

食材供货及质量保障实施方案

1.1、食材质量保障

1.1.1、质量标准总则

(1) 蔬菜：必须达到外观色泽明艳，不黄，不蔫，不烂，不抽苔，不糠心。

(2) 肉类：肉表面有干燥外膜，切面呈红色，质地坚实，指压窝迅速复平，富有弹性，气味正常，严禁浮现注水现象，必须配送当日新鲜肉类。

(3) 禽肉类：外观淡黄色或者黄色，有的地方带玫瑰色，表面干燥，有光泽，质地坚实，有弹性，气味正常，严禁浮现注水现象。

(4) 蛋类：壳上有一层霜状粉末，蛋壳完整，有光泽，气味正常。

(5) 鱼类：眼珠稍突出，鱼鳞不易脱落，鱼鳃红色，腹部坚实有弹性，肉质密切有弹性，指压不留指印，气味正常。

(6) 调料：要求形态、色泽、鲜度、香味、辛辣度、咸淡度等特色鲜明，无异味，无劣质次品，来自国家注册的生产厂家、明确生产日期，确保在保质期内使用。

(7) 奶类：奶制品选用国内大品牌商家品牌，如伊利、蒙牛、辉山和光明等，在产品保质期内。

(8) 油类：油类选用大品牌一级油，确保在保质期内使用。

1.1.2、质量标准细则

1、蔬菜验收标准:

(1) 根茎类: 无虫咬、发芽、发霉现象(如土豆)

(2) 叶菜类: 无明显浸水现象, 根、茎、叶新鲜, 包叶菜的外层粗皮去除干净

(3) 花果类: 商品的成熟度与加工程度良好(如西兰花、菜花的叶片和花球茎的长短都会影响销售和损耗)。

(4) 菇菌类: 商品干燥适度, 菇大根短, 标准包装商品分量足。

◆ 小白菜:

优质——梗白色、较嫩较短, 叶子淡绿色, 整棵菜水分充足, 无根。

劣质——有黄叶、枯萎、虫蛀洞或者小虫, 腐烂、压伤, 散水太多。

◆ 韭菜:

优质——叶较宽、挺直, 翠绿色, 根部洁白, 软嫩且有香味, 根株均匀。(细叶韭, 多在南方栽培。叶片狭小而长, 色深绿, 纤维较多, 富有香味)。

劣质——有泥土, 黄叶或者叶上有斑、枯萎、干尖, 腐烂。

◆ 西芹:

优质——叶茎宽厚、颜色深绿, 新鲜肥嫩, 根部绿白色, 茎长30cm-45cm

劣质——有黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎。

◆ 菠菜:

优质——颜色碧绿、鲜嫩，叶子大，挺直，根桃红、无主茎且叶柄无红色，棵株适当。

劣质——有黄叶、枯叶、干尖，腐烂、虫眼、断裂。

◆ 生菜:

优质——颜色明艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄、可竖起、棵株挺直。

劣质——叶子发黄、有褐色边或者褐斑，干软，有烂根、脱叶。

◆ 空心菜:

优质——叶薄小、翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色无黄斑、茎部不太长。

劣质——叶子大、黄叶、烂叶或者叶斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老。

◆ 芥蓝:

优质——颜色墨绿、叶有白霜、挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长，断面绿白色、湿润。

劣质——叶枯萎、有花蕾、压伤，断面黄色、锈色、腐烂或者干涩。

◆ 小葱:

优质——叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁

劣质——有黄叶、烂叶、干尖、叶斑，有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或者浸水过多。

◆ **香菜:**

优质——翠嫩、挺直、根部无泥，香气重、水分充足。

劣质——有黄叶、腐烂、泥土、发蔫。

◆ **青椒:**

优质——长形或者萝卜状，颜色碧绿、有光泽、表面光滑，饱满 有一定硬度和弹性，肉层中等，有辣味。

劣质——腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹，断裂、干软、凹陷，有泥土。

◆ **尖椒:**

优质——细长圆锥状，颜色黄绿或者碧绿、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。

劣质——肉薄籽多，辣味重 腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹，断裂、干软、划痕。

◆ **西红柿:**

优质——颜色大红、粉红或者黄色，光泽亮艳，个大圆整，饱满 有弹性，至少八成熟，肉厚籽少、味甜中带酸。

劣质——腐烂、压伤，过软或者较硬，表皮有斑点或者破裂，畸形 果。

◆ **大白菜:**

优质——外叶淡绿色、奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵完整、包心坚实密切，根部断面洁白完整。

劣质——空心、烂心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋水浸、裂缝，

老帮黄叶、外叶萎焉，包心松，有泥土。

◆ **大葱：**

优质——葱叶为管状、绿色、葱白长、紧实、挺直，无根，长约 50 厘米。

劣质——花皮，枯萎、霉叶黄叶，有泥土，葱白松空、弯曲。

◆ **茄子：**

优质——色正(紫、绿、白)、形正(棒形、卵形、灯泡形)，表面光滑有色泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。

劣质——表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑，籽肉分离，太软。

◆ **莴笋：**

优质——笋形粗壮、条直、均匀，叶绿色，茎皮光泽、绿或者淡绿色，断面碧绿，嫩叶少。

劣质——压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚皮，黄叶、毛根、有泥土，有花蕾。

◆ **蒜苔：**

优质——颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。

劣质——颜色黄绿，梗粗、表面有皱纹、老、掐之不断，薹尖。

2、肉、禽类质量验收标准

(1) 鲜猪肉质量验收标准：

1) 白条猪肥膘厚度以第六与第七根肋骨之间平行至脊背皮内不超过 1cm 为测量标准，良杂一级猪不超过 1.5cm。

2)猪边体表无明显伤痕，无片状猪毛，后腿部盖有“良”或者“特”字级别印章，并盖有“合格”椭圆开印章或者宽长条肉检合格验讫印章。

3)呈鲜红色，有光泽，脂肪洁白，肉的外表微干或者微湿润，不粘手，指压后凹陷即将恢复，具有新鲜猪肉的正常气味。无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

(2) 鲜牛、羊、兔肉质量验收标准：

肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白(羊、兔)或者淡黄色(牛)。外表微干或者有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷即将恢复。具有鲜牛，羊，兔肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

(3) 鲜鸡肉质量验收验收标准：

眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或者灰白色，肌肉切而发亮。外表微干或者微湿，不粘手，弹性良好指压后凹陷即将恢复，有正常气味。无长毛及毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，无非长，刀口整齐，分量在0.85 千克的鲜鸡最好当天杀当天送。

(4) 鲜鸭、鹅质量验收标准：

眼球平整，皮肤有光泽，乳白或者淡红色，肌肉切而有光泽。外表写稍湿润，不粘手，指压后凹陷即将恢复，鸭、鹅固有的正常气味。无长毛及绒毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，无非长，刀口整齐，北京鸭1.5 千克~

1.7 千克摆布。

(5) 豆制品类：

- 1) 新鲜、保证当天生产货品
- 2) 干净、无灰尘、异味.
- 3) 外形完整、美观、无破损。
- 4) 鲜豆付饱满、结子、颜色正常。

(6) 蛋类：

- 1) 颜色正常、外形谐调、个大。
- 2) 干净、无残留土、泥、粪污物。
- 3) 蛋清、蛋黄分开不浑浊，无受精蛋，保证新鲜。
- 4) 外形完整，无破损。

(7) 油脂品质验收标准：

油品清澈、无杂质、无沉淀物，无云雾状悬浮物，油品颜色应具有各自油脂的质量标准。

1) 纸盒包装油脂：

- ① 包装完好无损。
- ② 在保质期内。
- ③ 打开包装无不正常气味。
- ④ 外包装无受任何污染。

2) 铁桶包装油脂：

- ① 铁桶不能有太大的碰伤、凹陷。
- ② 在保质期内。

③ 密封性好，无任何打开过的痕迹。

3) 塑料包装油脂：

① 在保质期内。

② 完成密封。

③ 无任何沉淀物。

(8) 牛奶质量验收标准：

1) 在保质期内。

2) 无脂肪凝结现象。

3) 牛奶呈乳白色，均匀无分层。

4) 包装完好无损。

(9) 鱼质量验收标准：

感官鉴别：

神态——在水中游动自如，反应敏捷；

体态——无伤残、无畸形、无病害；

体表——鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞。

补充：行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明已接近死亡或者
有 已病害。有红色鱼鳞之鱼须挑出拒收。

(10) 虾质量验收标准：

感官鉴别：个大而均匀，活蹦乱跳(或者能活动)

◆ 冰鲜鱼质量验收标准：

感官鉴别：

皮肤——类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；

眼睛——饱满璀璨、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；

鳃——鲜红色或者血红色、含黏液且没有粘泥；

肛门——内收或者平整，不突出，不破肛；

体外黏液——透明或者水白；

肉质——坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；

气味——温和的海水味或者鲜海藻味，无氯味腐臭味；

体表——鱼鳞完整、体表无破损。

◆ 冰鲜虾质量验收标准：

感官鉴别：

有固有的颜色，不发白或者红；头胸甲与躯干连接密切，无断头现象；虾身清洁无污物。

◆ 不合格食品退市制度

根据《中华人民共和国消费者权益保护法》及新《食品安全法》的相关规定,我公司依法制定《不合格食品退市制度》,具体如下:

不合格食品退市制度

为了进一步加强食品安全管理，保护消费者的合法权益，特制定不合格食品退市制度。

一、不合格食品退市原则

- 1、国家认证的检测机构抽检为不合格或者质量监督部门发布的存在危害人体健康和人身安全隐患的食品
- 2、经食品专家评估、确认的不合格食品

3、按照国家有关法律规定的规定命令不得销售的食物

二、不合格食物退市范围

1、定型包装食物外包装上市无厂名、厂址、中文标示、生产日期(保质期),配料表、标准代号的

2、米、面、食用油、酱油、醋没有 QS 认证标识的

3、假冒伪劣、有毒、有害、腐烂变质、超过保质期(有效期)的:

4、畜禽类产品的无检验、检疫,卫生合格证明的

三、不合格食物退市的要求

食物经营单位为不合格食物退市的责任主体。同时,应建立不合格食物退市登记簿,记载退市商品的供应商、食品品名、批次、口期、不合格食物的检验结果,并针对不合格食物经销情况有义务向各级工商行政管理机构进行举报

四、不合格食物退市时限

经国家认证的检测机构验为不合格或者给消费者造成人身伤害的食物:在国家工商行政管理视关或者其他概威部门下达住手销售,购买通知三小时内退市

1.1.3 质量保障制度

食物进货检查验收制度

一、我们公司依据《消费者权益保护法》、《产品质量法》、建立健全食物进货检查验收制度

二、我们对初次进行交易的供货商在交易前,应当索取并确认供货商的主题资格证明是否合法,如《营业执照》、《生产许可证》、

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/277102133020006046>