



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10678—2012

主食冷链配送良好操作规范

Good practice of staple food cold chain distribution

2012-03-15 发布

2012-06-01 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	1
5 基本资源管理	2
6 配送过程控制	3
7 产品追溯与召回	4
参考文献	5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准依据《商务部 财政部关于 2008 年开展主食加工配送中心建设试点工作的通知》的有关要求及《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等相关资料,并结合我国主食加工配送企业的现状制定。

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:商务部流通业发展司、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、太原六味斋好助妇餐饮有限公司、宁波豪味达营养配餐服务有限公司、昆明饮食服务有限公司、山东金德利集团快餐连锁有限责任公司。

本标准主要起草人:董博、徐敏、周敏云、孙鑫、于林鑫、石瑞芳、武改兰、阎继红、钱甬、赵松、赵康。

主食冷链配送良好操作规范

1 范围

本标准规定了主食冷链配送企业的质量管理体系、资源管理、配送过程控制、产品追溯与召回等方面的要求。

本标准适用于主食加工配送、冷链物流等企业。

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/T 191 包装储运标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 食品标签通用标准

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

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》(中华人民共和国卫生部,2005年6月27日发布)

《食品标识管理规定》(国家质量监督检验检疫总局,2009年10月22日发布)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

主食 staple food

消费者生活的基本食品,包括各类面食、米食及以各类食用动、植物原料为主料的食用成品、半成品。

3.2

冷链 cold chain

为保证主食品质和安全,使其从原料、生产、贮存、运输到消费的过程中,始终处于低温状态下并配有专门设备的物流网络。

4 质量管理体系

4.1 总要求

4.1.1 最高管理者应对其加工配送、贮存、运输、销售的主食的质量安全给予承诺和保证,并提供相应