

副食品配送质量保证措施方案

1、质量标准和检验

(1) 质量标准：我公司保证所供应的主副食品数量不短缺，质量符合国家《食品安全法》等有关法律法规，严格按照上述货物质量要求供货，不以次充好，无过期、变质、霉烂和不符合标准的主副食品；所需货物不在货物质量要求目录中的，参照目录中同类货物标准供货。

(2) 验收检验。我公司每天向使用单位提供地方卫生部门检疫证明，使用单位每天对供应副食的品名、规格、数量、单价及检疫证明进行核对，并按货物质量标准对货物进行现场验收。

我公司从成立起，就根据 ISO9001 质量体系标准和 ISO22000 食品安全管理体系标准的要求，在市场上所采购物品都需要商家出示所有质量及安全证书，以保证食品安全。

为了保证项目能安全稳定的进行，我公司根据食品质量保证体系制定了保证所配送食品质量的措施及体系。主要包括卫生管理组织机构及食品采购查验、场所环境卫生管理、设施设备卫生管理、清洗消毒管理、人员卫生管理、人员培训管理、加工操作管理等等各类管理制度。

2、采购环节质量控制

(1) 采购方法

①比价：公司与经挑选的供应商进行交易时通常采用这种方法，向这些供应商(三家或以上)采用电话、传真和电子邮件等形式询价，根据报价单并以此让买方从技术和商业的角度来评估。

②商务谈判。

(2) 工作程序

原料品牌的确定：采购主管从不同渠道引进3个不同品牌的厂家，并对其质量、信誉、配送能力等情况进行综合考评，并提供三证，同时签订食品添加剂合理使用的承诺书。

(3) 采购流程

总体流程：收集信息，询价，比价或招标、议价，考察，决定，订购，协调与沟通，催交，进货检收，报账付款，采购结束。

①做到采购的计划性：

有计划的提报所需物资可以避免原料积压、或者停工待料现象的发生，以提高效率降低成本。

计划必须按照固定格式并由食堂主管签字确认。临时性、紧急性采购按照需求由食堂主管签字确认后按流程进行采购。

②做到采购的合理性：

□对供应商的资格进行严格审查（考察供应商资质、供应能力和物资的质量水平等）。

建立健全合格供应商档案体系；建立供应商考核制度，对供应商的供货情况（包括：质量、到货及时性和售后服务）进行考核，实行末位淘汰制。

建立健全采购审批制度，对供应商的选择通过比价、招标或其他形式完成。在选择供货商时做到“人无我有、人有我优、人优我廉”在采购质量及价格上严格控制。

③做到采购的及时性：

物资采购的效率直接影响食堂总体的工作效率。设立交货时间及地点，及时高效完成任务，提高工作效率，完善服务质量才能满足食堂需求。

（4）采购过程管理

①食品采购时向供货商索取营业许可证、卫生许可证、检验检疫证、商品合格证等证件；有硬包装的物品要严格检查商品标签上的厂址、电话、生产日期、保质期等各项说明是否齐全；此外还应采用手摸（抓）、鼻闻、眼观，仔细检查物品的伪劣，做到腐烂变质的原料不采购，从源头确保采购物品的安全和卫生质量。

②禁止采购下列食品：

有毒、有害、酸败、霉变、生虫、腐烂变质、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品；

超过保质期及其他不符合食品标签规定的定型包装食品；

无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

③保持运输食品的工具清洁，防止食品在运输中受到污染，不将

食品与有毒、有害物品一同运输。

(5) 验收程序

①资质查验：来货供应商应提供以下证件：

- a. 营业执照；
- b. 食品生产许可证；
- c. 第三方检验合格报告；
- d. 批次出厂检验合格证明。
- e. 入境货物检验检疫合格证明或卫生证书(对应生产批次)

②一般检验要求

项目	要求
包装	经确认的品牌和包装，内外包装应完整卫生，无受潮，无破漏，真空包装无漏气/膨胀情况，内包装物应无破损，货品形状完好无损。包装材料应符合相应的国家标准。
标识	预包装商品需标示产品名称、配料表、净含量、生产商名称和地址、生产许可证编号（许可商品），执行标准，生产日期、储存条件、保质期，有质量等级也需标示。
保质期	国内商品：保质期在 2 个月以上，收货日期距保质期仍有 2/3 或以上，保质期 2 个月以下，收货日期距保质期仍有 1/2 或以上。
储运	储运环境：环境卫生无异味，温度符合相应产品要求的储存条件，运输过程中应防潮，防曝晒，防雨淋，防污染，不得与有害有毒物品混装混运。
其他要求	供货商应按供货商审核/批准时确认的工艺生产条件等进行生产运输，如有重大工艺变更，或可能对产品质量、产品性能产生影响的变更，在变更前应预先得到我司确认/批准，升级更换包装或者标签，也需提前告知。

（6）采购管理制度

1) 采购管理制度

①采购食品，应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件。应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。食品进货查验记录应当真实，保存期限不少于二年。实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格的证明文件，进行食品进货查验记录。

②采购各类食品应注意生产日期或保存期等食品标识，不应采购快到期或超期食品。

③采购时应向销售方索取该批产品有效许可证和食品合格的证明文件。

④禁止采购腐败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常、可能对人体健康造成危害的食品。

⑤禁止采购病死、毒死、死因不明或有明显致病寄生虫的禽、畜、水产品及其制品、酸败油脂、变质乳及乳制品、包装严重污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁而造成污染的食品。

⑥禁止采购掺假、掺杂、伪造、冒牌、超期或用非食原料加工的食品。

⑦采购人员应记录采购食品的来源及保管好相关的资料，注意个人卫生并随时接受片区检查。

2) 进货检验的质量管理

①加强对食品进货、入库、保管、上柜销售等环节的全程管理，严格审验经销食品的质量及相关身份证明，确保所经销的食品质量安全、可靠。

②对采购的食品按照法律、法规和食品安全标准履行检查义务，检查食品质量和标签，查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件，销售进口食品的，同时查验进口食品的合法证明，做好记录、保管和备查工作，批发经营部和连锁超市要运用信息化手段并积极运用信息化手段进行管理，提高工作效率。

③对经进货审验发现食品明显存在质量问题或标识不规范、标注不真实等情况的，应拒绝进货，并及时向当地工商行政管理部门或有关行政职能部门反映。

④对供货方不能或拒绝提供相关证明材料以及有其他可疑问题的，及时与食品上标注的生产厂家进行联系查对，经查对情况不实的，拒绝进货，并及时将情况向当地工商行政管理部门反映。

⑤加强对上柜食品的日常管理。食品在上柜前，由负责上货人员进行感观检查，凡发现已过保质期、霉变或包装破损的食品应立即撤柜，不得对外销售；对临近保质期的食品，及时发出警示，妥善处理，保质期届满一律撤柜，不得对外销售。

⑥有条件的经营者自备技术设备对进货食品实行进货检验，对不具备条件的，对进货食品质量有疑义的应当送检。

⑦配备专职进货验收人员或其他质量管理人员，日常加强对内部员工的食品质量检验技能及相关法律法规的业务培训，要积极参加由

工商行政管理部门牵头组织培训学习和考试。

3) 采购质量记录

①证明文件

a. 查验供货商资质证明文件。

营业执照、生产许可证、食品流通许可证；

标注通过有关质量认证食品的相关质量认证证书；

b. 索取并仔细查验食品质量证明文件。

c. 索取销售凭证。

d. 索取资料的管理。

e. 实行统一配送经营方式的食品经营企业证明文件的查验。

②记录内容。应当根据食品进货查验文件、凭证如实记录购进食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

3、食材包装质量控制

(1) 货物包装完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。

(2) 商品包装标签符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718)要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容，标签上附有产地、食品安全等溯源信息。

4、食材保存质量控制

4.1 食材保存整体要求

根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规及规章，食材保存措施有：

(1) 储存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

(2) 食品和非食品(不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外)库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

(3) 食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，使用应遵循先进先出的原则。

(5) 除冷库外的其他库房应有良好的通风、防潮设施。

(6) 冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

(7) 冷藏、冷冻储存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

(8) 散装食品应盛装于容器内，在储存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

(9) 定期检查库存条件和食品原料质量，及时清除变质和过期食品。

4.2 蔬菜冷库管理规范

冷库是否能合理安全卫生的使用，主要是管理人员对库房的管理，使冻货快速流动起来，减少库存积压。冻库冻货存放的管理如下：

(1) 库内所有的冻货，进货量小于 20 斤的经常使用的冻货，应尽量放在容易取货的地方储存，以达到节约冻库空间和取货方便，给需要大量使用冻库的冻货留出空间。

(2) 冻库内存放的冻货必须在规定时间内销售完，避免因长时间储存导致的冻货质量下降或变质情况发生。

(3) 库内所使用的货架必须整齐排列，库内不能有带箱子的密封包装，如需要整件存放，应整齐摆放，同时对货架的卫生进行打扫。

(4) 蔬菜冷库的卫生，应由值班人员经常进行清扫。清扫卫生具体标准：货架摆放整齐；货架上无油污；货架上无食品腐烂现象；储存食品包有保鲜膜包装。

5) 冻库的负责人，必须对冻库货架进行盘点整理，以达到指导采购。

(6) 每月 8 号，16 号，24 号安排员工，对蔬菜冷库进行全方位打扫，减少食品残渣及微生物的滋生。

(7) 管理人员每天对冷库货物登记出入明细。

(8) 蔬菜冷库内不乱堆乱放，不得有血迹及积水，地面上不可存放食品，如冻库库房紧张，必须在地面上垫有木板防止食品的污染。

4.3 蔬菜在冷库中的贮存

(1) 高档花果类、根茎类和叶类蔬菜，必须先用诺福杀菌保鲜剂按 1: 100-1: 600 的比例先处理，然后尽快进入冷藏库进行保鲜贮存。如：西兰花、西芹、紫甘兰、苦瓜、山药等等。

(2) 产生热量较大的蔬菜必须先把诺福杀菌保鲜剂按 1: 400 的比例进行冰水处理，先将水槽盛 0℃诺福杀菌保鲜的冰水后，再将蔬菜全部浸入该冰水中，使其蔬菜降温到 7~8℃，然后取出沥干水份，再进入蔬菜冷库保存。如：玉米、毛豆、四季豆、无茎豆、藤菜等。对来货箱有冰瓶的，为了防止冰瓶温度过低(过低也会导致商品冻伤)，应收货后及时将箱内商品取出，在箱底部内平铺一层 7-8CM冰块，用纸板与冰层隔离后，在上面逐一放入商品，再在商品上用纸板或放一层报纸，最后再放一层冰块。如：豇豆、苦瓜、云南无茎豆、云南四季豆等。

(3) 叶类菜收货后，必须及时喷洒诺福杀菌保鲜剂的冰水后再进入蔬菜冷库保存。

4) 经处理后的蔬菜，进入蔬菜冷库必须保鲜袋包装防腐止水份蒸发。

(5) 其它蔬菜：将台面收拾干净后，把来货倒出散放，进行敞开通风存放，并进行喷洒诺福杀菌保鲜剂的冰水或加盖已经降温处理的盖布进行降温处理，并在过夜时段每一小时喷洒一次冰水降温保鲜。如：青椒、茄子、葱蒜苗、西红柿（未熟）、土豆、笋头、南瓜、冬瓜、甘薯、牛蒡等。

(6) 鲜度管理应注意事项：

- 1) 叶菜类要直立保藏。
- 2) 有切口的蔬菜，切口应朝下。
- 3) 避免冷风直吹蔬菜，否则蔬菜容易失去水分而枯萎。
- 4) 在商品上覆盖吸水性好的麻制厚布，亦可使用温报纸进行遮盖。

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/295133143212012022>