2.4 采购的食用农产品所使用的容器和包装材料应符合国家相关法律法规及标准的要求；重复使用的容器和包装材料应无污染，易清洗和消毒。

4.3 验收

4.3.1 采购的食用农产品应在进入暂存仓库或加工车间前进行验收检查，验收合格后方可接收。

4.3.2 验收应明确与食用农产品特性相匹配的项目，并对项目与相关标准的相符性进行验证，查验证明文件并留存相关证明。具有特殊验收要求的食用农产品需按照相关规定执行。

4.3.3 现场验收主要对原料进行符合性验证和感官抽查，对有温度控制要求的产品应进行运输温度测定。

4.3.4 验收中，应如实记录食用农产品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期以及供应商的名称、地址及联系方式等信息。

4.4 储存

4.4.1 食用农产品原料如不能在规定的时间内加工，宜移至与产品特性和质量保持要求相适应的冷藏库、冷冻库或常温库进行暂存，做到先进先出，储存时间应 ≤ 48 时。

4.4.2 如需要进行较长时间的存放，应根据原料特性设置适宜的储存温度和时间，并对储存温度、时间进行监控和记录。

5 环境和硬件条件

5.1 加工厂房和车间设计应符合GB 14881的原则，根据加工流程、操作需要和清洁度的要求，采取有效分离或分隔，涉及各类别产品加工的功能区需区分明显，防止交叉污染。

5.2 加工环境应清洁，加工用具和器具应符合卫生要求，并按规定对地面、墙壁、用具和配套设备进行清洗和消毒。

5.3 加工设施和设备应满足产品加工的要求。

5.3.1 产品加工机械、设备和配套设施应齐全，并与加工规模匹配。加工区应配备切分、清洗、脱水等设备，包装区应配备称重、包装和对应的检测设备。

5.3.2 加工车间入口处应设置足够的供水、更衣、清洗、消毒和通风设施，根据原料类别的特性和加工需要配备臭氧装置等环境消毒设施。

5.3.3 加工区域应根据需要配备必要的温度和湿度控制设施，并按照规定维护和校验。

5.3.4 应建设与生产经营能力相适应的储藏库，并根据需要配置冷藏库、冷冻库。储存场所应整洁，能与其它物质储藏空间或污染源有效区隔。储藏空间应有良好通风、排气装置，

5.4 加工过程中，清洗、消毒用水的水质应符合GB 5749的规定。

6 加工和暂存

6.1 食用农产品的加工应做到加工及时，过程快速、操作规范。

6.2 食用农产品的加工应在软硬件条件有保证和确定的工艺下进行，并按照农产品品类特征建立加工工艺和设定有科学依据的参数。

6.3 加工结束的食用农产品应及时包装，规格可根据客户要求确定。

6.4 整个加工过程的时间应 ≤ 5 小时。

6.5 建立产品检验制度，包装后的食用农产品应进行现场检查并做好记录。注意对检验的产品留样，并在规定的条件下保存，期限为保质期后 $\geq 24\text{h}$ 。

6.6 检验合格的食用农产品应立即配送。不能即时配送的产品应送暂存间储藏，按照品类、加工时间和配送客户等分别采用垫仓板或托盘整齐堆放，明确标识产品特性、分区和定位。应在储存位置标明产品名称、生产日期、规格、批次等内容。

6.7 暂存间应清洁、卫生，有良好的通风、排气和控温等装置。暂存时应注意防止交叉污染，并采取适当的分隔措施。加工后的食用农产品暂存时间应 ≤ 24 小时。

6.8 对温度、湿度有特殊要求的，宜在冷藏库或冷冻库外设置便于监测和控制的仪器，并定期校准、维护。

6.9 应做好库存检查，记录产品进库、出库时间和储存温度及其变化等相关信息。

7 配送

7.1 经加工的食用农产品配送原则上按照SB/T 10428进行。

7.2 配送应采用能正常运行的专用冷藏车进行，并根据品类要求设定合理的温度。

7.3 冷藏车、装卸的容器和工具及设备应建立清洗消毒制度，保持清洁和定期清洗、消毒，重复使用的容器和设备宜每天清洗。

7.4 同一冷藏车运输不同食用农产品时，应做到分装、分离或分隔；运输作业时应轻拿、轻放和快速；运输期间应保证食品安全所需的温度等要求，并实现全程监控。

7.5 应严格控制冷藏、冷冻食品装卸货时间，装卸货期间产品温度升幅应 $\leq 3^{\circ}\text{C}$ 。

7.6 配送作业应避免强烈震荡、撞击，轻拿轻放。

7.7 整个配送过程时间应 ≤ 10 小时。

8 质量控制和追溯

8.1 企业应配备专职或兼职的食用农产品加工和配送质量控制专业技术人员，数量 ≥ 1 名。

8.2 企业具开展质量控制相应的硬软件条件，加工、配送、储藏场所和主要环节有实时监控和记录装置。

8.3 冷藏和冷冻产品的暂存和配送期间的温度应分别 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 和 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。

8.4 应建立并实施加工食用农产品的安全追溯制度，确保产品可追溯。

9 记录和文件管理

9.1 应分别农产品类别按照加工原料的采购、验收、加工和配送全过程的相关操作（包括主要的参数）和结果进行详细记录。记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索。

9.2 应对文件进行按照时间、产品类型等进行存档和管理。

9.3 记录保存时间应 ≥ 6 个月。