



欧希蒂认证有限责任公司
OCD Certification Co.,Ltd

初级生鲜食品配送服务能力 评价技术规范

文件编号：OCD-FW-JSGF01-2022

版本号：第1版，第0次修改

编制：质保部

审核：刘彦妮

批准：朱红

初级生鲜食品配送服务能力评价技术规范

1. 目的和范围

1.1 本技术规范规定了初级生鲜食品配送服务能力评价的审查活动中对配送服务体系建立、资源管理、配送过程要求、顾客服务等方面的审查技术要求，包括原则、指标和方法等方面的内容。

1.2 本技术规范仅适用于欧希蒂认证有限责任公司（以下简称 OCD）在中华人民共和国境内对初级生鲜食品配送开展的服务能力评价活动。

2. 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，仅所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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 《农产品包装和标识管理办法》
- GB/T 19011-2021 管理体系审核指南
- GB/T 18354-2021 物流术语
- SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范
- SB/T 10409 商业服务业顾客满意度测评规范
- SB/T 10873 生鲜农产品配送中心管理技术规范

3. 术语和定义

3.1 初级生鲜食品

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

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

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

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

在一定服务区域内，根据客户（客户订单）要求，对初级生鲜食品进行分类、拣选、集货、包装、组配等作业，并按时送达指定地点的物流活动。

请联系欧希蒂认证有限责任公司继续查看剩余部分

联系电话：4000404898 转 2