

# T/CCLJS

## 江苏省冷链学会团体标准

T/CCLJS 00X—2025

### 生鲜食用农产品集采集配技术要求 及操作规范

Technical Requirements and Operation Specification for the Collection and  
Distribution of Fresh Edible Agri-produce

（报批稿）

（本草案完成时间：2025 年 6 月）

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 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、南京市江宁区市场监督管理局、南京市江宁区农业农村局、南京供销贸易有限公司。

本文件主要起草人：

# 生鲜食用农产品集采集配技术要求及操作规范

## 1 范围

本文件规定了生鲜食用农产品集采集配的一般要求、服务流程和操作规范、记录和文件管理的要求。本文件适用于供集体用餐单位生鲜食用农产品的集中采购和配送。

## 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/T 191 包装储运图示标志  
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/T 6388 运输包装收发货标志  
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范  
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂  
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂  
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求  
GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬  
GB/T 29568 农产品追溯要求 水产品  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求  
GB/T 40475 冷藏保温车选型技术要求  
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  
JJF 1647 零售商品稳重计量检验规则  
T/CCLJS 005 供集体用餐单位使用农产品加工配送规范 总则

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 一般要求

### 4.1 企业要求

- 4.1.1 应取得食品经营许可证。
- 4.1.2 应建立稳定、可靠的生鲜食用农产品供应链。
- 4.1.3 应建立生鲜食用农产品集采集配质量安全管理制度，包括但不限于：从业人员健康和培训管理制度，生鲜食用农产品安全员管理制度，生鲜食用农产品安全检查管理制度，经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养管理制度，采购进货、验收、加工、储存、配送、检验和记录管理制度，废弃物处置管理制度，突发事件应急处置方案等。

4.1.4 应根据不同的生鲜食用农产品的类别，制定相应的业务流程及操作规范，包括订单、采购、验收、存储、整理加工（配菜）、分拣、检验、配送、售后等。

## 4.2 人员要求

4.2.1 从业人员应持有相应岗位资质和健康证明。

4.2.2 从业人员应感官灵敏、动作协调，有一定的认知、计算和表达能力，接受过初中或以上教育，有道德感和责任心；具有良好的卫生习惯，应做好个人卫生，防止污染生鲜食用农产品。

4.2.3 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，在岗期间每人每年培训不少于2次。

## 4.3 环境及设施设备要求

4.3.1 环境应整洁卫生，不得存在有毒、有害物质。

4.3.2 场地和空间应能满足集采集配农产品的种类和数量要求：

——应远离有毒有害气体、污水、烟雾、粉尘等污染源，以及生产或存储易燃易爆、有毒等危险品的场所；

——应具备仓储区、低温收发区等功能区域，并配备照明、应急电源以及消防设备等；

——如配套加工工序，还应设置加工场所，并符合GB 14881规定；

——其它应满足的要求。

4.3.3 应配置开展运输、计量、存储、信息采集、监控、分拣、加工、安检及办公业务等所需的，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

4.3.4 应建有与集采集配生鲜食用农产品相适应的仓库和冷库（包括高温库和冻藏库）；仓库和冷库内有与集采集配品种、数量相匹配的独立的货柜（架）和垫板等。

4.3.5 应设置产品质量检验检测室，并配备与检验项目相适应的仪器、设备及设施。

4.3.6 应按JJF 1647规定配置相适应的计量器具。

4.3.7 应根据生鲜食用农产品的配送需求，配备封闭式专用冷藏运输车辆。车辆应符合GB 40475的规定，具备温湿度采集、记录、上传、查看及异常报警等功能。

4.3.8 涉及精确性和准确性的设备应定期维护或更新。

## 4.4 产品质量要求

4.4.1 应根据生鲜食用农产品品种、等级及客户需求，严格按照规范进行集中采购、分拣、包装等操作，应注意卫生，避免产品被污染。

4.4.2 配送的生鲜食用农产品应新鲜、清洁、外观完好，并符合与GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 31650类别要求匹配的规定。

4.4.3 应对生鲜食用农产品的包装与加工制定相关的处理流程，包括但不限于：

——按照事先约定的工艺要求或流程，对生鲜食用农产品进行分拣、加工、包装和组配；

——对未约定的生鲜食用农产品，应按照符合其质量特性的技术要求进行分拣、加工和包装；

——对包装后的生鲜食用农产品进行标识，主要包括关键信息及货物搬运等特殊要求的警示标志，并应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

## 4.5 营销管理要求

4.5.1 应制定供应商管理、收发货管理、卫生管理、产品追溯管理等管理制度。

4.5.2 应妥善制作、保存生鲜食用农产品质量安全的检测文件、收发货单、配送记录等各类文件。

4.5.3 应建立健全岗位管理制度及集采集配服务应急处置预案，明确各方管理职责，制定灾害性天气等突发情况的应急措施。

4.5.4 宜建立统一的形象识别系统，包括人员服装、车辆外观、产品包装等。

4.5.5 应制定明确统一的计费规则，配送农产品价格公开透明。

4.5.6 应按客户需求提供结算明细清单、纸质或电子发票。

4.5.7 应建立与开办业务相适应的信息管理系统和平台，功能应包括：根据业务需求，具备客户管理、订单管理、状态查询、财务管理、物流追踪、仓储、运输配送、产品质量评价及信息反馈等。

## 5 配送流程和操作规范

### 5.1 订单处理

- 5.1.1 订单应格式化，并明确订单的必填和选填信息，包括收发货方信息、货物清单、发票、送货时限等内容。
- 5.1.2 采购商、客户下单后应快速进行订单确认，并根据品种、规格、质量等要求及时完成采购或备货。
- 5.1.3 应根据客户要求以及生鲜食用农产品种类、流向、城市道路状况等确定配送方案，方案宜包括但不限于以下内容：运输方式及车辆、装卸工具、线路规划、订单集拼、车辆配载、包装及防护措施要求、配送起止时间及送达交付时间等。
- 5.1.4 应通过扫码等方式把货运单号和取货、分拣、包装、检验、存储、装卸、发运、配送、到达等操作状态信息录入查询系统，以供客户查询。

### 5.2 采购与验收

- 5.2.1 食用农产品采购时应向供货商索要相应的证明文件和票据。
- 5.2.2 预包装农产品采购的产品保质期不得过半。
- 5.2.3 散装农产品采购的产品保质期不得超过三分之一。
- 5.2.4 新鲜农产品采购的产品必须是3天内新鲜产品（特殊农产品除外）。
- 5.3.5 其它事项按照T/CCLJS 005第5章执行。

### 5.3 加工

按照 T/CCLJS 005第6章的规定执行。

### 5.4 质量检验

- 5.4.1 应建立并实施生鲜食用农产品集采集配的产品检验、安全追溯制度。
- 5.4.2 应配备生鲜食用农产品质量控制和检测的专业技术人员。
- 5.4.3 应具备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实施智能监控和记录。
- 5.4.4 应根据法律和客户要求，明确与生鲜食用农产品相匹配的检验项目和方法，并根据规定的操作方法由专业技术人员进行检验。
- 5.4.5 检验的样品应进行72 h留样备查。
- 5.4.6 对检验获得的结果应出具结果证明，并制作成文件随配送产品交付至客户。检验的相关信息应齐全并存档。

### 5.5 备货

应根据集配客源量及生鲜食用农产品的种类特性，合理规划，对一些耐储藏的食用农产品批量采购、分类储存备用。

### 5.6 集货与装卸

- 5.6.1 根据客户的订单，对配送的产品采用标准托盘分类码放，并根据商品特性配置专用运输车辆。
- 5.6.2 货品装载前应检查车辆及运输设备，冷链运输的货品应确保车辆制冷系统等正常运转并进行预冷处理，使车厢温度达到货品所需的运输温度。
- 5.6.3 应根据先远后近、先缓后急、先大单后小单、同票同车等原则进行装货，并及时全面核对信息，包括但不限于品名、规格、重量、检测报告及生产日期是否相符、检测报告是否与批次一致等，保证货物与单据一致。缺品应提前报备、替代品质量应类同，验收方应严格把关、尽职尽责。
- 5.6.4 货品装卸时应操作迅速、轻拿轻放、均衡布置，不应拖行或抛掷。
- 5.6.5 运输车厢同一空间内不应码放不同温度要求或可能造成交叉污染的货品。
- 5.6.6 应使用标准化托盘、货架等单元载具。

### 5.7 配送

- 5.7.1 配送应专人专车，按SB/T 10428的原则进行。配送人员应着装整洁、形象良好，卸货时应佩戴好卫生防护用品，未经收货方同意不得擅自进入收货方库房等禁入区域。

- 5.7.2 应建立并实施配送车辆及配送路线管理制度，严格按照配送方案确定的线路和时间进行配送，途中驾驶员及配送人员不得随意停车和打开车厢门。
- 5.7.3 运输过程中应防止农产品挤压、水淋和污染，实时监测车厢内温度，保持车厢内温度均匀。
- 5.7.4 应安全、准确、及时配送货物，如遇突发情况导致配送车辆无法正常送达或延迟时，应及时通知收件人和（发货方）物流部门，必要时采取有效的应急措施，保证不影响采购方正常使用。
- 5.7.5 配送车辆应随车携带配送车辆清洗、消毒记录。每次配送应提供《配送单》，注明供货日期、产品名称、规格、生产日期、保质期、供货者名称、质量等级、数量和检验报告等。
- 5.7.6 完成当天的配送工作后，应及时清理配送场地及器具，并做好清洁和消毒工作。清洗、消毒用水的水质应符合 GB 5749 的规定，使用的洗涤剂 and 消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。
- 5.7.7 其它要求按照T/CCLJS 005的相关规定执行。

## 5.8 交付

- 5.8.1 应与收货人提前预约，协调配送时间和地点，生鲜食用农产品送达后应进行身份确认（如代收需提供身份证明）。
- 5.8.2 签收交付时应注意与收货人就货品规格、数量、包装、质量、检验报告等进行逐一点验，验收无误后由收货人按照有效签收模式签收回单予以确认；应对交付时出现的货物破损、差货等配送异常事项及时进行责任界定，并在回单上注明。
- 5.8.3 首次交付未成功的货品应带回及时交还仓库，并及时汇报售后负责人，由其与收货方沟通处置。
- 5.8.4 因突发情况、质量问题、漏发少发等原因引发退货和重新配送时，应及时与客户保持沟通与联系，妥善处理。
- 5.8.5 货品完成交付后，应及时反馈并同步更新系统物流签收信息。

## 5.9 回单交接

- 5.9.1 应按照回单交接流程，并根据发货方提供的有效签收模式审核收货人签收的回单是否有效，有异常及时向发货方售后负责人反馈处理。
- 5.9.2 配送服务完成后，配送人员应及时将审核后的回单移交给发货方项目负责人存档，并做好记录。

## 5.10 应急与售后处理

- 5.10.1 配送过程中，如遇车辆故障等，应及时向物流部门汇报并向售后负责人报备，按预案采取措施确保货物及时抵达。
- 5.10.2 运输途中发生盗窃等情况时，应及时向公安机关和保险机构报案，并向售后负责人报备，做好备案登记。
- 5.10.3 配送系统应有相应的订单进度跟踪能力，发现装卸、分拣错误的运单时有预警功能。
- 5.10.4 因货单不符、客户拒收时，应保证货物逆向物流运输条件，重新入库前应检验，并符合相关的产品质量要求。
- 5.10.5 发现货品异常时，确保10分钟有响应，30分钟有结果，120分钟处理完成，并采用图片、视频等方式留存。
- 5.10.6 出现其它异常情况，未在协议中说明的，应与收货方协商解决。
- 5.10.7 应建立投诉接受渠道和投诉处理管理系统，公开投诉或申请赔偿方式；接到投诉后应记录投诉原因、诉求等信息，及时启动投诉处理程序。
- 5.10.8 投诉有效期为48小时，投诉处理时限应不超过24小时，与投诉人有特殊约定的除外。
- 5.10.9 投诉处理应在承诺期限内完成，客户不满意的应及时沟通取得谅解，造成损失的应按事先达成的协议赔偿，无法有效处理的应及时向投诉者说明情况。
- 5.10.10 所有投诉应有跟踪记录，并提供投诉处理的进度、结果查询，记录保留2年。
- 5.10.11 应对投诉处理结果及时回访，定期分析客户投诉记录，制定和实施改善服务方案。
- 5.10.12 应建立科学的服务质量评价体系，就集采集配相关的客户满意度、产品质量、配送时效、售后服务等指标进行评价。结合市场及客户反馈，通过对服务质量监控、数据审核与分析，纠正和预防风险，完善服务措施，提高服务质量。

## 6 追溯

- 6.1 应建立追溯体系,并符合 GB/T 37029 的有关规定,鲜(冻)农产品追溯信息的管理应分别符合 GB/T 28843、GB/T 29373、GB/T 29568 或其他相关标准的规定。
- 6.2 应对仓储的生鲜食用农产品提供追溯标识,并确保追溯标识信息清晰、完整、未涂改。追溯标识信息包括但不限于:产品名称、数量、生产日期、追溯码、保质期等信息。仓储过程中需另行添加包装的,其追溯标识信息应与原标识信息一致。
- 6.3 纳入食品安全数字化追溯管理重点品种目录的产品,应按有关食品安全数字化追溯规定的要求执行。

## 7 记录和文件管理

- 7.1 应区分生鲜食用农产品类别,按照集采集配原料的采购、验收、加工和配送全过程操作的主要参数和结果进行信息化记录,内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索。
- 7.2 应对记录文件按照时间、配送客户、产品类型等进行存档和管理。
- 7.3 记录保存时间应不少于2年。
-