

ICS 67.040

X 00

# 团 体 标 准

T/MSAH 005—2024

## 食品配送供应链质量管理规范

2024-09-26 发布

2024-09-26 实施

眉山市食品安全学会 发布

# 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 场所设置与布局 .....	2
5 质量管理要求 .....	2
6 追溯与召回 .....	7
7 数字化智能化管理 .....	7
8 供应链风险管控 .....	7
9 应急处理 .....	7
10 管理提升 .....	7
11 文件和记录 .....	7
附录 A（规范性）食品配送禁用食品类别（品种）名单 .....	9



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1《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。

本文件由眉山市食品安全学会(MSAH)提出并归口。

非本文件起草单位使用本文件，需获得本文件的发布机构授权。

本文件起草单位：四川绿之源供应链管理有限公司、四川菜蓝子生态农业集团有限公司、四川王家渡食品股份有限公司、眉山市农投供应链管理有限公司、四川李记酱菜调味品有限公司、四川川雅老坛食品有限公司、眉山岷江东湖饭店有限公司供应链分公司、眉山市产品质量监督检验所、四川大学锦江学院、眉山职业技术学院、眉山市食品安全学会。

本文件主要起草人：余波、徐飞、向峰、李鹏、蒋民伟、刘天全、王令健、周至均、周志平、王廷兵、刘忠。

本文件为首次制定。



# 食品配送供应链质量管理规范

## 1 范围

本文件规定了食品配送供应链质量管理规范的术语和定义、场所设置与布局、质量管理要求、追溯与召回、数字化智能化管理、供应链风险管控、应急处理、管理提升、文件与记录的要求。

本文件适用于眉山市区域内食品配送供应链的质量管理。

## 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 2707	食品安全国家标准	鲜(冻)畜、禽产品
GB 2733	食品安全国家标准	鲜、冻动物性水产品
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 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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
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 21302	包装用复合膜、袋通则	
GB/T 26432	新鲜蔬菜贮藏与运输准则	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB 31605	食品安全国家标准	食品冷链物流卫生规范
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
GB 31652	食品安全国家标准	即食鲜切果蔬加工卫生规范
GB/T 33129	新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程	
GB/T 36088	冷链物流信息管理要求	
GB/T 37029	食品追溯 信息记录要求	
GB/T 40466	畜禽肉分割技术规程	猪肉
GB/T 40956	食品冷链物流交接规范	
GB 43284	限制商品过度包装要求	生鲜食用农产品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	(含第1号修改单)
QC/T 449	保温车、冷藏车技术条件及试验方法	

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 食品配送

在经济合理区域范围内，根据客户要求，对食品进行采购、进货运输、进货查验、检验检测、留样管理、分拣初加工、储存、出货检查、配送运输、售后等作业，并按时送达指定地点的物流活动。

#### 3.2 配送单位

根据分销商、零售商、最终用户等的需求，负责采购、进货运输、进货查验、检验检测、留样管理、分拣初加工、储存、出货检查、配送运输、售后的单位。

#### 3.3 供应链

生产及流通过程中，围绕核心企业，将所涉及的原材料供应商、制造商、分销商、零售商、直到最终用户等成员通过上游和或下游成员链接所形成的网链结构。

#### 3.4 供应链质量管理

在食品配送供应链的采购、进货运输、进货查验、检验检测、留样管理、分拣初加工、储存、出货检查、配送运输、售后全流程中，配送单位为保证和提高食品质量和安全所进行的一系列质量管理活动。

### 4 场所设置与布局

参照 GB 14881 的相关规定。配送单位应具有与配送食品种类与数量相匹配的场所、功能分区、设备设施和运输工具等经营条件。

### 5 质量管理要求

#### 5.1 基本要求

5.1.1 配送单位应依法取得相应的资格、资质等。

5.1.2 按国家市场监督管理总局第 60 号令《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，配送单位按需配备食品安全主要负责人，食品安全总监，食品安全员，建立健全食品安全管理制度，完善风险防控机制，做好日管控，周排查，月调度工作，严格落实食品安全主体责任。

#### 5.2 食品从业人员健康管理

5.2.1 应建立并执行食品配送从业人员健康管理制度。

5.2.2 食品配送从业人员按相关法律法规进行健康检查，取得健康证明；上岗前应接受相应岗位的技能及食品安全知识培训和考核，经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

5.2.3 食品配送直接接触食品从业人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

5.2.4 每天上岗前应检查员工的健康状况及精神状态，员工身体不适时应主动报告，发现异常时及时调离岗位或停止工作。

#### 5.3 虫鼠害控制

- 5.3.1 应保持建筑物完好、环境整洁，运输车辆清洁卫生，防止虫鼠害侵入及孳生。
- 5.3.2 应制定和执行虫鼠害控制措施，并定期检查。初加工车间、仓库及运输车辆等应采取有效措施，防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。
- 5.3.3 应准确绘制虫鼠害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生物信息素捕杀装置等放置的位置。
- 5.3.4 厂区应定期进行除虫灭害工作，鼓励选择有资质的第三方机构，并用信息化手段进行鼠害监控。
- 5.3.5 应建立有害生物防治管理制度，除虫灭害工作应有相应的记录。
- 5.3.6 应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染；不慎污染时，应及时将被污染的设备、工具彻底清洁，消除污染。

#### 5.4 食品原辅料及包装材料要求

- 5.4.1 食品原辅料应符合相关法律法规和标准的规定要求，其中食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 和有关公告的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告要求，致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 及国家有关规定和公告要求。
- 5.4.2 食品接触用塑料材料及制品应符合 GB 4806.7 的规定，包装用复合膜、袋应符合 GB/T 21302 的规定，其他直接接触食品的包装材料应符合相关法律法规和标准的规定要求。

#### 5.5 采购

##### 5.5.1 供应商管理

- 5.5.1.1 应建立供应商的管理制度和准入机制，按照先源头基地、厂家，后商家的原则，且选择的供应商应具备相应资质。
- 5.5.1.2 应建立供应商的评价机制，对供应商定期进行评价。
- 5.5.1.3 对供应商的选择与评价应集中在质量保证能力和供货保证能力。
- 5.5.1.4 应建立合格供应商名录，实行分类分级管理，并持续更新，建立淘汰机制。
- 5.5.1.5 宜通过调整采购份额、结款周期等方式对供应商形成激励机制。

##### 5.5.2 采购实施

- 5.5.2.1 宜通过自建基地、共建基地、源头采购、多方合作等方式建立标准化的采购模式，提升原料质量保证能力。
- 5.5.2.2 应建立并执行采购质量控制，食品质量安全风险评估的管理制度和控制措施。
- 5.5.2.3 禁止采购高风险及有毒有害食品，食品配送禁用食品类别（品种）名单见附录 A。
- 5.5.2.4 宜结合库存量、历史使用状况，日常消耗量，确定合理采购数量。
- 5.5.2.5 宜通过资料审核，现场审核等方式评价供应商生产或供应食品的质量安全状况，宜实地考察种养殖环境、生产集货能力、质量安全管理能力等。
- 5.5.2.6 通过采购合同，明确供货质量安全要求、运输要求及违约处罚等信息，加强供应商管理。

#### 5.6 进货运输

- 5.6.1 运输车辆和容器应清洁、卫生，定期清洗、消毒，安全、无害，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，避免食品被阳光直晒、雨淋、撞击、显著的温度和湿度变化等及交叉污染。
- 5.6.2 进货运输过程中，食品包装应保持完整、清洁，且应符合相应的运输条件。
- 5.6.3 冷链食品进货运输应符合“四川省食品安全条例”第二十九条规定。
- 5.6.4 食用农产品的进货运输应符合相关法律法规的规定，运输中禁止使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂。
- 5.6.5 委托物流商运输的，应具有相应的运输资质能力，硬件设施，驾驶员满足相关规定的运输要求。

## 5.7 进货查验

- 5.7.1 应建立各类采购食品的验收制度及标准。
- 5.7.2 应对验收人员进行相关知识培训，使其具备相应的验收能力。
- 5.7.3 应对到货食品的生产日期和保质期进行检查，并按验收标准要求，对食品进行抽样感官检查和相关理化检测。
- 5.7.4 应根据不同食品类查验索取相应资质，检验报告，检验检疫合格证等资料，应索取或办理并保存农产品承诺达标合格证或者其他质量安全合格证明。
- 5.7.5 宜定期索取产地环境检测报告，产品质量检验报告等材料，频次不低于1次/年，且报告保存三年以上备查。
- 5.7.6 应按验收标准要求，检查到货车辆的卫生，冷藏冷冻食品应查验温度和是否存在解冻的情况，如实有效对食品名称、规格、数量、生产日期、生产批号、保质期、进货日期以及供应商名称、地址、联系方式、查验内容等记录、存档。
- 5.7.7 应建立验收不合格食品的处理程序，应设置不合格的暂存区，并做好标识，按程序文件及“四川省食品安全条例”第二十六条进行处理。

## 5.8 检验检测

- 5.8.1 鼓励配送单位设立相适应的检验室和具备相应的检验能力。蔬菜、水果宜检测农药残留，畜禽产品和水产品宜检测兽药残留，畜肉类宜检测莱克多巴胺、氯霉素和克伦特罗等，水产品宜检测孔雀石绿、氯霉素和呋喃唑酮等，大米、粮油宜检测黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、镉等项目。
- 5.8.2 宜配备与检测项目相匹配且具有相应能力的检验人员，按国家规定的检验或快速检验方法检验；检验或快速检验仪器设备应定期检定。
- 5.8.3 宜建立相关的检验管理制度，检验规程，检验计划，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告，且至少保存二年。
- 5.8.4 相应检验项目的检测频次和抽检比例可根据食品类别和易发生质量安全风险的类别进行确定。
- 5.8.5 对不能自检及索证的食品宜定期委托具备相应资质的食品检验机构进行检验。

## 5.9 留样管理

- 5.9.1 食品留样应符合相关法律法规的规定，留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏冷冻设施进行储存，非预包装食品留样到同批次产品销售完，预包装食品按保质期时间留样。
- 5.9.2 留样应建立留样制度，专人管理，做好标识，并建立台账。

## 5.10 分拣初加工

### 5.10.1 分拣

应按食品特性、贮存要求，分别设置不同类食品常温分拣区、冷藏分拣区，分拣区的温湿度应符合相应的要求；分拣出不符合质量要求的部分，或按客户要求分级分拣处理，分拣区域应保持清洁卫生，防止污染。

#### 5.10.2 清洗

分拣后需要清洗的食品进行清洗，初加工用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 5.10.3 切削、分割

应按食品特性、贮存要求，分别设置不同类食品常温切削分割区、冷藏切削分割区，切削分割区的温湿度应符合相应的要求，分拣和（或）清洗后需要切削分割的按客户要求切削、分割等处理，果蔬切削参照 GB 31652 的相关规定，猪肉分割参照 GB/T 40466 的相关规定，其他畜、禽产品，动物性水产品分割应符合相关法律法规和标准的规定要求。初加工使用的工器具应在使用前后进行清洁、消毒，应保持清洁卫生，防止污染，使用的洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定，使用的消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定，食品接触材料及制品通用安全应符合 GB 4806.1 的规定。

#### 5.10.4 称量

食品的数量和净含量应满足 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则（含第 1 号修改单）和客户的要求称量，并符合国家市场监督管理总局令 第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，计量器具应定期校准、维护。

#### 5.10.5 包装

不同类食品按客户要求要求进行包装，盛装食品的包装容器应清洁卫生，避免交叉污染，食品接触用塑料材料及制品应符合 GB 4806.7 的规定，包装用复合膜、袋应符合 GB/T 21302 的规定，其他直接接触食品的包装材料应符合相关法规和标准的要求，生鲜食用农产品限制过度包装应符合 GB 43284 的规定，不应过度包装。

#### 5.10.6 标签标识

标签标识应根据不同包装类食品及客户的要求进行标识，配送的散装食品，应当在容器、外包装上标明食品名称、生产日期或生产批号、保质期以及提供者的名称、地址、联系方式等内容，转基因食品应符合相关法律法规的规定，预包装食品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的相关要求，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.11 储存

5.11.1 应具有与储存食品的种类、数量、贮存要求相适应的仓储设施，需冷藏、冷冻的食品储存应符合 GB 31605 的规定以及“四川省食品安全条例”第二十九条规定。

5.11.2 不同类食品应分区存放，香辛料等干杂类散装食品应使用密闭容器存放，加贴对应食品标签信息，容器应清洁卫生。

5.11.3 存放时应隔墙离地，码垛之间留一定间隙，存放数量不超过库房的合理容量，避免挤压和交叉污染。

5.11.4 新鲜蔬菜储存参照 GB/T 26432 的相关规定，温度高于储存温度则需先预冷，再储存。



- 5.11.5 鲜(冻)畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定,鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定;需冷藏、冷冻的畜、禽、水产品储存应符合 GB 31605 的规定。
- 5.11.6 香辛料等其他类,预包装非冻品类食品在常温下或预包装标签上规定条件储存。
- 5.11.7 食用农产品的储存应符合相关法律法规的规定,储存中禁止使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂。
- 5.11.8 冷链食品入库储存卫生及交接参照 GB 31621, GB/T 40956 的相关规定。
- 5.11.9 应设专人管理,建立管理制度,对有温湿度要求库房定时进行检查并记录,温湿度计定期校验;库存食品定期检查,对腐败变质、包装破损、超过保质期的按“四川省食品安全条例”第二十六条进行处理。
- 5.11.10 应按“先进先出”或“先到保质期先出”进行管理,必要时应根据不同食品特性确定出货顺序,避免非正常的积压。
- 5.11.11 洗涤剂、消毒剂应单独分区隔离存放,设置明显的标识,保持清洁卫生,防止交叉污染,初加工工器具,清洁卫生工器具等应分区存放,设置标识。
- 5.11.12 鼓励建立数字化智能化的仓储管理系统,对入库信息、库存量、库存批次、周转率、库存周期等实行动态管理。
- 5.12 出货检查**
- 5.12.1 应建立各类出货食品的检查制度及标准。
- 5.12.2 应对检查人员进行培训,使其具备相应的出货检查能力。
- 5.12.3 应对应标签核对确认食品品类、数量、净含量、生产日期、保质期,外观检查等。
- 5.12.4 冷链食品出库交接参照 GB/T 40956 的相关规定。
- 5.12.5 应建立检查不合格食品的处理程序,应设置不合格的暂存区,并做好标识,按程序文件及“四川省食品安全条例”第二十六条处理。
- 5.13 配送运输**
- 5.13.1 应采用专用车辆进行配送,不同食品类别应符合相应的运输条件,避免食品被阳光直晒、雨淋、撞击、显著的温度和湿度变化等及交叉污染,冷藏车技术要求参照 QC/T 449 的相关规定。
- 5.13.2 配送车辆和容器应清洁、卫生,安全、无害,不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运,并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求,装车前进行检查,配送结束后及时进行清洁和消毒。
- 5.13.3 应对配送车辆和人员进行登记,专人专车配送,配送车辆货柜在运输途中不准打开。
- 5.13.4 新鲜水果、蔬菜需冷链配送运输参照 GB/T 33129 的相关规定。
- 5.13.5 畜、禽、水产品按需冷藏、冷冻的配送运输应符合 GB 31605 的规定。
- 5.13.6 预包装冻品类冷链配送运输应符合 GB 31605 的规定。
- 5.13.7 香辛料等其他类,预包装非冻品类食品在常温或预包装标签上规定条件下配送运输;若配送车辆厢内温度高于以上不同类食品运输温度,则需提前制冷。
- 5.13.8 应合理规划配送车辆和路线,应在规定时间内及时交付到指定地点;同一车辆多点配送时,装车时应考虑食品下货的先后顺序。
- 5.13.9 宜在配送车辆配置温湿度监测、记录、报警、调控装置,且定期校准年检,驾驶室和货柜内安装视频监控系统,视频保存时间不低于 1 个月,冷链物流信息参照 GB/T 36088 的相关规定。
- 5.13.10 冷链食品配送运输卫生及交接参照 GB 31621, GB/T 40956 的相关规定,配送食品应在收货方确定的地点交付,双方核验无误后,签字确认。
- 5.13.11 委托物流商进行配送,物流商应具有相应的运输资质能力,硬件设施,以及符合本标准的要求。

5.13.12 配送运输应符合“四川省食品安全条例”第二十八条、第二十九条规定，食用农产品的配送运输应符合符合相关法律法规的规定，运输中禁止使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂。

#### 5.14 售后

5.14.1 配送单位应对配送食品质量、贮存、使用情况进行回访。

5.14.2 应建立客户投诉处理机制，对客户提出的书面或口头意见、投诉，应作记录并查找原因，妥善处理。

### 6 追溯与召回

6.1 应建立、实施和保持可行的追溯体系，实现食品的全程可追溯，相关记录应符合 GB/T 37029 的规定。

6.2 应合理划分记录采购、分拣初加工批次，采用配送批号等方式进行标识，便于产品追溯。鼓励建立数字化的过程追溯系统，逐步实现过程信息的自动采集，实现食品追溯的数字化。

6.3 应根据国家有关规定建立产品召回制度，且召回应符合“四川省食品安全条例”第二十五条规定。

### 7 数字化智能化管理

鼓励配送供应链全流程采用大数据、物联网、区块链等先进技术，建立数字化、智能化的管理系统，将供应链质量管理的全过程纳入数字化、智能化管理。

### 8 供应链风险管控

8.1 配送单位宜对供应链全流程中内外部环境信息的明确，如内部方针、目标，现有技术标准，外部国际国内大环境、经济形式、法律法规、监管要求等。

8.2 配送单位宜对供应链全流程中风险识别、列出风险清单，进行风险分析、风险评价，应建立有与食品安全风险关键控制点相适应的管理方案和措施，符合国家市场监督管理总局办公厅 [2024] 35 号关于指导食品生产经营企业完善《食品安全风险管控清单》的通知要求。

### 9 应急处理

配送单位应建立、实施、保持食品安全事故应急预案和响应程序，对可能影响食品安全的潜在事故和紧急情况识别，以及分析评价带来的危害，加强经营过程中的应急管理。对发生或疑似发生因配送食品引发的食品安全事故，应主动采取措施，防止事故扩大，及时向所在地的食品安全监管部门报告，配合开展各项处置工作。不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、毁灭、伪造有关证据。

### 10 管理提升

配送单位应每年至少组织 1 次内部检查，自查应符合“四川省食品安全条例”第二十四条规定，检查项目包含本文件第 5 章，第 6 章，第 7 章，第 8 章，第 9 章，第 10 章，第 11 章规定的全部内容，并采取必要的改进措施，验证确认；鼓励配送单位实施并通过质量管理体系、食品安全管理体系、HACCP 体系、供应链安全管理体系等体系认证。

### 11 文件和记录

#### 11.1 文件

应建立文件的管理制度，并建立完整的质量安全管理档案，文件应分类归档、保存，分发、使用的文件应为批准的现行有效文本。

## 11.2 记录

11.2.1 应建立记录制度，对供应链质量管理规范中的采购、进货查验、检验检测、留样管理、分拣初加工、储存、出货检查、配送运输、售后等环节进行如实的记录。

11.2.2 各项记录均应由执行人员和有关督导人员复核签名或签章，记录内容应及时、准确、清晰、完整，记录内容如有修改，用单或双划线划在原记录上，由修改人在修改文字附近签名或签章。

11.2.3 所有采购、进货运输、进货查验、检验检测、留样管理、分拣初加工、储存、出货检查、配送运输、售后的质量安全管理记录应由相关部门审核，以确定所有处理均符合规定，如发现异常现象，应立即处理。

11.2.4 对本文件所规定的有关记录，保存期限不得少于二年或对应批次产品保质期结束后至少半年。

11.2.5 鼓励采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理。



附录 A  
(规范性)

食品配送禁用食品类别（品种）名单

- A.1 有毒有害食品，如发芽马铃薯、黑斑甘薯及病死、毒死、或者死因不明的动物及其产品等。
- A.2 牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明的组织。
- A.3 国家公布的既是食品又是中药材的物品以及国家相关部门批准的新食品原料名单以外的物品。
- A.4 国家规定禁止食用的野生动植物及法律法规禁止生产经营的食品。
- A.5 超过保质期、腐败变质、霉变的食品。
- A.6 食品安全监督部门公告禁止供应的食品。
- A.7 食品安全监督部门认定易引发食物中毒的食品。

