华信金泰检验认证有限公司

Huaxin Jintai Inspection and Certification Co., Ltd.

初级生鲜食品批发服务认证评价规范

文件编号：CTS F/HXJT-14-2026

修订/发布日期：2026 年 10 月 26 日　　实施日期：2026 年 10 月 26 日

华信金泰检验认证有限公司发布

发布日期 2026 年 03 月 18 日

目录

前言 5
1 范围 5
2 规范性引用文件 5
3 术语和定义 5
4 基本评价要求 6
5 评价指标体系 6
5.1 服务基础保障（15 分） 6
5.2 进货验收管控（18 分） 7
5.3 分拣包装与预冷（18 分） 7
5.4 仓储温控管理（17 分） 8
5.5 冷链配送与交付（18 分） 8
5.6 追溯、应急与服务改进（14 分） 9
6 评价方法与等级划分 9
6.1 评价方式 9
6.2 评分计算方法 10
6.3 评价等级划分 10
附录 A 初级生鲜食品批发服务认证评分表 11

该服务认证评价规范归华信金泰检验认证有限公司所有，华信金泰检验认证有限公司对其拥有最终解释权。认证相关方如需获取相关服务认证评价规范归请与以下联系方式获取：

地址: 北京市丰台区丰科路 6 号院 2 号楼 14 层 1417
电话：010-63383252　　邮箱：hxjttc@hxjttc.com

ICS 67.080.01
B 31

中华人民共和国国家标准

GB/T 33129—2016

新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

General code of practice for packaging and cool chain transport of fresh fruits and vegetables

2016-10-13 发布　　2017-05-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会　发布

手机发送防伪码至13720082315
网站www.cnfw315.com
电话4006982315
刮涂层 查真伪

目　　次

前言 …… Ⅲ
1　范围 …… 1
2　规范性引用文件 …… 1
3　包装 …… 1
3.1　基本要求 …… 1
3.2　包装材料 …… 1
3.3　包装容器 …… 2
3.4　包装方式 …… 2
3.5　包装操作 …… 2
4　预冷 …… 3
5　冷链运输 …… 4
5.1　运输装备 …… 4
5.2　运输方式 …… 4
5.3　运输装载 …… 5
附录A（资料性附录）　新鲜水果包装容器的种类、材料及适用范围 …… 7
附录B（资料性附录）　新鲜水果包装内的支撑物和衬垫物 …… 8
附录C（资料性附录）　新鲜蔬菜包装容器的种类、材料及适用范围 …… 9

ICS 67.040
X 09
备案号:21281—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10428—2007

初级生鲜食品配送良好操作规范

Good distribution practice for the primary fresh food

2007-07-24 发布　　2007-12-01 实施

中华人民共和国商务部　发布

目　　次

前言 …… Ⅲ
1　范围 …… 1
2　规范性引用文件 …… 1
3　术语和定义 …… 1
4　质量管理体系 …… 2
5　资源管理 …… 2
6　配送过程控制 …… 3
7　产品召回 …… 5

前　言

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：商务部商业改革发展司、商务部流通产业促进中心、中食恒信（北京）质量认证中心有限公司、北京二商集团、上海联华生鲜食品加工配送中心有限公司。

本标准主要起草人：王贵际、赵箭、尹虹、龚海岩、孙鑫、秦文、唐俊杰、薛克兴。

本标准由中华人民共和国商务部流通产业促进中心负责解释。

初级生鲜食品配送良好操作规范

1 范围

本标准规定了初级生鲜食品配送组织的质量管理体系、资源管理、配送过程控制和产品召回等方面的要求。

本标准适用于初级生鲜食品配送组织。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

GB 11680 食品包装用原纸卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 18354 物流术语

GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语(idt ISO 9000:2000)

QC/T 450 保温车、冷藏车性能技术条件

国务院第373号令[2003]特种设备安全监察条例

3 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 19000确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

初级生鲜食品 primary fresh food

种植、采摘、养殖、捕捞形成的，未经烹饪等热加工的新鲜的蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋和水产品等。

3.2

温控 temperature controlling

初级生鲜食品从进货、储存、运输、销售到消费前的各个环节中始终处于所规定的温度要求，为达到减少食品损耗，保证质量为目的的温度控制。

3.3

分拣 sorting

将初级生鲜食品按照品种、品质、规格等级、温控要求、出入库先后顺序等进行分类的作业。

3.4

拣选 order picking

按订单或出库单的要求，从储存场所选出初级生鲜食品的作业。

3.5

配送 distribution

在经济合理区域范围内，根据用户要求，对初级生鲜食品进行拣选、加工、包装、分割、组配等作业，并按时送达指定地点的物流活动。

3.6

配送加工 distribution processing

初级生鲜食品在配送的过程中，实施的简单加工作业活动（如包装、分割、计量、刷标志、拴标签、组配等）的总称。

3.7

配送单证 distribution documents

配送过程中使用的所有单据、票据、凭证的总称。

3.8

收货区 receiving space

初级生鲜食品入库前进行核查、检验等作业的区域。

3.9

发货区 shipping space

初级生鲜食品集中待运区域。

4 质量管理体系

4.1 质量安全保证

组织最高管理者应对其配送加工、销售的初级生鲜食品的质量安全给予保证，并提供相应证据，应制定与保持初级生鲜食品安全方针并形成相关文件。

4.2 职责权限

组织的最高管理者应明确组织内各部门的职责和权限，并形成相关文件。

4.3 文件、记录控制

组织应对保证初级生鲜食品质量安全的所需文件予以控制。

组织应建立与保持初级生鲜食品配送单证制度。建立完善的配送管理信息系统，对单据、库存、运输、配送等管理及数据统计、费率结算、签收确认、信息反馈和追踪查询等均有记录保持，并具有可追溯性。

5 资源管理

5.1 基础设施设备

5.1.1 配送加工场所的建设、布局和环境卫生要求应满足 GB 14881 的相关规定。

5.1.2 应采用分区作业原则，收货区、加工作业区、发货区等分区作业的环境温度应根据初级生鲜食品特性加以控制。蔬菜和水果、畜禽肉、水产品等应有各自的流通加工车间和暂存库，不应有交叉污染。

5.1.3 各加工车间的清洁区和非清洁区应严格分开，车间卫生要求应满足 GB 14881 的相关规定。

5.1.4 各类初级生鲜食品的作业区温度宜符合表 1 中的规定。

表 1 作业区温度要求

作业区	温度要求/℃
蔬菜和水果冷藏库	0～15
畜禽肉冷藏库	0～4
畜禽肉、水产品冷冻库	≤－18

表 1（续）

作业区	温度要求/℃
畜禽肉、水产品加工区	≤15
蔬菜和水果分拣、周转区	≤25
净菜和水果加工区	≤15

5.1.5 冷库应符合下列条件：

a) 应有足够的容量，且装配相应的制冷系统和换气设施；

b) 出入口应设置空气幕或温度缓冲区（如回笼间、软门帘），以减少外界空气直接进入库内；

c) 冷库内每一储存空间（区域）均应在适宜的位置设置温度、湿度测量装置，其灵敏度及显示刻度至少可达到 1℃；

d) 应有适当的照明，照明设施应防潮、防爆；

e) 内部应装置警铃、报警系统和警告标识；

f) 冷冻库的穿堂温度应在 10℃以下，配备滑升保温门和软连接，与冷藏车或冷藏集装箱的箱体紧密结合。

5.1.6 应建有食品检验室，按照国家有关要求，具备对农、兽药残留、水分等常规项目进行快速检测的能力。

5.1.7 应配置金属异物的检测设备。

5.1.8 应具备符合装载和卸货作业条件的运输设备。

5.1.9 运输车辆的箱体构造和设施应符合以下条件：

a) 结构符合 QC/T 450 的要求，密闭、防漏及有效的保温，且装设相应的制冷系统和冷风循环系统；

b) 在箱内的适当位置应装设温度感应器和温度自记仪；

c) 箱体的内壁应使用平滑、不透水、可防锈、耐腐蚀、无毒、无异味的材料，使用的消毒剂和清洁剂应符合食品卫生要求；

d) 配送片胴体肉的冷藏车应具有吊轨装置。

5.2 人员

5.2.1 应建立作业人员培训制度和培训档案。作业人员上岗前应经过专门的培训，取得相应的上岗证后方能上岗。

5.2.2 作业人员应具有有效的体检合格证。

5.2.3 特种作业人员持证上岗应符合国务院令第 373 号《特种设备安全监察条例》中的相关规定。

6 配送过程控制

6.1 进货验收

6.1.1 供应商评价

6.1.1.1 应对供应商进行评价和选择，并从合格供应商处采购。

6.1.1.2 应对供应商的供货能力、产品质量保证能力等进行动态综合评价，以确定合格供应商，建立并保持“供应商评价表”和“合格供应商明细表”，并按国家规定索取相关的检疫和检测合格证明。

6.1.2 进货检验与索证、索票

6.1.2.1 应按国家有关规定索取进货产品的相关检疫、检测证明和单据，符合要求后验收。

6.1.2.2 应按国家有关规定对进货产品进行质量和温度检验，分拣后入库，并做好记录。

6.1.2.3 包装食品应根据 GB/T 6388 进行验收。

6.2 储存

6.2.1 初级生鲜食品的入库要求

6.2.1.1 储存库应清洁、卫生，空气和地面应消毒，消毒后通风除味，并进行降温。

6.2.1.2 蔬菜和水果入库前，应先将冷库中有异味、霉变及病虫害的蔬菜和水果清理出库。

6.2.1.3 未冻结或部分冻结或未预冷的畜禽肉类、水产品不得直接入库。

6.2.1.4 初级生鲜食品入库前的温度高于库存温度时，应先进行降温处理，达到库温要求后方可入库。

6.2.1.5 冷藏食品与冷冻食品不可混合存放，具有强烈味道的食品应单独存放，对乙烯比较敏感的蔬菜和水果不应与其他蔬菜及水果同储。

6.2.1.6 有特殊要求的初级生鲜食品，如清真类食品应符合有关规定的要求。

6.2.2 库存管理

6.2.2.1 冷库内初级生鲜食品的码放方式应不影响库内冷风循环和食品的出入，码放地点不宜置于库门附近及人员进出频繁的区域。

6.2.2.2 初级生鲜食品堆码时应稳固且有空隙，便于冷风循环，并维持所需的温度。堆码时货物应符合下列要求：

距冷冻库顶棚≥0.2 m；

距冷藏库顶棚≥0.3 m；

距顶排管下侧≥0.3 m；

距顶排管横侧≥0.2 m；

距无排管的墙≥0.2 m；

距墙排管外侧≥0.4 m；

距风道≥0.2 m；

距冷风机周边≥1.5 m。

6.2.2.3 冷库内的装载区、卸货区及理货作业区应密闭，以避免食品温度的波动。内部的任何拆箱理货、搬运或堆码应迅速。

6.2.2.4 库存食品和蒸发器表面的温差应尽可能降至最低，以减少食品的干耗。

6.2.2.5 应定期对库存食品进行质量抽样检测，确保安全储存，超过保质期食品不得发货。

6.2.2.6 应根据初级生鲜食品特性和客户订单要求进行配送加工。

6.3 配送加工

6.3.1 应对配送加工作业区进行定期消毒，并作好消毒记录。

6.3.2 初级生鲜食品经配送加工后，根据其温控要求存放于发货区，做好记录。

6.3.3 初级生鲜食品采用的包装材料应符合 GB/T 6543、GB 9681、GB 9683、GB 9687、GB 9688、GB 9689、GB 11680 等标准的相关规定。

6.4 配送运输

6.4.1 应按客户订单要求并依据先进先出的原则进行拣选、发货。

6.4.2 配送运输车辆箱体内应保持清洁和卫生，不能有秽物、碎片或其他不良气味或异味，并保持记录。

6.4.3 配送运输车辆应设定好箱体温度，并控制在初级生鲜食品所需的温度范围内。

6.4.4 装载冷冻的畜禽肉和水产品前，箱体内应预冷至 10℃以下。

6.4.5 箱体内的堆码应稳固，确保箱内冷风循环顺畅。

6.4.6 运输人员应随时监控箱体内的温度，未达到规定温度时，应及时处理。

6.4.7 运输配送作业人员应记录装载和卸货的时间、箱体内温度。

6.4.8 运输配送期间，应减少车厢门的开启次数和时间。

6.4.9 运输配送期间当车辆或箱体重要部位受损时，应进行食品的损坏调查，并采取适宜的应急措施。

7 产品召回

7.1 应建立并实施初级生鲜食品召回制度，以确保存在或可能存在质量安全问题的初级生鲜食品能够被相关方及时的获知和控制，降低危害扩散。

7.2 召回的初级生鲜食品应经评价后处理。