



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10623—2011

超市基地直采供应链建设规范

Specification of supermarket direct farming supply chain construction

2011-08-10 发布

2011-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
引言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基地选择	1
5 基地管理	2
6 加工配送	3
7 销售管理	5
8 人员及档案管理	5
参考文献.....	7

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国连锁经营协会、山东家家悦集团有限公司、北京超市发连锁股份有限公司、北京京客隆商业集团股份有限公司。

本标准主要起草人：杨青松、王培桓、李燕川、高京生、李满。

引 言

近年来,超市企业的经营规模得到了快速发展。随着生鲜农产品在超市内的销售额逐步提高,越来越多的超市企业开始直接与农产品基地建立直接联系。

但从目前的实践看,超市企业与农业生产源头建立直接联系仍处于初级阶段,为树立超市基地直接采购的典型模式,规范超市企业和农产品生产基地的业务关系,促进农产品流通,保护消费者食品安全,特制定本规范。

超市基地直采供应链建设规范

1 范围

本标准规定了连锁超市与农产品生产基地合作中的相关要求。

本标准适用于中华人民共和国境内采用超市+基地模式开展农产品生产和经营活动的企业。

2 规范性引用文件

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 3095 环境空气质量标准

GB 4284 农用污泥中污染物控制标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 15618 土壤环境质量标准

GB/T 18106—2004 零售业态分类

3 术语和定义

GB/T 18106—2004 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用,以下重复列出了GB/T 18106—2004 中的某些术语和定义。

3.1

超市 supermarket

开架售货,集中收款,满足消费者日常生活需要的零售业态。根据商品结构的不同,可以分为食品超市和综合超市。

[GB/T 18106—2004,4.1.4]

3.2

基地 contracted farm

超市企业通过签订采购协议、直接租地等方式,建立起的有长期稳定联系的,并且具有一定规模的农业产区。

3.3

基地直采 direct farming

超市企业直接到农产品生产源头的采购活动。

3.4

生鲜商品 perishable goods

通过种植、采摘、养殖、捕捞形成的,未经烹饪等热加工的,保留自然特性的农产品。

4 基地选择

4.1 条件

4.1.1 实行统一良种,统一生产资料,统一生产履历管理,统一技术规范,统一收购和统一销售的

生产管理方式。

4.1.2 采用直接租地方式,租用的时间应不低于3年。

4.1.3 采用采购协议方式,应以年为期限,连续签订协议并开展统一生产和收购等履历管理。

4.1.4 基地必须达到无公害认证要求,对于有条件的基地,提倡进行绿色认证和有机认证。

4.2 规模

4.2.1 拥有的基地总面积应在1000亩以上,其中最小的连片面积应在50亩以上。

4.2.2 单品种植面积应达到50亩以上。

4.3 配置

4.3.1 耕地配置:应有灌溉渠、蓄水池、物资仓库(存放农具等)、成品仓库(暂存库)等。基地的四周和渠道两边要配置绿化带,以净化基地环境,改善田间小气候。

4.3.2 农业机械配置:应配备有相应的农业生产工具和机械,以保证生产效率。

4.3.3 检测能力:应配置小型快速农残检测仪,使用符合国家规定的低毒低残留农药。可通过自检或送检定期进行农残检测和土壤检测。

4.3.4 周边环境:基地周边的生产环境,应无污染型企业,无工业“三废”(废水、废渣、废气)污染。

4.3.5 对基地的环境、生产能力等应有评估表,并作为档案管理的一部分。

4.3.6 空气、土壤及灌溉用水应符合GB 3095、GB 4284、GB 5084、GB 15168的要求。

5 基地管理

5.1 基础管理

5.1.1 基地应设立标志,标明四周界限、面积及防污染警示。

5.1.2 超市与基地应签订产品安全保障协议和采购协议,其中的条款一般应包括:

5.1.2.1 种植:品种、数量、交验标准、茬次安排等。

5.1.2.2 采收:标准、包装形式、存放条件、运输工具等。

5.1.2.3 交割:价格、账期、频次等。

5.1.2.4 生产资料:种子、农药、化肥的购买、存放、使用等。

5.1.3 应建立基地管理制度,包括基地档案(含评估表、平面图等)、农药和化肥使用监控记录、产品生产流程(选种、育苗、定植、植保、采摘、分拣)、种植生产计划等内容。

5.1.4 应设置专门的人员,负责基地的安全生产管理。定期对基地进行相应的检查,确保各项管理制度落到实处。

5.1.5 应对参加农业基地建设和生产种植前的农民雇工进行培训,每次培训形成培训时间、培训内容等方面的记录,并每年至少进行一次更新培训。

5.2 种植管理

5.2.1 应对种植的区域进行编号管理,应建立单品的生产履历记录表,记录下种、用肥、病虫害防治、农药用时用量、休药期等内容。

5.2.2 应建立单品的质量标准和相应的技术操作规范,并按要求的标准进行种植、出苗、成熟、采收等不同阶段的操作规程。

5.2.3 对农药、化肥进行统一采购,严禁使用高毒高残留等国家明令禁止使用的农药,并按照种植品种分配给生产责任人,建立农药采购、农药使用记录台账(农药厂家名称、电话、农药品名、使用时间、使用人、使用区域、使用量、使用农药、使用比例),做到可追溯。

5.3 采前管理

- 5.3.1 采前 15 天内为休药期,禁止使用农药。
- 5.3.2 根据下种时间确定采收顺序。
- 5.3.3 根据不同品种和确定的采收时间,采前适量浇水,防止因在田时吸足水分而不耐贮藏。
- 5.3.4 对于有“后熟作用”的蔬菜,应提前采收。

5.4 采后管理

- 5.4.1 应对采摘的产品进行农残抽检。
- 5.4.2 对检测不合格产品应就地拒收。
- 5.4.3 应在产地进行初加工(如筛选、去泥、捆扎等),以提高品质,降低损耗率,增加附加值。
- 5.4.4 采后应在尽可能短的时间内,采取超市企业自运、第三方运输或产地直运的方式将产品尽快运送到超市企业配送中心,如不能及时运输,应存入暂存库。

6 加工配送

6.1 产地集配中心

- 6.1.1 产地应建有具有分拣、集配功能的场所,便于产品运往销地的超市企业生鲜配送中心。
- 6.1.2 产地集配中心宜配置相应的保鲜设施。

6.2 销地生鲜配送中心

开展基地直采的超市企业应有专门的生鲜配送中心,可以是自建、租用或与第三方合作等模式。

6.2.1 建设标准

6.2.1.1 位置

临近销售终端,交通便利,车辆进出方便。

6.2.1.2 规模

停车场面积在 500 m² 以上,加工、库房总面积(包括加工区)应在 3 000 m² 以上。

6.2.1.3 要求

配送中心地面应可承受重压,给排水通畅,有完善的防虫害设施。

6.2.1.4 功能

具有加工、冷藏、存储、配送等功能。

6.2.1.5 服务半径

配送范围在 150 km 以内,服务门店数达到 30 家以上。

6.2.2 能力要求

- 6.2.2.1 进入配送中心的商品达到配送条件后,应立即进行配送。
- 6.2.2.2 配送中心对店铺配送应保证最少每天配送一次,并可以根据实际销售情况,具有随时补货的能力。

6.2.2.3 配送中心应配备冷藏车和其他普通车辆,如果蔬菜的运输时间不超过 2 h,可以采取普通车辆。

6.2.3 车辆配置

6.2.3.1 配送使用的车辆可以是自购或由第三方提供。

6.2.3.2 普通车辆应是封闭的,具有一定的保温功能。

6.2.3.3 冷藏车应带压缩机组。

6.2.3.4 冷藏配送车辆在装车前,必须对车厢内温度进行预冷,温度要达到 10℃左右。

6.2.3.5 使用冷藏车配送,在配送途中保持冷藏车压缩机组工作,同时车厢门的开启频率应降至最低。

6.2.4 产品验收

6.2.4.1 产品由基地运到配送中心后,应即时进行验收。除了进行质量和数量核对外,还应按批次进行农残检测。

6.2.4.2 检测不合格的应销毁并溯源,查找原因,指导基地加以改正。

6.2.5 保鲜要求

6.2.5.1 配送中心应配置收货区、加工区、冷藏库和发货区,并达到适宜产品保存的温度要求。

6.2.5.2 库房内应在相应位置设置温、湿度测量装置,其灵敏度及显示刻度至少可达到 1℃,应能准确反映该区域的平均空气温、湿度。

6.2.5.3 配送中心应严格进行日期管理。

6.2.5.4 对不符合出货标准的产品应及时清除,以免出现大面积品质问题。

6.2.5.5 蔬菜车间每个库每天应采取适当的方式进行杀菌处理,减少霉烂现象,延长储存时间,保持产品鲜度。

6.2.6 加工

6.2.6.1 加工区应设有与加工产品品种、数量相适应的原料贮存、整理、清洗、加工的专用场地。

6.2.6.2 操作间应保持适当温度、湿度,配备防蝇虫和灰尘的设施和设备,具备排水、排污设施。

6.2.6.3 加工操作包括清洗、摘叶、分段、切配等环节,应制定流程规范,对加工环节、工具和容器的清洗和消毒、室内保洁等有详细的操作要求。

6.2.6.4 加工前,应进行认真的原材料检查。如发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的,不得加工和使用。

6.2.6.5 加工后的食品或半成品应避免污染,和原材料分开存放。

6.2.6.6 非操作间工作人员不得擅自进入操作间,非操作间内使用的工具、容器,不得放入操作间。

6.2.6.7 蔬菜和其他熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

6.2.7 包装

6.2.7.1 包装宜由基地提供并开始使用,中间过程避免倒手,减少商品损耗。

6.2.7.2 包装材料应达到相关国家和地方卫生标准的要求,不含影响食品质量及消费者健康的有害成分,包装强度设计应足够承受保质期内的搬运、储存而不影响食品的质量。

6.2.7.3 包装应符合相关法规和管理办法的要求,标注相关信息,应在配送中心内粘贴标签。

6.2.8 交接

6.2.8.1 在对库藏农产品进行装、卸车时严格控制时间,严禁将货物长时间暴露在常温下,防止货物温度回升。

6.2.8.2 农产品卸车后应根据不同特性,分别进行冷藏、覆盖存放。

6.2.8.3 运输配送作业人员应记录装载卸货的时间、温度。

7 销售管理

7.1 基本要求

7.1.1 应根据历史销售记录,确定合理的订货量。

7.1.2 应建有完善的文件管理系统,对进货、销售、退货等保持记录,能够实现从超市到基地的可追溯。

7.1.3 生鲜区所配备的工作人员应具备一定的专业知识,了解所销售农产品的存储、保鲜、陈列知识和技巧。

7.2 操作间

在超市门店内设有加工间进行现场加工的,人员、环境、设备及卫生的管理应符合相关法律法规的要求。

7.3 陈列

7.3.1 在生鲜区域内合理规划蔬菜及其他生鲜商品的陈列区域,配备必要的陈列柜台、货架、冷藏柜、冷冻柜等设施,按照生鲜商品的保鲜温度要求选择陈列设备进行陈列。

7.3.2 生鲜区应保持地面墙面整洁,高温和有异味产生的区域要保证足够的通风,地面无积水,下水道口定期进行消毒除臭处理。

7.3.3 应控制陈列量,以避免产品压伤。

7.3.4 应有保鲜和补水处理的设备,以延长产品的货架周期。

7.3.5 陈列设施应清洁、安全、整齐。

7.4 店内库房

7.4.1 库房应采用自风或强排等方式保持通风。

7.4.2 应做到商品分类贮存,库存的商品应隔墙离地,并按日期进行管理。

7.5 问题商品

7.5.1 任何标签错误的或不符合质量标准的商品均不得上架销售。

7.5.2 对于不符合有关食品安全规定和标准的商品,或给消费者的健康和安全造成潜在或现实危害的问题商品,一经发现应该立即启动撤架流程。

7.5.3 应有明确的问题商品撤架工作流程。

7.6 信息化

超市应采取信息化管理,信息系统的主要职能包括接收进货及验收指令、批次管理、库存管理、销售管理、销售统计等。

8 人员及档案管理

8.1 人员要求

8.1.1 应有专门的技术人员对种植时间、种植方法等进行指导。

8.1.2 从业人员应保持良好个人卫生,并掌握相关劳动技能。

8.1.3 定期对从业人员应进行培训和考核,记录并存档培训和考核的情况。

8.1.4 从业人员应每年至少进行一次健康检查,必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员,应经健康检查和培训,取得健康合格证明和食品卫生培训合格证明后方可上岗操作。

8.2 档案管理

8.2.1 在整个流程中,应利用电子和纸质等手段,进行相应档案的建立和管理,有完善的文件管理系统,以保证商品的可追溯性。档案记录应至少保存 12 个月。

8.2.2 应建立完善的票证管理制度。

参 考 文 献

- [1] GB 7718—2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - [2] 农产品包装和标识管理办法. 农业部, 2006 年 10 月 17 日
 - [3] 超市食品安全操作规范. 商务部, 2006 年 12 月 25 日
-