

# DB4403

## 深圳市地方标准

DB4403/T XXX—XXXX

### 农副产品配送服务规范

Specification of agricultural and sideline products distribution

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

深圳市市场监督管理局 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 ..... 1

4 组织建设与责任落实要求 ..... 2

5 资源要求 ..... 2

5.1 场所要求 ..... 2

5.2 设备设施 ..... 3

5.3 人员要求 ..... 4

6 过程管理要求 ..... 4

6.1 采购管理 ..... 4

6.2 配送加工管理 ..... 5

6.3 储存及配送管理 ..... 6

6.4 废弃物管理 ..... 7

7 质量管理要求 ..... 7

7.1 化学污染的控制 ..... 7

7.2 检验管理 ..... 7

7.3 突发事件应急处理 ..... 8

7.4 追溯和召回 ..... 8

8 服务质量控制 ..... 8

8.1 投诉处理 ..... 8

8.2 持续改进与提升 ..... 8

9 信息化建设 ..... 8

10 文件和记录管理 ..... 8

参 考 文 献 ..... 10



## 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。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：中检技术服务（深圳）有限公司、深圳市标准技术研究院、深圳市农业产业化龙头企业协会

本文件主要起草人：



# 农副产品配送服务规范

## 1 范围

本文件规定了适用于农副产品配送组织的日常配送服务规范要求,包括组织建设与责任落实、资源、过程管理、质量管理、服务质量控制、信息化建设、文件与记录管理等方面的要求。

本文件适用于农副产品配送组织的配送服务,不包括即时配送服务。

## 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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量  
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 18354 物流术语  
GB/T 21721—2008 农副产品销售现场危害管理规范  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范  
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范  
GB 31661 食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范  
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识  
GB 50072 冷库设计标准  
SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范  
SB/T 10873 生鲜农产品配送中心管理技术规范  
SB/T 11065 农产品市场突发事件应急供应管理规范  
QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

## 3 术语和定义

GB/T 18354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**农副产品** agricultural and sideline products

包括粮油、蔬菜（含食用菌）、果品、畜禽肉、禽蛋、水产品、茶叶、调味品等产品及其加工品。

[来源：GB/T 21721—2008，3.1]

### 3.2

**配送** distribution

根据客户订单要求，对农副产品进行拣选、加工、包装、分割、组配等作业，并按时送达客户指定地点的物流活动。

### 3.3

**食品相关产品** food related products

用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备等。

### 3.4

**配送员** delivery personnel

将（经初加工后的）农副产品按订单要求从配送企业运输至客户指定地点，完成货物交付、验收，并直接与客户沟通协调的岗位人员。

### 3.5

**加工人员** processing personnel

在配送企业内对农副产品进行分拣、初加工、包装、组配等作业的岗位人员。

### 3.6

**食用农产品** edible agricultural products

来源于种植业、林业、畜牧业和渔业等供人食用的初级产品，即在农业活动中获得的供人食用的植物、动物、微生物及其产品，不包括法律法规禁止食用的野生动物产品及其制品。

### 3.7

**留样** retention sample

用于质量追溯或调查的农副产品样本。

## 4 组织建设与责任落实要求

4.1 组织应具有相应的资质证照。

4.2 组织应通过食品安全管理体系认证、危害分析与关键控制点体系认证、质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证等。

4.3 组织应建立健全的组织结构，按照客户要求在规定时限内进行分拣、初加工、包装、组配、运输等配送服务。

4.4 组织应落实食品安全主体责任，建立食品安全“日管控、周排查、月调度”制度和工作机制。

4.5 组织应参与食用农产品绿盾工程，开展重点品类“批批检”自建快检室以及第三方检测等要求，全方位提升内部质量安全管理水平。

## 5 资源要求

### 5.1 场所要求

5.1.1 自有场所或租赁场所面积应与业务规模相匹配。



- 5.1.2 配送加工场所的建设、布局和环境卫生要求应符合 GB 14881 的相关规定。
- 5.1.3 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、湿度应根据产品特性加以控制。
- 5.1.4 蔬菜和水果、畜禽肉、水产品、干货等应有各自的流通加工车间和暂存库，不应有交叉污染。
- 5.1.5 各加工车间应分为洁净区和非洁净区。
- 5.1.6 车间卫生要求应满足 GB 14881 的相关规定。
- 5.1.7 各类农副产品作业区的温度、湿度宜符合表 1 的规定。

表 1 作业区温度、湿度要求

作业区		温度要求/℃	湿度要求/%
干货储存库	粮食、食用油脂、调味品、糕点、食糖、淀粉制品等	≤ 25	—
鲜货冷藏库	水果、蔬菜	-2 ~ 15	75 ~ 95
	畜禽肉	-1 ~ 4	75 ~ 85
冻品冷冻库	畜禽肉、水产品	≤ -18	90 ~ 95
鲜活暂养区	水产品	—	—
加工区	畜禽肉、水产	≤ 15	—
分拣、周转区	蔬菜和水果	≤ 25	—

5.2 设备设施

5.2.1 冷库

- 5.2.1.1 冷库设计应符合 GB 50072 的相关规定。
- 5.2.1.2 应具备与配送经营规模相适应的冷冻库/冷藏库。
- 5.2.1.3 出入口应设置空气幕或温度缓冲区（如回笼间、软门帘），减少外界空气直接进入库内。
- 5.2.1.4 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（温度灵敏度及显示刻度至少达到 1℃，湿度灵敏度及显示刻度至少达到 1%RH）。
- 5.2.1.5 应有适当的照明，照明设施应防潮、防爆。
- 5.2.1.6 内部应装置警铃、报警系统和警告标识。
- 5.2.1.7 冷冻库的穿堂温度宜在 10℃ 以下，并设有与运输车辆对接的门套密封装置（如滑升保温门和软连接等）。

5.2.2 计量器具

商户在经营过程中防止消防安全、安全生产和公共安全隐患发生的情况。应配备电子秤、温湿度计等计量器具，使用的计量器具应具备检定合格印、证，且在检定/校准周期内。

5.2.3 检测检验设备

应配备满足业务需求的实验室设备，使用的实验室设备应具备检定合格印、证，且在检定/校准周期内。

5.2.4 消防安全设施设备

应配备消防安全设施设备，且保证设施设备齐全、有效。

### 5.2.5 运输设备

- 5.2.5.1 应具备符合装载和卸货作业条件的运输设备，其结构应符合 QC/T 449 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。
- 5.2.5.2 应装设温度感应器和温度自记仪。
- 5.2.5.3 内壁应使用平滑、不透水、可防锈、耐腐蚀、无毒、无异味的材料，使用的洗涤剂和消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的要求。
- 5.2.5.4 车辆宜安装 GPS 定位系统，并建立上下游信息共享平台，便于实现配送企业对运输车辆的及时跟踪和管理。
- 5.2.5.5 运输食品相关产品的工具和容器应保持清洁，避免污染原料和交叉污染。
- 5.2.5.6 在保障配送产品品质的情况下，宜采用更为低碳的运输方式。宜整合优化配送计划，减少运输产生的能耗和温室气体排放。

### 5.2.6 废弃物存放设施

- 5.2.6.1 应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。
- 5.2.6.2 废弃物存放设施应配备封闭式盖体，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害滋生，并易于清洁。

### 5.3 人员要求

- 5.3.1 应配备相应的人员，包括专职食品安全总监、食品安全员、配送员、加工人员等。
- 5.3.2 应建立人员培训制度和培训档案。
- 5.3.3 人员上岗前应经过食品安全知识、操作规范、合规意识、文明礼仪等培训，取得相应的上岗证后方能上岗。其中，组织应对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训和考核。
- 5.3.4 与农副产品直接接触的人员应持有有效的健康证。
- 5.3.5 配送员应统一服装，仪表整洁，使用文明用语。

## 6 过程管理要求

### 6.1 采购管理

#### 6.1.1 基本要求

- 6.1.1.1 应建立农副产品及相关产品的采购、验收、运输和储存管理制度。
- 6.1.1.2 应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 等食品安全国家标准、相关质量标准以及法规要求。
- 6.1.1.3 应建立自检和抽检制度，对风险项目持续监控。
- 6.1.1.4 不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到食品中。

#### 6.1.2 禁止采购

- 6.1.2.1 无检验检疫合格证的肉类。
- 6.1.2.2 超保质期及其他不符合标签要求规定的预包装食品。
- 6.1.2.3 超范围经营的食品。
- 6.1.2.4 国家禁止销售的食用农产品。

### 6.1.3 进货查验与索证索票

6.1.3.1 应建立索证索票制度。

6.1.3.2 应对供应商主体索取并保留合格的资质证明材料；对每批进货产品索取“农产品承诺达标合格证”等相关质量证明文件，并就有关证明文件的合法性、有效性进行核实，留备其正本复印件建档管理。

6.1.3.3 采购进口食品和食用农产品的，应查验海关出具的入境货物检验检疫证明，做到每一批次货证相符。

6.1.3.4 采购食品相关产品应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品还应查验供货商的许可证，验收合格后方可使用。

### 6.1.4 供应商评价

6.1.4.1 应对供应商进行评价和选择，并从合格供应商处采购。

6.1.4.2 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，建立并保持相关综合评价证明资料。

## 6.2 配送加工管理

### 6.2.1 基本要求

加工前应先检查待加工的原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工使用。

### 6.2.2 分拣和拣选

按照订单需求及配送目的地，应对配送农副产品进行挑选分类。

### 6.2.3 初加工

6.2.3.1 不同原料品类应选择不同的清洗方式和清洗时间。

6.2.3.2 畜禽类、水产类、植物类等应使用不同的区域清洗，使用专用的清洗池、砧板、刀具等工器具，采用颜色标识管理工器具，使用后及时清洗、消毒、定位存放。

6.2.3.3 清洗用水、加工冰用水应符合 GB 5749 的要求。

6.2.3.4 植物类应通过沥干、风干、甩干等工序，去除产品表面水。

6.2.3.5 适用时，畜禽肉类、水产类应按照 GB 31661 的要求进行解冻处理。

### 6.2.4 包装和标签

6.2.4.1 根据产品的特性选择适宜的包装，产品装入量应与包装容器规格相适应。宜使用环保可降解包装材料。

6.2.4.2 农产品标签应符合 GB/T 32950 的要求，预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

6.2.4.3 包装应满足 GB 23350 的要求，粮食及其加工品不应超过 3 层，其他商品不应超过 4 层。宜简化包装设计，减少包装层数与材料用量。

6.2.4.4 对于体积较大、重量较重的农副产品，如整箱水果、蔬菜等，宜采用可循环使用的包装容器，如标准化的塑料周转箱等。

### 6.2.5 留样

6.2.5.1 留样的采集、保管和记录应由专人负责。

6.2.5.2 应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，应保持全天 24 小时正常启用。

6.2.5.3 留样应存放 48 小时以上，标签记录应具体至小时。

6.2.5.4 留样量应满足实验室检测的基本要求。

### 6.3 储存及配送管理

#### 6.3.1 储存管理

6.3.1.1 储存库应清洁、卫生，空气与地面应消毒，消毒后通风除味，并进行降温。

6.3.1.2 入库前应清理库内霉变、异味及病虫害果蔬。

6.3.1.3 初级生鲜农产品入库前的温度高于库存温度时，应先进行预冷处理，达到库温后方可入库。未结冻、部分结冻或未预冷的畜禽肉、水产品不得直接入库。

6.3.1.4 具有强烈味道的农副产品应该单独存放。

6.3.1.5 不得存放有异味、易串味的其他物品（如化学品等）。

6.3.1.6 应按照产品类别和保管要求分类分区储存。

6.3.1.7 农副产品不得直接存放于仓库地面上。

6.3.1.8 同一仓库或存储区域内存放的不同产品应有适当的物理隔离。

6.3.1.9 库内储存产品应遵循“先入先出”“保质期先到先出”的原则。

6.3.1.10 需冷藏（冻）产品应在适宜条件下贮藏、陈列，不可混放，应根据产品特性设定相应的温湿度参数。

6.3.1.11 应根据 GB/T 29372 的要求储存食用农产品。

6.3.1.12 粮油等常温存放的农副产品应根据不同产品的具体存储要求储存在温湿度适宜的区域，避免阳光照射。

6.3.1.13 宜定期对库存商品质量进行抽样检查，如遇变质、残损等异常情况，须及时隔离，分析原因，进行报批处理。

6.3.1.14 应按照 SB/T 10428 和 SB/T 10873 的要求，对于存放卫生要求较高的生鲜食品设置清洁区。

#### 6.3.2 组配

6.3.2.1 应合理安排物品混装集中或单独配送，统筹相关设备、人员和车辆的配备。

6.3.2.2 组配过程中货物温度变化应满足货物特征的需求。

#### 6.3.3 配送运输管理

##### 6.3.3.1 原则

应遵守以下原则：

- a) 根据副产品的类型、特性、季节、运输距离及产品储存要求选择不同的运输工具；
- b) 按先送后装的原则进行装车，周转箱（筐、袋）外部张贴客户相关信息标签；
- c) 送货单据信息齐全，客户名称、货物明细应与客户订单一致；
- d) 防止配送过程中产品交叉污染；
- e) 根据客户送货位置及要求制定配送计划，设定分层级的配送时效目标；
- f) 配送途中，驾驶员与配送员不得同时离开车辆。

##### 6.3.3.2 冷链运输

应满足以下要求：

- a) 应符合 GB 31605、GB/T 24616 的规定；

- b) 产品装运前，应对车厢进行预冷。运输过程中需冷冻的食品储存环境温度应不高于-18℃，需冷藏的食品储存环境温度应 0℃～10℃。对于有湿度要求的食品，还应满足相应的湿度储存要求；温度波动应控制在 2℃ 以内；
- c) 应采用保温或冷藏货车运输，配送运输车辆箱体内应在每次配送前进行清洗消毒，箱体内不应有秽物、异物或其他不良气味，并保持清洁和卫生。消毒剂不应对人体和农副产品造成污染，并保持记录；
- d) 厢体内的农副产品码放应稳固，装载时产品与厢体留有空隙，确保气流循环畅通；
- e) 配送员应记录装载和卸货时间，并随时监控和记录厢体内的温度，未达到规定温度时，应及时处理；
- f) 运输配送期间，应减少车厢门的开启次数和时间，当车辆或厢体重要部位受损时，应进行农副产品的损坏调查，并采取适宜的应急措施。

### 6.3.3.3 多温共配

应满足以下要求：

- a) 应合理安排多温共配，减少社会物流成本；
- b) 不同温度要求的商品采用共同配送时，应采用保温容器进行配送。

### 6.3.4 签收

- 6.3.4.1 应根据配送计划提前通知收货人接货；无法接货时，按约定调整配送时间或退回上一环节。
- 6.3.4.2 配送员应按计划将货物送至指定地点，与收货人共同清点并签字确认；无接触配送时，应放置指定暂存点。
- 6.3.4.3 应交付质量合格凭证至收货人。
- 6.3.4.4 货物交接出现异议时，应在保障食品安全的前提下按合同约定及时处理。

## 6.4 废弃物管理

- 6.4.1 应制定废弃物存放和清除管理制度。
- 6.4.2 废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。

## 7 质量管理要求

### 7.1 化学污染的控制

- 7.1.1 应建立清洁剂和消毒剂等化学品使用及防止化学污染的管理制度。
- 7.1.2 除清洁消毒和工艺需要外，不应在生产场所使用和存放可能污染农副产品的化学品。
- 7.1.3 化学品的贮存应由专人上锁管理，应与农副产品、包装材料等分隔贮存。

### 7.2 检验管理

- 7.2.1 应具备对农药残留、兽药残留、水分、金属异物等食品质量安全检验检测的能力。
- 7.2.2 应配备具有食品检验知识和检验技能的食品质量安全检验人员。
- 7.2.3 检验室应按检验功能分区，布局合理，干扰区域应作隔离。
- 7.2.4 应制定实验室设备管理制度和操作规程，规定设备的使用、维护、期间核查等。
- 7.2.5 应建立产品质量检验制度并制定抽样方案、检验方法和判定规则。
- 7.2.6 宜设有与具备资质的检验机构联合共建的快检室。

### 7.3 突发事件应急处理

7.3.1 应建立应急管理小组，制定应急预案。

7.3.2 应设置应急处理机制，当配送过程中如发生损坏、丢失、无法按时送达等突发情况时，能确保及时调度。

7.3.3 应制定完善的应急农副产品配送预案，明确在自然灾害等特殊时期的响应流程与责任分工。

7.3.4 应急处理流程应符合 SB/T 11065 的有关规定。

### 7.4 追溯和召回

7.4.1 应建立可实施的追溯制度。

7.4.2 销售记录应包括但不限于产品名称、产品规格、销售数量、生产日期、销售日期、购货者名称、购货者地址、购货者电话。

7.4.3 加工配送过程追溯信息除商品的进货记录信息和销售记录信息外，还应包括但不限于采购人信息、分拣人信息、领料单信息、加工单信息、入库单信息、退料单信息、预发货信息、签收单信息、库存管理信息、车辆管理信息、车辆轨迹信息、追溯体系有效性自查记录（月度）。

7.4.4 应建立并实施产品召回制度，以确保存在或可能存在质量安全问题的农副产品能够被相关方及时地获知和控制，应对同批次该类所有产品进行召回、评估和处理，处理过程、结果应记录和公示，降低危害扩散。

## 8 服务质量控制

### 8.1 投诉处理

8.1.1 应公开质量承诺书，告知客户可靠的投诉渠道。

8.1.2 投诉处理应在承诺期内完成，并及时反馈至客户。

8.1.3 所有投诉应有跟踪记录。

8.1.4 对投诉处理的结果应回访。

### 8.2 持续改进与提升

8.2.1 应建立自查机制，定期对配送服务操作的规范性进行自查。

8.2.2 应定期收集服务对象的反馈意见和建议。

8.2.3 应收集自查不合格项与不满意信息，分析根本原因，制定纠正与预防措施并持续跟踪改进，直至达成预期效果。

8.2.4 应制定并定期审核配送员、加工人员等的培训计划，实施培训考核与效果评估，确保人员能力达到要求。

## 9 信息化建设

9.1 应建立信息管理制度。

9.2 宜构建信息化管理系统，整合订单处理、库存管理、检验管理、车辆调度、配送跟踪、产品追溯等功能，实现全链路可视化监控。

9.3 宜采用物联网等技术，实时采集仓储温湿度、运输环境等数据，确保异常事件预警与快速响应。

## 10 文件和记录管理

10.1 应建立完善的食品安全管理制度体系，包括但不限于：农产品销售记录管理、进货查验和索票索证管理、供应商管理、加工过程控制管理、从业人员培训考核管理、食品安全风险管控清单、日管控周排查月调度工作制度、事故应急处置预案、追溯及召回管理、投诉管理等制度。

10.2 应建立记录制度，按照规定要求记录从业人员培训考核、进货查验、加工配送过程追溯、销售、食品安全自查、设备清洁维护、消费者投诉、废弃物处置、定期除虫灭害、产品检测等情况。记录内容应完整、真实。法律法规标准没有明确规定的，记录保存时间不少于 6 个月。

注：进货查验记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于 2 年。

10.3 鼓励采用信息化等技术手段进行文件和记录管理。

参 考 文 献

- [1] GB 31621—2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
  - [2] GH/T 1311—2020 鲜（冻）食用农产品社区配送服务规范
  - [3] NY/T 1056—2021 绿色食品 贮藏运输准则
  - [4] DB43/T 916—2014 初级食用农产品连锁配送通用管理规范
  - [5] 《农产品质量安全承诺达标合格证管理办法》
  - [6] DB1306/T 202—2022 预制菜冷链配送规范
  - [7] DB33/T 2348—2021 生鲜配送操作规范
  - [8] DB34/T 4871—2024 校园食材配送服务规范
-