



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10873—2012

生鲜农产品配送中心管理技术规范

Management technical specifications for distribution
center of fresh agriculture products

2013-01-04 发布

2013-07-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
生鲜农产品配送中心管理技术规范
SB/T 10873—2012

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 10 千字
2013 年 7 月第一版 2013 年 7 月第一次印刷

*

书号: 155066·2-25589

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：全国城市农贸中心联合会、江苏雨润肉类产业集团有限公司、浙江省标准化研究院。

本标准起草人：马增俊、俞章礼、闵成军、侯仰标、纳绍平、刘璇、陈存坤、王晓燕、张敏、李响、杨德明。

生鲜农产品配送中心管理技术规范

1 范围

本标准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。

本标准适用于生鲜农产品配送中心的运营管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 21721 农副产品销售现场危害管理规范
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50072 冷库设计规范
- GB 50222 建筑内部装修设计防火规范
- SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范
- 《农产品批发市场食品安全操作规范》(商务部 商运字[2008]43 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

配送 distribution

在一定服务区域内,根据客户订单要求,对生鲜农产品进行拣选、清洗、切分、包装、组配等处理后,按时送达客户指定地点的物流活动。

4 基本要求

4.1 经营产品质量要求

- 4.1.1 产品应新鲜、清洁、完好,具有该产品品种应有的特征。
- 4.1.2 产品中污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定,农药最大残留限量应符合 GB 2763 的有关规定。

4.2 卫生管理要求

配送中心原料采购、运输、贮存、加工及配送过程中的卫生管理应符合 GB 14881 的相关要求。

4.3 人员要求

应配备相应的从业人员,人员卫生及培训管理应符合 GB/T 21721 的相关要求。

4.4 质量管理要求

生鲜农产品配送中心质量管理要求应符合 SB/T 10428 的有关规定。

5 场地环境要求

5.1 选址

5.1.1 配送中心选址应符合城市规划、土地利用规划及商业网点规划的要求,并取得相应的规划审批手续,应选择在交通便利处。

5.1.2 配送中心直线距离 1 km 以内,无有毒有害等污染源,无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

5.2 建筑及环境要求

5.2.1 配送中心宜建设成单层结构,建筑面积应不少于 3 000 m²。

5.2.2 配送中心场所设计、布局、设施建设及环境卫生要求应符合 GB 14881 的相关规定,建筑防火设计应符合 GB 50016 的要求,内部装修防火设计应符合 GB 50222 的要求。

5.2.3 应采取分区作业原则,蔬果、畜禽肉、水产品等应有各自的加工区域,各产品加工清洁区和非清洁区应严格分开。

5.2.4 各作业区域及场所设施应有明确、清晰标识。

6 经营设施设备要求

6.1 加工设施设备

应根据加工产品需要配备相应的分拣、清洗、切分、包装等加工设施设备。

6.2 保鲜贮存设施设备

6.2.1 冷库设计应符合 GB 50072 的有关规定。

6.2.2 冷库宜建有 5℃~15℃ 以下的封闭式站台,并设有与运输车辆对接的门套密封装置。

6.2.3 冷库门应配有电动空气幕、塑料门帘等,以防外界热气进入。

6.2.4 冷库门应合理配置多探头的库温和产品中心温度自动测温记录仪,测温精度达到±0.1℃,内部应设置警铃和报警系统。

6.2.5 冷库控温幅度应为±1.5℃到±2℃,冷冻库(库温为-18℃或-25℃),库内空气温度与蒸发温度的温差不大于 10℃;库温为 2℃~8℃ 范围的冷藏库,库内空气温度与蒸发温度的温差不大于 7℃;库温高于 8℃ 的冷藏库,库内空气温度与蒸发温度的温差不大于 5℃。根据上述温差值针对冷库的库温进行蒸发温度的设定,并根据冷库所需冷量相应进行蒸发器的选型。

6.2.6 分隔多间冷库,应采用并联压缩机组,以达到高效和节能效果。

6.2.7 冷凝器选型应根据库址当地的四季温度、水质水源情况,以尽量降低冷凝温度和延长使用寿命为目标进行冷凝器类别和型号的选择。

6.2.8 冷库的管线和控制机器等应符合国家标准。

6.3 检测设施设备

应建有食品检验室,具备对农、兽药残留等常规项目的快速检测能力。应配备金属异物检测设备。

6.4 计量设施设备

应使用检定合格、未超过检定周期的计量器具。

6.5 卫生设施设备

卫生设施设备应符合 GB 14881 的相关要求。

6.6 消防安全设施设备

应配备消防安全设施,保证消防设施齐全、完好有效。

6.7 运输设施设备

运输设施设备应符合 SB/T 10428 的相关要求。

6.8 其他

应根据产品加工配送需要配备相关设施设备,应符合 GB 14881 及相关标准的要求。

7 供货商管理要求

7.1 资质要求

应选择具有相应合法资质的供货商,并留存相关资质证明材料。

7.2 台账管理

配送中心应与各供货商建立详细的购销台账,相关台账记录应至少保存 2 年。

7.3 信用管理

应建立供货商信用管理和动态评价制度。对供货商的产品质量、经营规模、信用状况进行实时跟踪和记录,对供货质量不好、存在信用问题的供货商,应取消其供货资格。

7.4 供货商的准入及退出

应建立供货商的准入及退出制度,动态跟踪,相关记录应至少保存 1 年。

8 经营管理要求

8.1 生产加工管理

8.1.1 产品进货验收

产品进货时,应索取该产品的检验、检疫有效合格证明,对无有效质量合格证明的,应自行或委托检验合格后方可进货。

8.1.2 作业区温度要求

各类生鲜农产品作业区温度应符合 SB/T 10428 的相关要求。

8.1.3 加工操作

8.1.3.1 应根据生鲜农产品特性和客户订单要求进行加工,并符合加工工艺及质量管理体系要求。

8.1.3.2 产品加工后,应根据其温控要求存放于发货区,做好记录。

8.2 保鲜贮存管理

8.2.1 贮存条件

应根据产品特性设定相应的温湿度参数。新鲜果蔬应根据产品自身的生理特性选择适宜的温湿度和贮存方法:生鲜畜禽肉应贮藏于温度 0℃~4℃,相对湿度 75%~85%的冷库内;冰鲜水产品应贮藏于温度 0℃~4℃,相对湿度 85%~90%的冷库内;冷冻畜禽肉、冷冻水产品应贮藏于温度 -18℃以下,相对湿度大于 95%的冷库内。

8.2.2 贮存管理

8.2.2.1 不同类别的产品应分库或分区存放,植物性产品、动物性产品和菌类产品等分类摆放。产品之间保鲜、贮藏条件差异较大的或容易交叉污染的不得在同一库内存放;同一仓库或存储区域内存放的不同产品间应有适当物理分隔。

8.2.2.2 对产品的存放应有系统的、合理记录。详细记录产品的品名、产地、产品质量、存储条件、最大贮藏寿命或出库到期时间、出入库数量、出入库时间等信息;定期或不定期进行核查、及时剔除变质产品,在产品出入库时,质检人员应对产品进行检验或检测,确认合格后方可出入库,并遵循先进先出的原则。

8.3 配送运输管理

8.3.1 应按客户订单要求并依据先进先出的原则进行拣选,组配,包装。产品装入量应与包装容器规格相适应。产品包装上应明确标示产品的品名、生产日期、生产厂家、联系方式、保质期、质量等级、保存条件以及其他需要标示内容。

8.3.2 产品装车时应轻拿轻放、堆码整齐,不踩包装箱,可以使用 5 mm 以上厚度的夹板作为脚踏板放在包装箱上登高,防止碰伤、压伤和擦伤产品。

8.3.3 产品应在适宜的条件下进行运输,运输过程中不得和其他对产品安全和卫生有影响的货物混载,并应详实记录配送产品的品名、规格、数量、时间、配送对象及其联系方式、运输条件等信息。

8.3.4 配送运输期间,应减少车厢门的开启次数和时间。

8.4 产品召回管理

应建立生鲜农产品召回制度,并符合《农产品批发市场食品安全操作规范》中问题食品处理的相关要求。

