

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号



团 体 标 准

T/HNSZA 0010—2025

食材配送管理规范

Management specification for food distribution

(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。

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

湖南省食品质量安全技术协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 食材分类	1
4 配送企业基本要求	1
5 配送企业管理要求	2
6 附录 A 食品安全管理制度清单	5
7 附录 B 食材快检项目表	6

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。

本文件由湖南德为教育服务有限责任公司提出。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化管理委员会归口。

本文件涉及到知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。本文件为本发布者认可的会员免费使用，但需向协会秘书处报备。

本文件起草单位：湖南德为教育服务有限责任公司、常德市鼎城区汉和食品有限公司、新田东升秀峰富硒农业开发有限公司。

本文件主要起草人：周朝军、余宪惠、刘文。

食材配送管理规范

1 范围

本文件规定了食材配送企业要求、食品分类、采购管理、检验检测、贮存、加工、分拣、配送、产品溯源与召回、投诉处理、应急预案、教育培训、考核、记录和文件管理。

本文件适用于各类食材需求单位的配送管理，不适用于备餐配送管理。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

3 食材分类

按照食材的状态，将其分为3类。

3.1 生鲜食材

指通过种植、养殖、采收、捕捞等产生，未经加工或经初级加工，供人食用的新鲜农产品。包括蔬菜（包含食用菌）、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等。

3.2 生干食材

指以新鲜的动植物为原料，经物理干燥且未经过烹饪、腌制、发酵等熟制或深度加工处理的食材。包括粮食、食用油、调味品、香辛料等。

3.3 熟制食品

指经过熟制加工的食品。包括散装食品和预包装食品。

4 配送企业基本要求

4.1 资质要求

食材配送企业应取得相应的营业执照及相关证照，同时从事食品加工的企业还应取得食品经营许可证或食品生产许可证，在许可核准范围内从事食品生产经营活动，不得超范围生产经营。

4.2 场所与布局要求

4.2.1 应具有食材配送服务相应规模的作业场所和贮存仓库。选址应符合 GB 14881-2013 中 3.1 的规定。

4.2.2 配送企业应根据所经营食材的品种、数量设置收货验收区、贮存库（包含冷藏库与冷冻库）、加工区（必要时）、分拣区、整理区、出货区、不合格品区、退货区、检测室、工具清洗消毒区、洁具清洗存放区、废弃物暂存区、更衣室、办公区等，加工区的设计布局应符合 GB 14881-2013 中 4.1 的相关规定，避免食品发生交叉污染。各区域设置应有明确、清晰的标识。

4.3 建筑内部结构与材料

- 4.3.1 应符合 GB 14881-2013 中 4.2 的相关规定。
- 4.3.2 地面距天花板的高度应不低于 2.5 m。
- 4.3.3 排水沟应适当放坡，坡度应不少于 1.5%。
- 4.3.4 地面、门窗、天花板的结构应能防止有害生物侵入和栖息。

4.4 设施设备

- 4.4.1 应具有能正常运转的照明、通风、供水、排水、清洗、消毒、贮存、加工、分拣、冷藏、冷冻、配送、废弃物存放、防尘、防蝇、防鼠等设备设施。
- 4.4.2 具有生产加工环节的企业，其设施设备应符合 GB 14881-2013 中 5.1、5.2 的规定。
- 4.4.3 对温度、湿度有特殊要求的食材，应根据食材存储量、品类、周转时间等因素配备相应的常温库、冷藏库及冷冻库，配有相应的温湿度控制设施及监测仪器，且需定期对控制设施进行校准并有相应的记录。
- 4.4.4 应配备与配送食材品种、规模相适应的运输工具和设施设备，包括食品冷链运输的专用车辆。配送车辆应配备定位系统、视频监控系统。

5 配送企业管理要求

5.1 管理制度

配送企业应根据规模、设备设施水平与实施经验不断完善食品安全管理制度。制度清单见附件A。

5.2 人员管理

- 5.2.1 从事接触直接入口食品的经营者应持有效健康证明上岗，患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作。
- 5.2.2 食品配送企业应落实食品安全责任制，依据实际情况依法配备食品安全总监、食品安全管理员、检验人员、加工技术人员，开展食品安全管理工作。应熟练掌握配送程序，熟悉食材的基础知识及相关的法律法规、标准。
- 5.2.3 特殊岗位（如配送车辆驾驶员）应具有相应的资质证书，且应按时年检。

5.3 卫生管理

- 5.3.1 应符合 GB 31621-2014 中第 8 章的规定。
- 5.3.2 应保证配送工具、车辆车厢或厢体清洁卫生，必要时进行消毒处理。

5.4 采购管理

- 5.4.1 应符合 GB 31621-2014 中第 4 章的规定。
- 5.4.2 配送企业应落实采购货品查验制度，留存采购货品查验票据等溯源凭证。应对购进的产品按批次向供货人索取合格证明文件、购销凭证等资料并按相关规定时间（保存 3 年）保存记录；对无票、无证、手续不全或无法证实是合法来源的食品或食用农产品予以退回，不予进货。
- 5.4.3 配送企业应建立进货台账，记录进货品种、进货日期、进货数量、供应商名称、地址及联系方式等信息；采购农副产品的，应索取并留存农副产品进货凭证，并核对供货者等有关信息，供货者提供的销售凭证、农副产品采购协议等凭证中含有农副产品名称、数量、供货日期以及供货者名称、地址、联系方式等进货信息的，可以作为农副产品的进货凭证；采购进口食品和农副产品，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。
- 5.4.4 生鲜畜禽肉应从具备获批屠宰资质的定点屠宰场采购，并索要检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。
- 5.4.5 建立供应商评选与退出机制，对长期合作的供应商每月或每季度评审。

5.5 验收检验

5.5.1 配送企业应配备检验设备和检验人员或者委托具有资质的食品检验机构，对采购的农副产品进行抽样检验；采取快速检测的，应当采用国家规定的快速检测方法。快检项目意见附录 B。

5.5.2 配送企业应配备检验设备和检验人员，采用国家规定的快速检测方法对品采取快速检测。委托具有资质的食品检验机构的，并对采购的货品进行抽样检验。

5.5.3 设立快速检测室的配送企业应配置与其规模相适应的检测设备和检验人员，检验人员应定期培训与考核，应按要求保管、定期维护并及时更新检测设备和辅助设备，检测试剂应按储存条件储存，且在保质期内。

5.5.4 抽样检测应按照规定的程序和方法执行，抽样方案应确保抽样工作的公正性和样品的代表性、真实性，抽样人员应接受过专门的培训，检测方法应符合现行的食品安全相关标准的要求。

5.5.5 应建立检测台账对检测结果登记归档并上传至食品安全溯源系统，台账记录应包括：产品品种、名称、数量、检测项目、检测方法、检测人员姓名、检测结果、检测设备产品型号等信息。

5.5.6 检测结果表明农副产品不符合食品安全标准的，应要求经营者立即停止配送，依照配送企业与供货商签订的协议进行销毁或者无害化处理，如实记录不合格食用农产品数量、产地、供货者、销毁方式等内容，留存不合格食用农产品销毁影像信息，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

5.6 贮存

5.6.1 应符合 GB 31621-2014 中第 5 章的规定。

5.6.2 应按食材的属性分别贮存。

5.6.3 食材应至少隔墙 10 cm、离地 20 cm 存放。

5.7 分拣

5.7.1 分拣区应通风透气，环境温度控制在 25℃ 以内，食材在分拣区留置时间不超过 2 小时。

5.7.2 需进行预处理的食材，如去除枯叶烂叶、去皮、切分等工序的，应独立分区进行，并及时将废弃物放入加盖的设施中存放。

5.7.3 按客户订单要求，依据先进先出的原则进行分拣配货，食材不能直接接触地面。

5.7.4 已分拣的食材应张贴信息标识（标签），标识（标签）上应注明食材品种、数量、配送客户名称及分拣时间、配送企业、溯源二维码等信息。

5.7.5 散装食品标签标识上应标明食品的名称、生产日期或生产批号（进货日期）、保质期、生产者的名称、地址、联系方式及其他需要标示的内容，宜使用密闭容器贮存。农副产品应有产地标识，分拣过程中食材与客户订单、标识一一对应。

5.7.6 食材包装材料应无毒、无害、易降解，符合 GB 4806.1 的规定。

5.7.7 应对分拣区进行定期清洁消毒，并做好消毒记录。

5.8 加工

5.8.1 食品加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5.8.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.8.3 生鲜食材应按客户订单需求量进行生产加工，避免囤货。

5.9 配送

5.9.1 应符合 GB 31621-2014 第 3 章、有冷链配送要求的应 GB 31605-2020 第 5 章的规定。

5.9.2 食材配送到客户点后，客户应尽快核对查验食材，并保存配送凭证。根据食材特性，应立即送入相应的功能区或冷库（冷柜）。若发现配送食材有质量、规格、数量等不符合要求，或凭证不全，客户应拒绝接收，并做好退货记录。

5.9.3 配送人员应开启定位系统、视频监控系统。

5.9.4 视频信息保存时间不少于 60 天。

5.10 产品溯源与召回、投诉处理

5.10.1 应符合 GB 31621-2014 第 7 章的规定，加工生产应符合 GB 14881-2013 中第 11 章的规定。

5.10.2 建立产品溯源制度与食品安全追溯系统，对食材原料采购和生产配送信息录入企业和（或）当地政府的配送系统，全面、及时、准确上传追溯信息，确保相关品名、规格、批次等数据真实完整。

5.10.3 配送企业宜采用二维码等技术集成食品原料来源、安全质量、产品自检等信息方便查询，实现一码统管、一库集中、一链存证、一键追溯、一扫查询、一体监管，配送时出具食品安全追溯系统二维码凭证，随货同行，切实保证配送食品来源可溯、质量可控。

5.11 应急预案

5.11.1 配送企业应制定发生食品安全突发事件与配送过程中的天气、车辆等其它的应急预案。

5.11.2 发生食品安全事件时，配送企业应立即启动食品安全应急处置预案，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，按规定向相关部门报告，并配合市场监管部门和疾控部门做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。

5.11.3 遇到其他突发事件（如恶劣天气、车辆损坏、交通堵塞、临时应急需求、送货不达、自然灾害、停水停电、疫情暴发、验收不通过等），配送企业应立即启动应急预案，保证当食材不能及时供应时，有替代方案可临时紧急供应。

5.12 教育培训、考核

配送企业应通过视频广播或张贴宣传材料等方式，有针对性的开展食品安全知识宣传、培训，并保留相关记录。

5.13 记录和文件管理

应符合 GB 31621-2014 中第 11 章的规定，加工企业应符合 GB 14881-2013 中第 14 章的规定。

附 录 A
(资料性)
食品安全管理制度清单

序号	管理制度名称
1	配送车间管理制度
2	食材检验管理制度
3	食品原料索证、索票、进货查验记录制度
4	供应商管理制度
5	从业人员个人卫生管理制度
6	从业人员培训管理制度
7	从业人员健康管理制度
8	食品留样管理制度
9	仓储管理制度
10	废弃物处理管理制度
11	不合格产品追溯、召回与处理制度
12	食品安全事故处理制度
13	消费者投诉处理制度
14	食品浪费管理制度
15	配送食材满意度测评管理制度
16	设备设施维修保养管理制度
17	配送车队配送工作管理制度
18	食品安全日管控、周排查、月调度管理制度
19	采购管理制度
20	售后服务制度
21	退货、换货管理制度
22	食材采购验收管理制度

附 录 B
(资料性)
食材快检项目表

食材类别	项目	快检方法
新鲜蔬菜、水果	农药残留	酶抑制法、胶体金免疫层析法
新鲜畜禽肉	兽药残留	胶体金免疫层析法
食用植物油	过氧化值、酸价、黄曲霉素	胶体金免疫层析法
蔬菜干制品、香辛料	二氧化硫	胶体金免疫层析法
豆类制品	吊白块、重金属	比色法、分光光度法
大米	重金属、黄曲霉素	分光光度法、胶体金免疫层析法
水发类、水产类	双氧水、硝基呋喃类药物、孔雀石绿	胶体金免疫层析法
	甲醛	比色法
熟肉制品、腌制品	亚硝酸盐	比色法