

食材配送方案及特殊情况应急方案

中心设配送员司机 10 名，每天按时按量配送各单位所需物资，保证配送质量和时效性；负责中心车辆的日常保养和维修，确保车辆安全运行；严格遵守交通规则，保证行车安全，防止交通事故的发生；加强对各类物资的保管和妥善处理，确保物资完好无损；认真负责的完成各项工作任务。

5.6.2 特殊情况应急方案

1. 自然灾害

在自然灾害发生时，中心应立即启动应急预案，确保食材配送工作的正常进行。经理应指挥各岗位人员做好物资采购、配送和车辆保养等工作。同时，应加强与各食堂的联系，及时了解各单位物资需求情况，做好物资储备，确保食堂正常运转。

2. 突发事件

在突发事件发生时，中心应立即启动应急预案，确保食材配送工作的正常进行。经理应指挥各岗位人员做好物资采购、配送和车辆保养等工作。同时，应加强与各食堂的联系，及时了解各单位物资需求情况，做好物资储备，确保食堂正常运转。

3. 供应商问题

在供应商出现问题时，中心应及时调整采购计划，寻找其他可靠的供应商。同时，应加强对供应商的管理，确保物资质量和价格的合理性。经理应指挥各岗位人员做好物资采购、配送和车辆保养等工作，保证食堂正常运转。

中心设有 5 名配送司机，每天完成规定的出车任务。他们还协助配送员搬运物资和回收设备。司机按时对所属车辆进行保养、维护和检查，并严格遵守交通规则，不超速、不乱抢道等违章行为。在上班时间内，司机不能饮酒，严禁醉酒驾驶，开车时要集中精神，不能在行车中分心。除此之外，司机还认真负责地完成其他各项工作任务。

二、配送服务

1.配送方法：

我们与客户签订《食材配送合作协议》，共同拟订《食材配送质量标准书》。接到客户配送定单后，我们的分拣人员按照标准书的要求进行包装，我们负责配送各单位的配送主管检验合格，而客户的质量监督员则对我们配送的食品进行验收。

2、车辆配送服务

我们免费提供人工服务装卸车。

3、配送时间及地点

我们将按照客户要求的时间和地点进行配送。

4、运输安排：

我们具有冷藏车、保温车，能够配送各种食品，保证食品质量不会受到严重的损坏。

5、我们承诺在 30 分钟内到达用户单位进行临时配送。

6、卸货交付

我们到达目的地后，会及时与用户协调员取得联系，并在卸货时与协调员一起监督清点卸货数量。如果发生货损、货差，

我们会与收货方共同分清责任，并提交公司。卸货完毕后，我们会及时提供三联单（我单位盖章、验收单位签字）。

三、食品质量保证措施

我们的食品生产卫生规范是从原料到成品全部过程中各个环节的卫生条件和操作规程。我们对采购人员、原料的新鲜度、包装物及包装、运输工具和运输作业、原料的储存场地、仓库条件等进行卫生管理，以保证最终产品的质量。

食品生产在进行新建、扩建和续建的工程项目时，首先需要报经当地行政部门进行预防性卫生监督。重点关注选址、内外周围环境、布局、设备结构、上下水系统、废物处理、卫生设施品包装和储运流程，严防交叉污染。在生产加工的场地和车间内，必须配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放和废物处理等基本卫生设施，并合理使用。食品包装需要在符合国家有关规定的场地和操作要求下进行，包装材料和标识必须符合严格的卫生要求。操作人员必须讲究个人卫生，符合从事食品生产经营的健康要求。成品应经过有关标准检验合格，方可出厂。

食品工厂需要有与生产能力相适应的卫生和质量检验机构，负责产品卫生和检验工作。按照国际规定或企业品质控制标准和检验方法进行检验，签发检验结果单并妥善保存原始记录。并定期鉴定、维修检验用仪器、设备，保证检验结果的准确。

食品生产需要有符合卫生要求的原料、半成品和成品三种仓库，容量与生产能力相适应。各类仓库必须有专人管理、负责，并定期清洗、消毒、通风换气。各种成品的储放应按照相应的工艺要求进行。食品运输需要有专车、专船或专舱，严禁一车多用或与非食品混运。运输中使用的、工具必须专用，有专人负责运输工具的清洗、消毒等卫生工作。

食品从业人员需要进行健康检查合格和培训教育合格后才能上岗。以后每年至少要进行一次体检和培训，并养成良好的卫生惯。例如，上岗时穿戴整洁的工作衣、帽、鞋，上岗前和便后必须洗净双手，防止食品污染。

为了快速送货，公司成立了相关部门，实行部门负责制，专人专事，明确职责，保证整个配送的及时性和稳定性。员工上班时间从早上 6：00 开始，早上早下。通过作业时间前提，

保证配送时间在顾客要求范围内有一定的弹性。贵公司下达要货订单后，订单经过汇总、分析后交到采购部，由采购部负责肉品的采购。如果是自养猪，采购部与养殖负责人进行沟通，当天把生猪送到定点屠宰场进行屠宰。第二天新鲜肉品进入库区，质检人员经过检验后直接进入加工区进行分割，分割师根据客户要求把白条猪进行分割。分割后的猪肉产品进行称重、，然后由物流车进行配送。整个流程需要连续作业，无间断作业。

Our company can respond within 15 minutes and arrive within 30 minutes for XXX' urgent needs.

XXX according to customer needs。with rity given to customers who are short on time or far away。We ritize sorting。processing。invoicing。loading。dispatching。XXX' time requirements.

In the event of a customer dispute after product delivery。we will handle it quickly and efficiently。Defective products can be returned nally。and we will provide replacement products as soon as possible。For other issues。XXX.

5.6.2 XXX

1.Purpose

To effectively control。 prevent。 and ce the harm caused by sudden public health incidents related to food poisoning to the health and safety of employees。 guide and regulate emergency response capabilities for food poisoning incidents。 minimize employee safety risks。 and increase the success rate of XXX.

2.Basis

3.XXX

1.nal Structure

XXX group。 with offices。 rescue teams。 logistics teams。 n teams。 and follow-up teams.

2.Responsibilities

1) Leader Responsibilities

- ① XXX;
- ② Organize emergency rescue teams;
- ③ XXX food poisoning incidents;
- ④ Issue and lift emergency rescue orders and signals;
- ⑤ Organize and command XXX;
- ⑥ XXX。 and if necessary。 request assistance from XXX。

XXX.

2) Deputy Leader Responsibilities

- ① Assist the leader in specific command work for emergency rescue;
- ② XXX the potential risk of food poisoning。 In the event of a major accident。 assist the XXX accident。 notifying the n。 and handling the accident.

3) Office Director Responsibilities

- ① Control the scene order。 XXX。 and handle n processing;
- ② Collect evidence and take photos of the accident scene;
- ③ Based on leadership ns and ns。 XXX.

4) Rescue Team Responsibilities

- ① XXX work;
- ② XXX n to the public if necessary;
- ③ In charge of on-site medical rescue command。XXX.

5) Logistics Team Responsibilities

- ① XXX measures。 and collect。 verify。 plan。 and control costs to ce resource XXX rescue activities;
- ② Compile the required material and cost reports for handling accidents and supervise and manage material procurement.

6) 应急调查小组职责包括制定、修订应急预案，负责技术处理措施及督促措施落实情况，收集现场证据供事故分析使用，并形成调查报告。

7) 善后小组职责包括对食物中毒人员及其家属进行心理疏导，必要时给予经济赔偿，清理现场并恢复正常生产秩序，安抚其他员工的情绪。

食物中毒是指食用了被细菌感染或有毒物质污染的食物，以及食用了食物本身的自然毒素引起的食源性疾病。病人会出现呕吐、腹泻、头痛、阵发性腹泻、发烧和疲劳等症状，严重

量，持续时间一般为一到两天，但也可能延续到一个星期和天左右。

食物中毒可分为细菌性、毒素（真菌）性和植物性三种类型。其中细菌性食物中毒是由于吃入被某些细菌及其毒素所污染的食物引起的。

食物中毒的特点是在公司食堂用餐时，因吃同一种有毒食品而爆发中毒，来势凶猛，发病率高，危害性大。中毒后潜伏期短，大多在摄入有毒食品后半小时到 24 小时内发病，临床症状大多相似，一般以急性胃肠炎症为主。

预防食物中毒的措施包括对食堂工作人员进行预防食物中毒知识专项培训，建立健全内部食品卫生管理的规章制度，保持食堂内外环境整洁，消除四害，采购食品时必须到持有卫生许可证的经营单位采购并签定甲乙双方协议书，严格把好食品质量关，做好食物保管，保持食物新鲜，凉拌菜保持新鲜卫生，生熟食物要分开，防止炊具交叉污染。同时，应杜绝“三无”食品及过期食品进公司，做到食品分类、分架、隔墙、离地存放，

禁止使用。

食品从业人员必须持有健康证，并每年进行一次体检。如果有传染病者，不得继续从事食品相关工作。如果食堂从业人员出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等症状，应立即停止工作，直到痊愈后方可重新上岗。此外，食品从业人员应保持良好的个人卫生惯，穿戴清洁的工作衣和帽子上岗工作。

为了预防食物中毒，我们应从以下五个方面入手：

1.食物原料变质。夏季气温高，鱼、肉、贝类等食品容易变质。如果在加工过程中不将其烧熟或煮透，中心部位的细菌就不会被杀死，从而引起食物中毒。

2.食物存放时间过长。有些人认为将食物存放在冰箱中很安全，但细菌在冰箱中同样可以繁殖并污染食物。因此，食堂管理人员应定量购买食物，避免囤积过多导致食物腐败。

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/945314223210011241>