

食材采购配送服务方案

批准: 年 月 日

审 核: _____ 年 月 日

编 制： 年 月 日

供 应 链 公 司
年 月 日

食材配送方案

1、总体方案

“高效快速、机动灵活，诚实守信，卓越服务”是XXXX公司对客户恪守的承诺和经营宗旨，针对XXXX采购项目，我公司成立了“XXXX采购项目实施领导小组”，由总经理XXXX任组长，项目经理XXXX任副组长，副总经理XXX任副组长，售后部经理任售后监督调查责任人，配送中心经理任专项配送中心责任人，全面协调各项工作的开展和问题处理，真正做到无论有任何问题8小时内处理完毕的原则，结合本公司日常配送流程，制定如下具体配送实施方案实施计划：

（一）货源保障：

如我公司中标后立即与各相关公司、基地联系，由其安排组织货源，严格执行国家食品生产标准，每一批次质检报告随货同行，送交主管部门备案。

（二）配送方案实施计划

我公司的配送宗旨是“三按”，按时、按质、按量。“三专”，专人、专车、专线。

按时——严格按照招标方的时间要求和规定配送；

按质——保证提供质量合格的优质产品，并登记记录每个送货批次；

按量——按照招标方的配送明细、数量、学校地址认真执行配送工作。

专人——公司安排6名工作人员实施配送方案，由配送中心经理XXX具体负责；

专车——公司针对本项目的实施。计划从公司配送中心抽出3辆运输车辆，

实施专车配送，完全能够确保按时送达到各目的地；

专线——我公司规划的专线配送路线为6条：

（三）严格执行公司的“五心”标准

诚心----- 诚心诚意

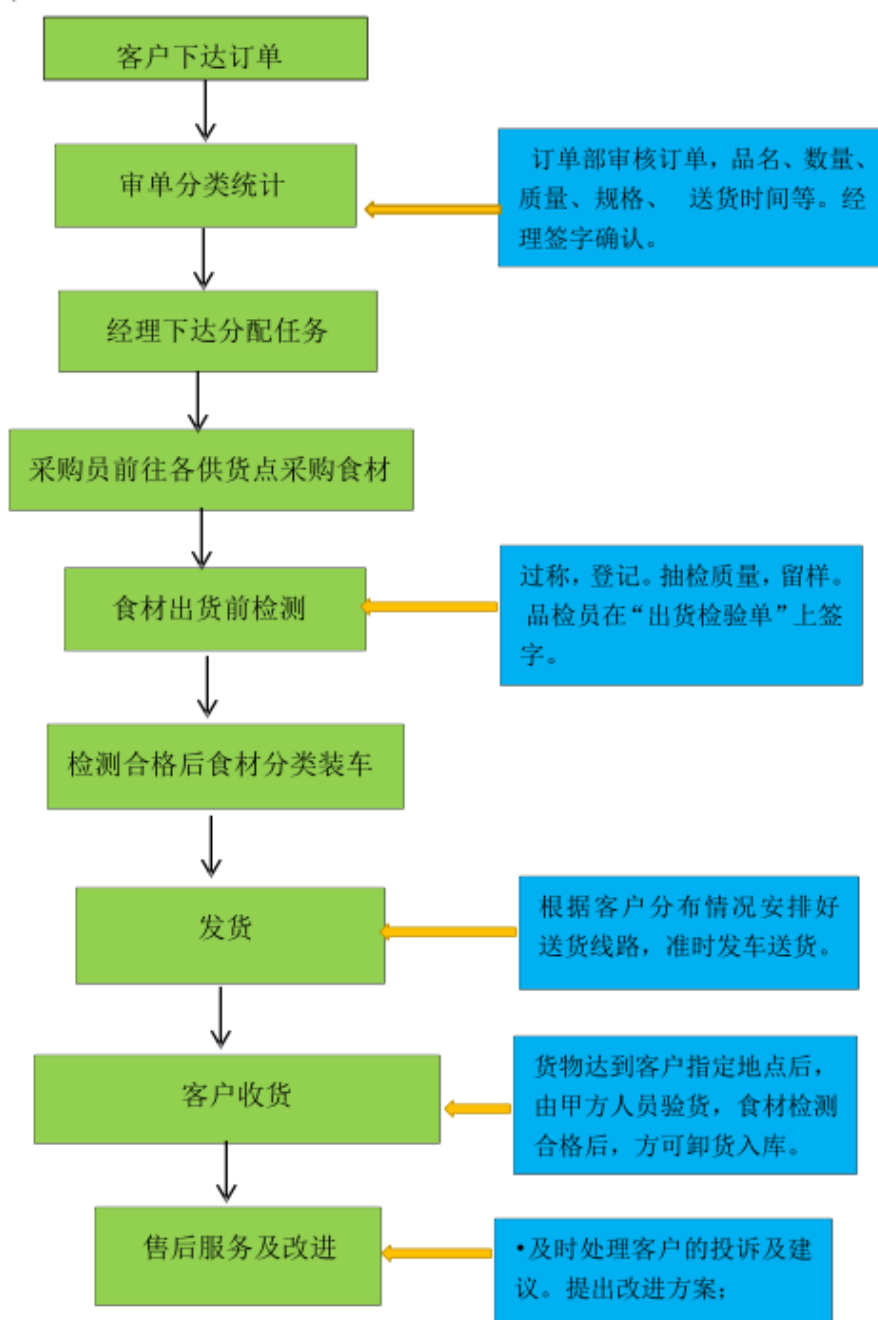
贴心----- 站在对方角度考虑问题， 以心换心

细心-----细致周到， 不漏掉一个问题， 不放过一个细节。

耐心-----始终保持服务耐心， 最苛刻的客户是我们最好的教练

舒心-----客户放心， 更开心， 这就是我们的工作

客户 1%的不满意等于 100%的不满意， 在整个服务链上我们确保服务的精致性， 不漏掉一个问题， 不放过一个细节。



一、供应产品规格标准

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
肉类	猪肉：净瘦肉、后腿肉、猪肝、排骨、猪油、筒子骨、猪血等；必须保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹	所有商品必须满足国家和地方相关规定
	牛肉：肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，肉品须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹。纹理清晰，肉质细腻，品质好	
蔬菜类	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工	
鸡蛋	鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明	
豆制品	豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工	
水果	当即各类水果，无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟	

米线面条	米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准
大米	大米须达国家 1354—86 特二级标准，水分含量在 12° 以下，无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米； 大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。
面粉 (含面粉配料)	高筋面粉达 GB8607 国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级； 色泽正常，干爽无异味； 按进货量抽查 20%，数量按抽查验收实数为准； 包装袋上有注册商标及 QS 标注，有检验合格证、生产日期和保质期。
大豆油	按国家食用调和油质量标准 GB1535，质量等级一级； 有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常； 定型包装。
水产品	桂鱼、鲈鱼等 鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。
冻品	冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施，
调料	外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。 色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染
副食及其他	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

蔬菜的详细验收标准			
序号	品名	优质质量形态	劣质质量形态
1	小白菜	梗白色, 较嫩较短, 叶子淡绿色, 整棵菜水份充足, 无根。	有黄叶, 枯萎, 虫蛀洞或小虫, 腐烂, 压伤, 散水太多;
2	青菜	梗白色或浅绿色, 较嫩, 叶子深绿色, 整棵菜水份充足, 无根。	有黄叶, 枯萎, 虫蛀洞或小虫, 腐烂, 压伤, 散水太多;
3	菜秧	梗较细较嫩, 叶子细长, 淡绿色, 棵小似鸡毛, 水份充足。	有黄叶, 枯萎, 虫蛀洞或小虫, 腐烂, 压伤, 散水太多;
4	油菜	梗短粗, 呈淡绿色或白色, 叶子厚肥大, 主茎无花蕾。水份充足, 无根。	有黄叶, 枯萎, 小虫, 腐烂, 压伤, 散水太多;
5	韭菜	叶较宽, 挺直, 翠绿色, 根部洁白, 软嫩且有韭菜味, 根株均匀, 长 20 厘米以内;	有泥土, 黄叶或叶上有斑, 枯萎, 无尖, 腐烂。
6	韭黄	叶肥挺, 稍弯曲, 色泽淡黄, 香味浓郁, 长 20 厘米以内。	有泥土, 黄叶, 干软, 有断裂, 腐烂。
7	香芹	又旱芹, 叶翠绿, 无主茎分枝少, 根细, 茎挺直, 脆, 芹菜香味, 水份充足, 长约 30 厘米。	有泥土, 黄叶, 烂叶, 干叶、根粗、分枝多、茎老帮、弯曲、空心, 有锈斑、黄斑、断裂、腐烂。
8	水芹	叶嫩绿或黄绿, 茎、根部呈白色, 茎细软, 中间空、水份充足, 有清香味, 长约 30 厘米。	有泥土、烂叶、黄叶、根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。
9	西芹	叶茎宽厚, 颜色深绿, 新鲜肥嫩, 爽口无渣。	有黄叶、梗伤, 水秀, 腐烂, 断裂, 枯萎。
10	菠菜	颜色碧绿, 平嫩, 叶子大、挺直, 根桃红, 无主茎且无柄无红色, 棵株适当。	有泥土, 带穗, 抽茎和黄叶, 枯叶, 干尖, 腐烂和虫眼。
11	生菜	颜色鲜艳, 淡绿, 叶子水份充足, 脆嫩薄、可竖起, 棵株挺直。	叶子发黄, 有褐色边或褐斑, 干软, 卷曲, 脱叶。
12	空心菜	叶薄小翠绿, 有光泽, 棵株挺直, 梗细嫩脆、淡绿色易折断, 棵株约 15 厘米。	叶子大、黄叶、烂叶和锈斑, 有花蕾、虫洞、腐烂, 棵株软, 梗粗老, 节上有白色支头。
13	西洋菜	颜色淡绿或深绿, 茎细脆嫩, 易折断, 水份充足, 棵株挺直。	茎粗老, 白色支头多, 有黄叶、烂叶、杂草, 棵株软且大。
14	麦菜	叶淡绿、肥厚, 嫩脆, 无主茎, 叶株挺直、水份充足, 根部的切面嫩绿色, 稍有苦涩味。	黄叶、烂叶、有叶斑, 有主茎, 干软。
15	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆, 无主茎, 叶株挺直, 水份充足。	黄叶、黄叶边、有虫、干软。
16	苋菜	有红绿两种, 叶子为绿色或红色, 叶大薄软, 有光泽, 茎细短、光滑嫩脆, 棵株挺直, 水份充足。	有黄叶, 叶背有白点有虫, 枯萎有籽, 茎粗老。
17	潺菜	颜色碧绿、叶厚实, 有光泽, 梗细短、光滑嫩绿, 掐之易断。	有叶斑或叶子过大, 枯萎, 有杂质, 梗粗老。

18	菜芯	颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。	有叶斑、虫洞、枯萎，梗粗老，或开花过多。
19	芥兰	颜色墨绿，叶短少，有白霜，挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润，	叶枯萎有花蕾、压伤，断面黄色、锈色、腐烂或干涩。
20	小葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
21	胡葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
22	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。	有黄叶、干尖、烂梢，有根、泥土。
23	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。	黄叶、腐烂、泥土、发蔫。
24	青椒	长形或萝卜形，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。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、凹陷，有泥土。
25	西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。	腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、压伤划痕。
26	辣椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，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。
27	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕。颜色部分红。
28	番茄	颜色大红、粉红或黄色、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。	腐烂、压伤、过软或过硬，表皮有斑点或畸形果。
29	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫，包心松，有泥土。
30	苞菜	外叶淡绿色、，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	包心松散有黄叶、虫蛀，萎蔫、雨淋水浸。
31	大葱	葱叶为管状、浅绿色，，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 5 0 厘米。	分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶，有泥土、葱白松空、弯曲。
32	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离，太软。
33	蒿笋	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。嫩叶少。	压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚度、黄叶、毛根、有泥土。

34	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。	颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹。老掐之不断，梗尖干黄。
35	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	花蕾发黄，有黑斑及污点，粗且松，表面发干，压伤，刀伤，虫害，主茎长。
36	西兰花	花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。	花蕾有烂斑，污点、粗且松，表面发干，压伤、刀伤、主茎长。
37	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少。	颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖，弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。
38	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。	压伤、烂斑、较软，肉有空隙，水份少，发糠。
39	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。	颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑、黄斑，较软有弹性，肉松软或空。
40	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦。	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。
41	毛瓜	颜色翠绿色有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小、形正，有一定硬度。	压伤、烂斑、凹瘪，黄斑，瓜身软，绒毛倒伏。
42	南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。	斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。
43	蒲瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。	断裂、划伤、软烂、干皱、畸形，颜色发黄。
44	佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。	表皮擦伤，干皱、烂斑。
45	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。	表皮粗糙、烂斑、划伤、软烂。
46	新豆	颜色淡绿有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满、有花蒂，有弹性，折之易断。	虫洞、黄斑、烂斑、粗细不均、豆荚松软，有空、折之不断、筋丝较韧。
47	毛豆	颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。	受潮、虫洞、软烂、颜色发黄发黑，豆粒瘪而小有异味。
48	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。	颜色杂，大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。
49	四季豆	颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。	有虫洞，斑点水锈腐烂萎蔫，纤维明显，筋丝粗韧，豆荚粗壮，难弯曲。

50	荷兰豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。	枯萎、颜色黄绿色，筋丝明显，折之不断。
51	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。
52	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。
53	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。	发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。
54	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。	腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
55	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。	腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多发软。
56	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
57	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。	发芽、散瓣、烂瓣、瘪瓣、虫孔，须根。
58	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。	表皮争缩，刀伤、开裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠、泥土多。
59	青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。	糠心、开裂、刀伤、泥土多，局部腐烂。
60	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。
61	芋头	颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面军中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心。	刀伤、根须、疤痕、泥土多、个体过小，水份蒸发、肉硬但不脆。
62	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。	有外伤、断裂、有褐色斑，干萎颜色发黄。
63	茭白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。	茎肉颜色青绿、有斑、较细且空、有刀伤或虫洞。
64	冬笋	笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧帖、饱满，肉质洁白较嫩，根小。	冰冻、霉烂、风干、刀伤，壳皮卷曲，离肉、有黑斑，根大、肉老。
65	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。	断裂、黑斑、风干、刀伤，壳皮卷曲，壳肉有空隙，笋根变黑、肉变色。

2、供货流程细则

1、接受订单环节

客户下达订单

审单分类统计订单部审核订单，品名、数量、质量、规格、送货时间等。经理签字确认。

经理下达分配任务

采购员前往各供货点采购食材食材出货前检测过称，登记。抽检质量，留样。

品检员在“出货检验单”上签字。

检测合格后食材分类装车发货

根据客户分布情况安排好送货线路，准时发车送货。

客户收货

货物达到客户指定地点后，由甲方人员验货，食材检测合格后，方可卸货入库。

售后服务及改进 •及时处理客户的投诉及建议。提出改进方案；

公司业务人员收到客户的订单后，首先要详细检查并填写好有关内容：

①产品的名称及数量

②客户的姓名、地址、电话号码

③接单日期

④接单经手人签名

(1) 确认订单内容准确无误后，统一由商务负责，传订单到财务审核，再由公司总经理审核，审核通过后再传到采购员手中。

(2) 采购人员把当天的原始订单整理好，统一交商务保管，编写当日订单的流水号，按时间顺序装订成册。

(3) 采购人员当天采购订单所需要的食材，当日需要送达的食材，经采购检测合格后，直接装车运送至客户指定地点，其余食材运至仓库存储，由仓库管

理员统一发货。

2、仓库出货环节

(1) 仓库主管接到客户订单后，首先要检查清除订单的详细内容，如有不明确之处，要及时联系公司商务。

(2) 仓库主管要准备根据订单的要，安排各组做好出货工作。

(3) 填写发货单(送货单)时,要在发货单上注明货品名称及数量,客户名称、地址等,并在备注栏上注明该批货物的订单日期,是否有欠货,发货单一式三份,仓库及公司各存档一份,客户一份。

(4) 填写补发欠货的发货单时,要在备注栏注明原订单的日期,并注明“补发”的字样,如:补发x年x月x日的订单产品。

(5) 如果新订单和补发的订单同时发货时,要分开填写发货单。
仓库主管要在已确定发货的订单上写明“已发货”字样,有欠货的要写明“欠货”字样,已补发欠货的要在传真订单上取消“欠货”字样。当天已发送的货物的发货单要送回公司存档。

(6) 因出货所造成的问题,责任由仓库工作人员负责,由此使公司造成损失的,将对当事人进行经济处罚。

3、物流送货环节

(1) 装货前要由司机和仓库主管一起核对清点货物的名称及件数,装车后再清点一次,检查是否有遗漏。

(2) 货物装好后,司机要检查车辆的性能状况,如轮胎压力、油箱储量、关好车门等。

(3) 发车前检查发货单上的收货人与地址是否相符,检查准确后方可出发,避免误送。

(4) 司机在发车前对送货路线要明确,以免走错路线,浪费能源;行车时要遵守交通规则,时刻注意交通安全;留意并熟记送货的路线,以便下次送货时要顺利快速。

(5) 货物送达目的地后,要由收货签收;送到货运站的,物流人员要明确分清不同客户的货物,并注意货运站的环境安全,确保货物安全;当货运站工作人员填写货运单时,要认真核对发往地点、客户名称、电话号码、货物数量等等,确认无误后方可返回。

物流人员要把当天已发货的发货单交回给物流主管,最后由专人带回公司存档,黏贴在原始订单上面。

(6) 因送货所造成的问题,责任由物流人员负责,由此使公司造成损失的,将对当事人进行经济处罚。

3.3 质量保障措施

为了保证项目能安全稳定的进行，xxx 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、加工操作管理等各类管理制度。

3.3.1 采购环节

1. 我们公司有合作开发的蔬菜供应基地和原材料（米、肉、调味品等）定点一级供应商，拒绝一切“三无”商品进入公司仓库。
2. 我们公司所有供应商都是经过“供应商评定程序”，严格审核其综合能力（特别是品质保证能力及供应批量和准时性）而确定，必须符合国家相关法律法规要求，同时公司管理层对供货单位的生产加工场地及其它衍生环节不定期进行随机抽查，确保其所的商品符合国家卫生标准及质量标准。
3. 物流采购部质检组根据不同的食材所对应的不同的检验标准对来料进行严格的验收，并根据食材品种、批量、抽样数量、检验结果、不合格处理结果、来料日期、储存舱位、分发单位名称及分发数量进行详细的记录，以便于出现质量问题的追溯。
4. 经物流采购部质检组检验合格后送到各现场的食材，由现场仓管员进行再次检验，合格后方能流入加工过程。
5. 蔬菜当天购进食用，并采用“农药测试卡”检测农药含量。
6. 原材料在分发前严格按“搬运、储存、包装、防护程序”进行操作，确保因为人为因素导致质量问题的风险降到最低。

3.3.3 仓储环节

要对食品储存场所环境卫生有管理制度，负责该项工作人员要明确下面职责：

- 1、 如何进行工作前的清洗准备。
- 2、 能说明如何正确使用洗涤剂 and 消毒进行清洗、消毒工作。
- 3、 知道如何配制洗涤剂和消毒剂的浓度，并检测其浓度。
- 4、 知道如何判断设备或用具是否卫生安全。
- 5、 知道如何清洗设备以及正确的清洗方法。
- 6、 能描述防止食品储存场所、工具清洗处以及存放点之间发生交叉污染的方法。

7、 知道如何正确处理清扫的垃圾及废弃物。

8、 了解何种食物可能受到化学有害物质的污染， 并知道如何辨别这些食物， 杜绝采购。

9、 知道食源性疾病的主要原因， 并能联系自己的岗位操作予以预防。

10、 设施设备卫生管理

工作人员不得随意移动和更换设施设备， 工作时要检查自己所使用的设施设备是否正常运转， 各种设施设备应有卫生管理制度， 如对食品仓库的管理可订《食品仓库卫生管理制度》。

(1) 贮存食品的场所、 设备应当保持清洁、 无霉斑、 鼠迹， 无苍蝇、 蟑螂；

仓库应当通风良好。

(2) 仓库保管员有权拒收一切不符合食品卫生要求的食品， 并应在食品进库后实行分类存放， 存放要求如下：

A. 食品与非食品不能混放；

B. 洗洁用品、 药品、 有强气味的物品及其它有毒有害物质不能与食品同仓存放；

C. 定型包装食品与散装食品分架存放；

D. 肉类及其制品、 蔬菜瓜果， 除马上使用外， 一律进冷库。 肉类及其制品应有容器盛放， 室温应控制在-18℃（以下）； 蔬菜瓜果的存放温度应控制在0-13℃， 鲜蛋应存放在 0-1℃范围内。 应每天进行一次冷库除霜， 并保持地面清洁；

E. 库存食品要分类、 分架、 隔墙、 离地面存放， 要有标签， 做到先时先出， 并定期检查、 处理变质或超过保持期限的食品；

F. 搞好仓库内、 外环境卫生， 与食品仓库无关人员， 一律不准进入。

(3) 对由于库存时间过长而超过保存期限的， 或发现由于其它原因出现腐败变质、 酸败、 生虫、 霉变的食品， 禁止加工生产经营。

11、 清洗消毒管理

(1) 设立独立的工具洗刷消毒室或专用区域， 消毒间内配备消毒、 洗刷保洁设备。

(2) 洗刷消毒员必须熟练掌握洗刷消毒程序和消毒方法。 严格按照“除残

渣打、碱水洗、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。

(3) 每次用完的工具、用具，立即进行清洗消毒，不隔次隔夜。清洗具、用具用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关卫生标准和标准要求。工具消毒前必须清洗干净，消毒后的工具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，及时放入保洁室保存备用。

(4) 洗刷消毒结束，清理地面、水池卫生，及时清理泔水桶，做到地面、水池清洁卫生，无油渍残渣，泔水桶内外清洁。

(5) 定期清扫室内环境、设备卫生、不留卫生死角，保持清洁。

12、人员卫生管理

(1) 所有新员工必须持合格《健康证》和《卫生知识培训合格证》方可办理入职手续。

(2) 所有人员在《健康证》到期前 10 天内需到有资质的体检部门进行健康体检，办理新的《健康证》并及时上交行政助理。如体检不合格，单位视病情轻重进行调岗、病休或辞退的处理。

(3) 员工在工作时间内生病或受伤应及时向主管报告，由主管批假治疗，禁止带病带伤生产。

(4) 工作期间如发现患有碍食品卫生安全的疾病必须及时向相关主管人员报告，单位将视病情轻重进行调岗、病休或辞退的处理。

(5) 所有员工的健康证按班组和办理时间进行存放，保证每一位员工有相应的健康证。健康证存放两年以上的可以销毁。

(6) 按部门及工作内容建立《从业人员健康状况一览表》，详细填写员工的健康状况。

3.3.4 供货环节

1、运输车辆内外必须干净整洁、无污渍、无异味、保持通风良好。

2、其他类必须包装严密，与蔬菜及其它副食品隔离。

3、送货器具（菜筐、油桶）保持干净，无污渍。

4、运输冷藏食品及易腐食品，应当采取保鲜措施。

5、运输车在运输食品前，必须进行消毒，并设有专人负责监督执行。

6、运输车在运输过程中，应有防雨措施。

7、有特殊气味的食品、调料与易吸收气味的食品不可混合装运。

8、 在运输食品时， 不得同时装有有毒有害物质， 防止食品污染

9、 配送应急措施

为了能够完成客户的日常需求， 提出以下相对应的应急措施：

货源应急措施。 在正常提供时， 为了满足客户需求， 必须提前三天进行货源检查， 调料类联系厂家确认， 蔬菜类联系菜农确认， 如果数量不够， 即立刻进行货源补充， 并通知客户， 在最后供货日如果供应不上， 即与客户商量， 由我方出资采购优质货源进行补充， 所需差价由我方补偿。

运输应急措施一。 在每此运输前一天进行运输所用货车检查， 并对所有隐患进行排除， 如果所需货车不能在规定时间内进行送货， 我方会迅速组织人手去市场上雇佣卫生条件相符的运输货车补充， 并且组织人手陪同货车一期送货。

运输应急措施二。 在货车运输路途中， 如果遇到不可抗拒力量（比如： 大雪、 地震、 泥石流、 山洪等） ， 送货人员会第一时间通知公司领导， 由公司领导通知客户和项目经理， 项目经理会经过客户沟通允许在当地采购超市优质品牌产品， 所出差价由我方补偿。

货物数量应急措施。 为防止客户临时增加食品使用量， 我方每次所运输食品会以总量的 105%进行运输， 多出的 5%即为了随时满足客户的加量要求。

我方会在该项目的项目组中建立应急人员备档， 该人员 24 小时电话不断机， 当该项目中任何部分出现紧急情况， 都可以通过该工作人员进行与我方沟通， 并

制定对应的应急性方案， 以确保食品的正常供应。

3.3.5 客户反馈环节

建议甲方组织一个“食材质量监督小组” ， 我公司派专业的专家对“食材质量监督小组” 进行定期培训， 由小组成员随机对我方提供的食物原料、 加工过程及出品进行质量抽查， 我公司的供货经理定期和“食材质量监督小组” 沟通， 以及时有效的解决问题， 并在甲方处设专职客户专员并设置意见箱。

本公司为切实做好食材供应服务， 本着“为健康负责” 的宗旨， 保证提供优质、 安全食品， 并对质量、 数量、 价格、 售后服务等方面郑重作如下承诺：

1、 遵守一切国家和各级主管部门对于食品流通的相关法律法规及规定。 任何时候不出售假冒、 伪劣、 过期变质产品， 各品种均经卫生、 防疫、 质检等职能部门严格检验检疫， 杜绝质量伪劣产品，

如发现假冒伪劣产品以一罚五十。

如发现供应以下食品， 保证除全部退货外， 还同意没收全部履约保证金， 并承担由此造成的经济责任和法律责任：

①腐败变质、 油脂酸败、 霉变、 生虫、 污秽不洁、 混有异物或者其他感官性

状异常， 对人体健康的害的；

②含有毒、 有害物质或者被有害物质污染， 对人体健康有害的；

③含有致病性寄生虫、 微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

④未经动物检疫部门检疫、 检验或者检疫、 检验不合格的肉类及其制品；

⑤病死、 毒死或者死因不明的禽、 蓄、 兽、 水产动物等及其制品；

⑥掺假、 掺杂、 伪造， 影响营养、 卫生的；

⑦超过保质期限的。

2、 在服务期限内保证按时、 按质、 按量将食材配送到所负责甲方指定地点；
保证送货品种齐全、 数量准确， 所有送货数量以客户验收为准。 每天的供货时间（包括客户临时加单、 补货） 由客户指定， 如超过规定时间 30 分钟扣款当次金额 10%， 超过 1 小时扣款 30%。

3、 本公司保证提供的肉类每方肉上均盖有屠宰场的检验检疫章， 同时提供《动物或动物产品分销信息凭证》 或《动物检疫合格证》 和《肉品品质检验合格证》 ； 保证提供的冰冻类原材料时提供产品合格证明文件， 动物产品提供《动物或动物产品分销信息凭证》 或《动物检疫合格证》 。

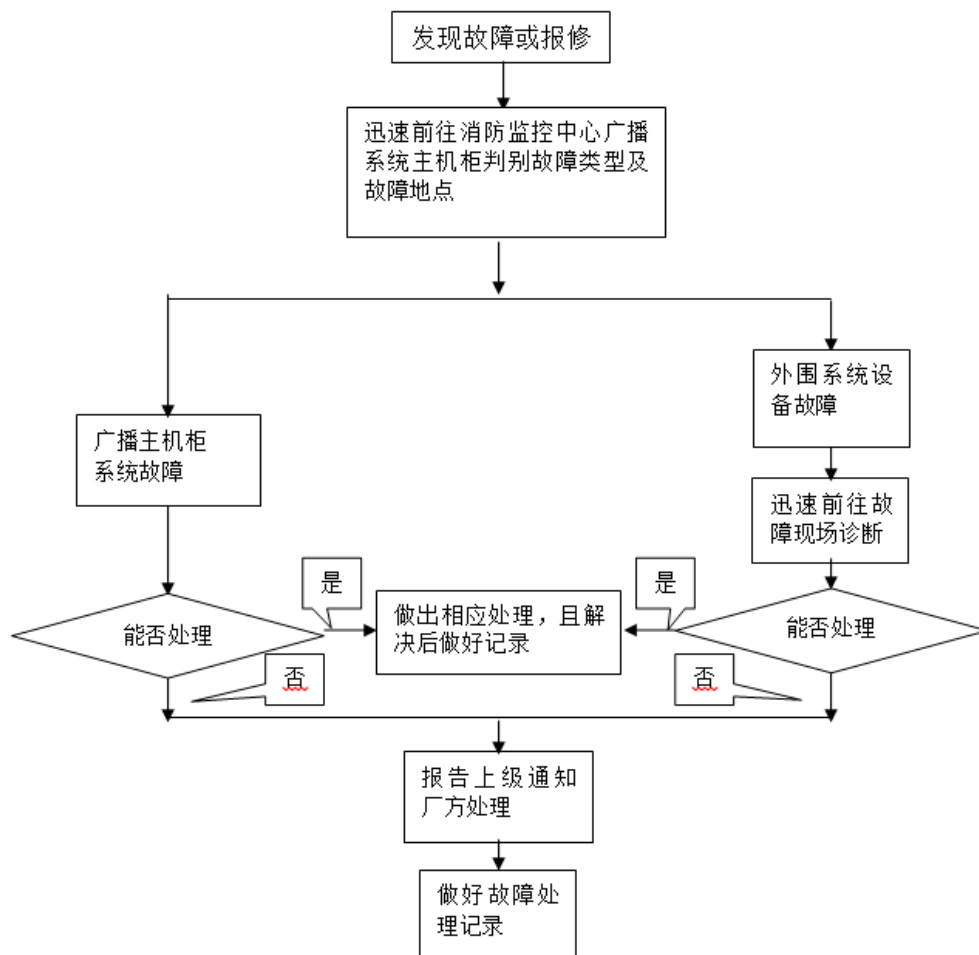
4、 我方可以派专车和专人， 提供全天候的跟踪服务， 保证客户的任何需要都得到即时的落实。

5、 我公司有关负责人每月 定期上门回访跟踪客户， 随时了解客户各种建议、 意见和要求， 并及时做出处理。

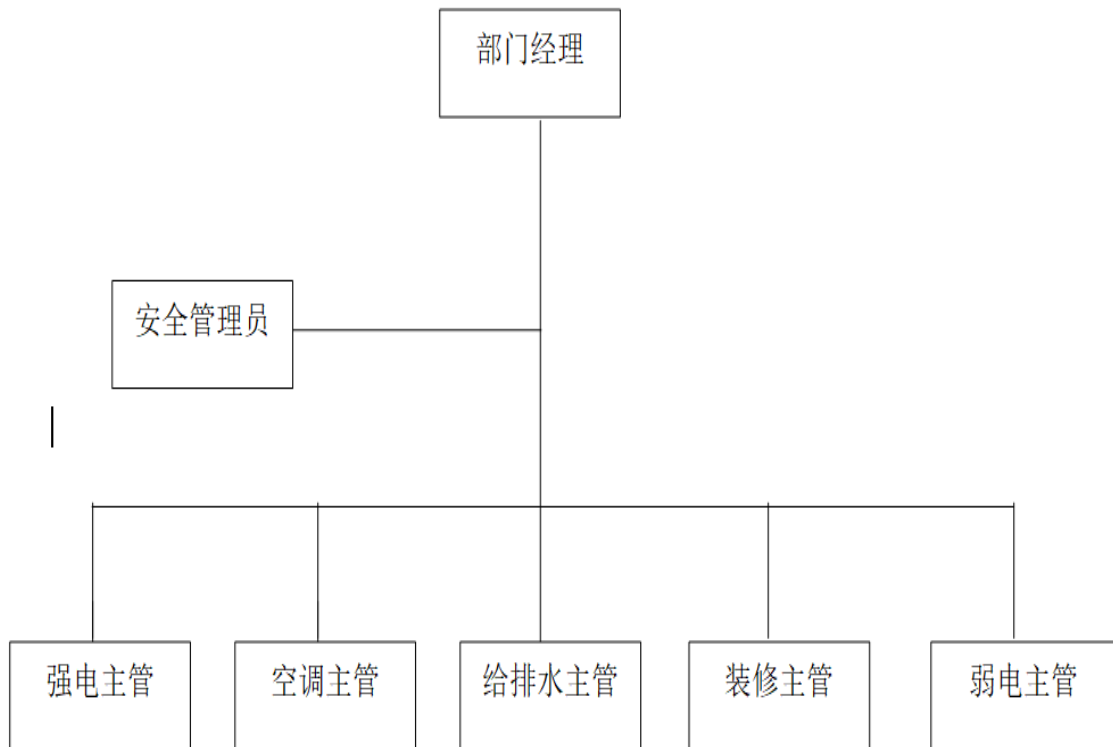
6、 本公司设立电话专线、 专员为该项工作提供 24 小时服务， 全天候受理各类咨询、 投诉， 并上门服务， 第一时间解决业务往来中出现的各种问题。

7、 本公司无条件接受各级各部门和社会各界对该项工作的监督。 愿意随时无条件接受有关监管部门对协议供货产品质量、 价格等的抽查和检查。 如违反了承诺， 自愿接受处罚； 情节严重的， 将由招标方没收履约保证金并取消协议供应商资格。

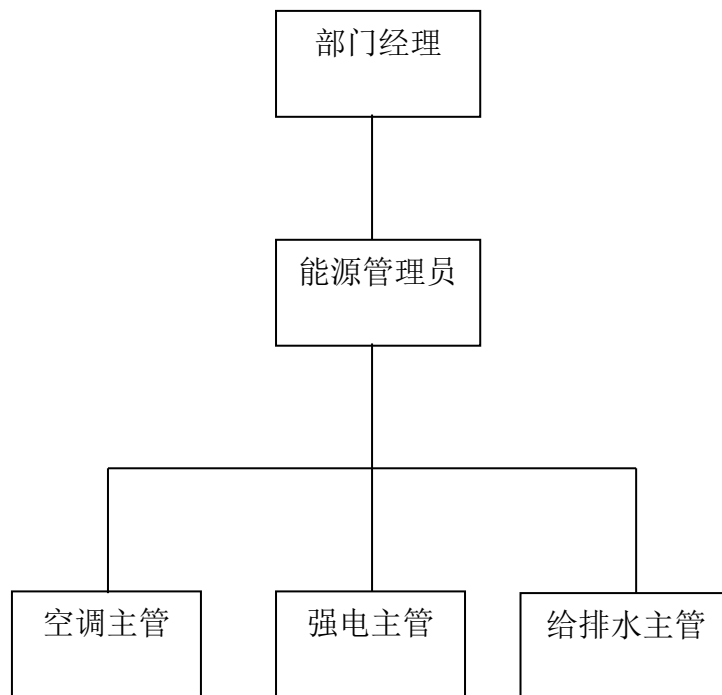
设备故障维修流程



安全管理小组组织结构图



能源管理小组组织结构图



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/875313100111011144>