

T/GSQA

甘肃省质量协会团体标准

T/GSQA 015—2020

兰州牛肉拉面食材供应链配送服务规范

Service specification of food material supply chain distribution for

Lanzhou beef ramen

(征求意见稿)

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

甘肃省质量协会
甘肃省物流行业协会
甘肃省交通运输协会
发布

目 次

前言.....	2
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	3
4 原则与要求.....	3
4.1 原则.....	3
4.2 基本条件.....	4
4.3 配送方式.....	4
4.4 运输工具.....	4
5 配送服务流程.....	4
6 配送中心作业要求.....	5
6.1 理货.....	5
6.2 入库.....	5
6.3 库存管理.....	5
6.4 出库和集货.....	5
6.5 组配与待发.....	6
7 配送运输.....	6
7.1 送货调度.....	6
7.2 交接.....	6
7.3 装车.....	6
7.4 运输.....	6
9 追溯与召回.....	7

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本文件由兰州市流通领域现代供应链试点城市标准化体系建设项目组提出。

本文件由甘肃省质量协会归口。

本文件起草单位：甘肃金味德拉面文化产业集团有限公司、甘肃阿索食品集团有限公司、兰州明轩餐饮管理有限公司、甘肃福莱瑞农业科技发展有限公司、甘肃省质量协会。

本文件主要起草人：李伟东、张存富、周红宇、马明、周杰、赵欣德。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

兰州牛肉拉面食材供应链配送服务规范

1 范围

本文件规定了兰州牛肉拉面食材供应链企业配送服务的原则与要求、配送服务流程、配送中心作业、配送运输、送达服务、不合格产品召回、风险控制及投诉处理。

本文件适用于兰州市流通领域现代供应链体系建设试点企业和甘肃省物流行业协会、甘肃省质量协会、甘肃省交通运输协会内的兰州牛肉拉面食材供应链企业。

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。凡是注日期的应用文件，仅注日期的版本适用于本标准。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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 15233 包装单元货物尺寸

GB/T 16470 托盘单元货载

GB/T 16471 运输包装件尺寸与质量界限

GB/T 18354 物流术语

GB 1589 汽车、挂车及汽车列车外廓尺寸、轴荷及质量限值

3 术语和定义

GB/T 18354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

配送

根据客户要求和企业配送业务范围，在规定时间内，将客户指定货物送到客户指定地点。不在配送范围内，借助第三方物流，将客户指定货物发货至客户所在区域。

3.2

冷链

为保证牛肉、熟牛肉等食品的品质和安全，使其从原料、生产加工、贮存、运输到消费的过程中，始终处于低温状态下并配有专门设备的物流网络。

4 原则与要求

4.1 原则

- 4.1.1 应依法经营、诚实守信、规范服务、公平竞争。
- 4.1.2 应贯彻以客户为中心的服务理念。
- 4.1.3 应能够按客户要求在规定时限内完成牛肉拉面食材的拣选、加工、包装、组配、送达等配送服务工作。
- 4.1.4 应根据客户需求，设计业务流程并严格按照规定的业务流程进行操作。
- 4.1.5 应确保配送人员及需要配送的兰州牛肉拉面食材在配送过程中的安全。

4.2 基本条件

- 4.2.1 应建立完善的质量管理体系，保证配送服务质量。
- 4.2.2 应建立从业人员培训制度，配送人员上岗前应经过专业培训。从业人员应具有健康合格证，特殊专业岗位的从业人员应具备相应的资格证书。
- 4.2.3 应具备满足物流配送服务需要的物流设施和设备。
- 4.2.4 应建立完善的兰州牛肉拉面食材供应链配送信息管理系统平台，对单据、库存、配送等管理及统计数据、签收确认、信息反馈和追踪查询等记录，确保食材的可追溯性。
- 4.2.5

4.3 配送方式

配送方式	食材品种
冷链配送	牛肉、熟牛肉及加工品、加工好的净菜等
常温配送	菜子油、面粉、调味料、辣椒粉（油）、萝卜、香菜、蒜苗等蔬菜

4.4 运输工具

- 4.4.1 运输食材的车辆外廓尺寸应符合 GB 1589 的要求，应具有确保运输过程中食材质量安全的能力。
- 4.4.2 冷藏车、保温车应密闭、防漏、有效保温，且装设相应的制冷系统和冷风循环系统。在箱内的适当位置应装设温度感应器和温度自动记录仪。
- 4.4.3 运输车辆不得搭载与配送食材无关的人员和物品。

5 配送服务流程

牛肉拉面食材的配送服务流程主要包括配送中心作业、配送运输和送达服务等三个过程。每个过程中可包含的具体服务作业见表1所示。

表 1 配送服务流程中的过程和作业

服务过程	服务作业
配送中心作业	理货、入库、出库、集货、组配待发

配送运输	送货调度、交接、装车、运输
送达服务	人员配备、按址送货

6 配送中心作业要求

6.1 理货

6.1.1 依据到货通知，制定食材入库作业计划，包括冷库、常温库入库安排、货物准备、储备方案等。

6.1.2 牛肉和熟牛肉等应全程冷链运输和储藏。加工好的净菜应采用冷链运输和储藏；菜子油、面粉、调味料、辣椒粉（油）、萝卜、香菜、蒜苗等蔬菜可在常温下运输和储藏。

6.1.1 作业计划下达给相关操作部门，以便工作人员熟悉到库物品，精确和妥善安排场地，并进行相关环节的准备。

6.1.2 根据下达的食材入库作业计划，进行货物安排、场地验收、确定堆垛方法、苫垫方案等准备工作。

6.1.3 对入库食材应制定严格的验收方式，明确各方在验收中的责任。所有经过检验的食材都应当填写检验记录单。

6.1.4 入库物品验收完毕后，应由仓库管理人员根据验收结果，在货物入库单上签收，并办理货物入库手续，及时完成入库信息的采集、传输和存储工作。

6.2 入库

6.2.1 按照储存方式不同，牛肉等需冷链低温储藏的食材应生成冷链食材入库分配信息，存储在信息系统。常温储存的菜子油等食材应分区存放，生成食材入库分配信息。

6.2.2 入库单审核后，交给相关人员进行堆垛、上架作业，完成食材的入库工作。

6.2.3 面粉、调味料应分区堆垛，要求离地面 15 厘米，菜子油、蔬菜上货架分区存放，要求离地 15 厘米。

6.2.4 食材储存冷库应定期除霜、清洁、消毒和维修，校验温度（指示）计。生牛肉、熟牛肉应进行分类、分架储存，距离墙壁、地面均在 10 cm 以上，冷库内货物码放应离顶 20 cm 以上，离风机排管 30 cm 以上，以保证冷库内冷空气循环顺畅。

6.2.5 冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，冷冻牛肉贮存温度为 -18°C ；熟牛肉、加工好的净菜等冷藏食材应在 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏。

6.2.6 食材应遵循先进先出的原则，变质和过期食材应及时清理销毁。

6.3 库存管理

6.3.1 根据在库食材的特点制定合理的盘点计划，包括盘点方法、盘点表格和人员安排等情况。

6.3.2 根据盘点情况，及时对库存食材明细账进行调整。

6.3.3 宜采用 GS1 编码等自动识别和数据采集技术实现对在库食材的动态盘点和定期盘点。

6.4 出库和集货

6.4.1 仓储管理人员应确认提货单的有效性后，做好出库准备工作。

6.4.2 货物出库前，应做好人员、设备等方面的准备工作，做好出库路线规划、冷链或常温运输车辆的选择；应根据提货人的要求，提前对货物进行包装、备货等准备工作，做到包装完整、标记清楚、数量准确、质量完好。

6.4.3 货物准备完结，仓储管理人员应办理交接手续，并及时、有序开展出库操作。

6.4.4 根据客户要求，应及时、准确、完整地向客户提供食材出库的信息。

6.5 组配与待发

6.5.1 根据食材流量、流向、城市道路要求选择运输车辆，将需配送的食材按发车路线并堆暂存，由兰州牛肉拉面食材供应链配送信息管理系统平台下达定时配送、准时配送、定路线配送、共同配送等配送任务。

7 配送运输

7.1 送货调度

7.1.1 接到配送计划和送货信息后，根据食材不同制定送货作业计划，分别合理安排供应链条内的冷链和常温车辆，及时将任务下达给相关企业和人员。

7.1.2 根据送货作业计划，及时通知下游商户或兰州牛肉拉面门店做好接货准备。

7.1.3 在明确发车时间、行车路线、交接地点、到达时间、所送食材物品等详细信息后，应检查车辆并确保其性能、车体、车门、车窗良好。

7.2 交接

7.2.1 办理交接时应逐一检查食材物品的包装是否完好。

7.2.2 在交接时发现规格、质量等问题时，应及时改正。

7.2.3 交接完毕后，双方应签字确认。

7.3 装车

7.3.1 确定装车人员及设备到位后进行装货。

7.3.2 应根据送货物品的差异性对物品进行分类装货。

7.3.3 根据先远后近、先缓后急的原则进行装货。

7.3.4 装车应做到轻拿轻放，严格按照物品外包装上的储运指示标志进行操作。

7.4 运输

7.4.1 冷链运输

7.4.1.1 应采用封闭式保温或冷链货车运输，配送运输车辆厢体内应在每次配送前进行清洗消毒，消毒剂不应对人体和食品造成污染，并保持清洁和卫生，不应有秽物、异物或其他不良气味，并保持记录。

7.4.1.2 牛肉等食材装运前，应对车厢进行预冷。运输过程中冷冻牛肉应保持在 -10°C 以下，熟牛肉等冷藏食材应保持在 10°C 以下。运输人员应随时监控箱体内的温度。

7.4.3 在运输过程中，当车辆或箱体出现异常情况时，应采取适宜的应急措施。

7.4.4 运输作业完成后，应对运输工具、厢体进行严格的清洗、消毒和晾干，达到相关食品卫生要求后，方可进行新一轮的运输作业。

9 追溯与召回

9.1 应建立且实施可追溯系统，以确保能够识别兰州牛肉拉面食材的来源、批次、生产和交付记录，以及终端产品的批次和销售记录，并按规定期限保持记录。

9.2 应建立并实施产品召回制度，以确保存在或可能存在质量安全问题的食材能够被相关方及时的获知和控制，降低危害扩散。
