ICS 03.220.01

|  |
| --- |
| CCS A 80 |

团体标准

T/CFLP XXXX-XXXX

|  |
| --- |
|       |

净菜物流管理规范

Specification for logistics management of trimmed vegetables

（征求意见稿）

本稿完成日期：2022年6月22日

202X-X-XX发布

202X-X-XX实施

中国物流与采购联合会   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。

本文件由中国物流与采购联合会提出。

本文件由中国物流与采购联合会团体标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：北京农学院、中国物流与采购联合会食材供应链分会、北京裕农优质农产品种植有限公司、国家农产品现代物流工程技术研究中心、北京康安利丰农业有限公司、山东商业职业技术学院、山绿农产品集团股份有限公司、无锡鼎丰膳供应链管理有限责任公司、南京丰浩华食品供应链管理有限公司、鲜生活冷链物流有限公司、江苏省精创电气股份有限公司、鹤鸣（上海）环境科技有限公司。

本文件主要起草人：陈湘宁、秦玉鸣、于凤龙、常希光、于怀智、刘来强、吴志敏、张明华、朱明、王昉、李小凡、文爱玲、杨肖飞、郭风军、杨静、邹泽宇、曹晓羽、李清文、王晓晓、崔爽。

声明：本文件的知识产权归属于中国物流与采购联合会，未经中国物流与采购联合会同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本文件开展认证、检测等活动应经中国物流与采购联合会批准授权。

净菜物流管理规范

* 1. 范围

本文件规定了净菜物流管理过程中的基本要求、物流作业、人员及培训、追溯和召回、记录和文件管理以及评价与改进方面的要求。

本文件适用于净菜物流企业的服务与管理。

* 1. 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 31652 食品安全国家规范 即食鲜切果蔬加工卫生规范

SB/T 10583 净菜加工和配送技术要求

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 净菜 trimmed vegetables

根据商品质量要求，经过拣选、整修，去除不可食用部分后，经过或不经过清洗、切分和消毒等加工过程，并进行包装的蔬菜。

[来源：SB/T 10583-2011，3.1，有修改]

净菜物流 trimmed vegetables logistics

以温度、湿度为主要控制手段，使净菜由供应地到接收地进行实体流动的过程。

* 1. 基本要求

4.1 应具有相应的组织架构并明确相应岗位职责。

4.2 应制定各项管理制度，包括但不限于净菜物流作业流程、质量、安全、设施设备及应急预案等。

4.3 应配备与净菜物流过程中相适应的设备设施。其中冷链物流相关设施设备应符合GB 31605的相关规定。

4.4 应建立与物流过程中相配套的信息化系统。

4.5 需温湿度控制的净菜在物流过程中应符合其标签标示规定的温湿度要求。

* 1. 物流作业

5.1 加工与包装

5.1.1 净菜的加工与包装应符合 SB/T 10583的相关规定，其中，鲜切菜加工应符合GB 31652的相关规定。

5.1.2 经过清洗、切分和消毒等加工后的净菜应满足新鲜、整齐、清洁、无机械伤、无冻伤、无病虫害、无枯老黄叶、无根茎残体、无泥土、无杂物、无异味、无腐烂变质等要求。

5.1.3 净菜污染物限量应符合 GB 2762的规定，农药残留限量应符合 GB 2763的规定，致病菌限量应符合GB 29921的规定。

5.1.4 应按照净菜的品种、等级或客户需求进行包装，对于混合包装的净菜，应将易损伤的蔬菜放置于上方。

5.1.5 包装材料应无毒、无害、无异味，应符合GB 4806.1 和 GB 4806.7的相关规定。

5.1.6 包装材料和容器宜绿色环保、可回收、可循环利用或可降解。

5.1.7 包装上应附加标签，标签内容包括但不限于净菜名称、产地、生产者、生产日期、保质期等。

5.1.8 包装运输标志应符合GB/T 191的要求，预包装食品标签应符合GB 7718的相关要求。

5.2 储存

5.2.1 储存场所应合理划分并显著标识，并根据净菜的品种、特性进行分库或分区存放。

5.2.2 储存场所应配备通风、排气装置等，并保持清洁卫生。

5.2.3 储存时净菜应与墙壁、地面等保持适当距离。

5.2.4 入库时应查验净菜合格证明、质检报告等文件，进行感官检验并留存相关记录，感官检验要求及方法见附件A。

5.2.5 应按照相关管理制度定期对相关设备进行检查、清洁、消杀，并做好相应记录。

5.2.6 应记录净菜储存期间温湿度相关数据。

5.2.7 应根据“先进先出”原则，定期检查净菜库存，及时处理变质或超过保质期的净菜。

5.3 运输与配送

5.3.1 应根据净菜的品种、特性，季节、运输距离等选择相适宜的分装方式、运输工具和运输路线。

5.3.2 应在净菜运输与配送过程中采取安全性管理措施，如运输车辆设置铅封或加锁。

5.3.3 运输与配送过程应保持平稳，操作应轻拿轻放，避免受到机械式损伤。

5.3.4 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，车厢底部及内壁平整、无锈迹。

5.3.5 不应使用运输农药、有毒化学品的车辆或容器运载净菜。

5.3.6 应按照相关管理制度对运输工具定期检查、清洁、消杀，并做好相应记录。

5.3.7 需温湿度控制的净菜运输与配送过程应符合GB 31605-2020第5章和GB 31652-2021第10章的规定。

5.4 交接

5.4.1 交接时应查验净菜合格证明、质检报告等文件，进行感官检验并留存相关记录，感官检验要求及方法参见附件A。

5.4.2 交接时应记录净菜的名称、规格、数量、生产日期、保质期、供货者的名称、地址及联系方式等信息。记录、票据等文件应真实。

5.4.3 不符合合同规定的净菜不应接收，应单独存放，做好标记并尽快处理。

5.4.4 需温湿度控制的净菜交接时应符合GB 31605相关规定。

6 人员及培训

6.1 应符合 GB 31621的相关规定。

6.2 从事净菜物流各环节的工作人员，应取得健康证明，应接受运输、储存、加工、配送、交接和突发状况应急处理等相关知识和技能培训，合格后方可上岗，并且定期进行考核。

6.3 当净菜物流关系到公共卫生事件时，应按照有关部门的要求，加强人员健康状况管理，根据岗位需要做好人员健康防护。

1. 追溯和召回
	1. 应符合 GB 31621的相关规定。
	2. 应建立完善的追溯体系和召回制度。
	3. 应建立有效的风险控制措施及应急预案，宜定期进行演练，并做好相应记录。

7.4 应配合相关净菜生产经营者和主管部门进行相关追溯和召回工作，当净菜物流关系到公共卫生事件时，对受污染的净菜应按照有关部门的要求进行处置。

1. 记录和文件管理
	1. 应符合GB 31621的相关规定。

8.2 文件和记录保存期限应不少于净菜保质期满后6个月，没有明确保质期的，保存期限应不少于2年。

9评价与改进

* 1. 评价

定期对所执行的净菜物流服务作业进行评价,评价内容应包括：

1. 作业是否符合本文件要求；
2. 投诉处理；
3. 相关记录是否可进行追溯；
4. 持续改进的实施。
	1. 改进

9.2.1 应建立改进措施及方案。

9.2.2 应对作业自身存在的服务缺陷进行改进，并将改进结果形成文档并保存记录，保存期限不得少于2年。

附录A
（资料性）
净菜感官检验要求及方法

A 净菜感官检验要求及方法
 净菜感官检验要求及方法见表A.1。
 表A.1 净菜感官检验要求及方法

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 色泽 | 具有产品应有的正常色泽 | 取适量样品放置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽。 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有滋味和气味，无异味 | 取适量样品放置于白瓷盘中，按其包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。 |
| 组织形态 | 呈丝状、条状、丁状、块状等与该品种相符的形态，同一品种的形态基本均匀一致 | 取适量样品放置于白瓷盘中，在自然光下观察组织形态。 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 取适量样品放置于白瓷盘中，在自然光下观察有无杂质情况。 |