

附件 1:

## 主食加工配送中心建设规范

一、基本要求	
(一) 建筑面积	主食加工配送中心建筑面积以加工面积为主，并辅以适度比例的仓储、配送、包装、洗消等面积。按规模可分为小、中、大型三档：小型（2000m <sup>2</sup> 左右）、中型（5000m <sup>2</sup> 左右）、大型（8000m <sup>2</sup> 以上）。
(二) 资质要求	具有营业执照、卫生许可、消防许可、环保许可及相关资质。通过 ISO22000 食品安全管理体系认证或 ISO9000 系列、HACCP 任意一种认证。
(三) 专业保证	具有主食等餐饮食品生产加工厂区或中央厨房； 具有采购、仓储、品控、包装、配送等配套功能设施； 实行统一标准、统一加工、统一配送、统一管理； 具有产品标准、工艺流程、工作制度、品质控制、安全保障、回收与召回等各项制度措施。
(四) 生产服务规模	小型：日均产能 5 万份，其配送固定早餐网点不少于 15 个，或流动网点不少于 60 个； 中型：日均产能 10 万份，其配送固定早餐网点不少于 20 个，或流动网点不少于 120 个； 大型：日均产能 15 万份，其配送固定早餐网点不少于 30 个，或流动网点不少于 200 个。
二、设备设施及功能	
(一) 采购功能	具备原辅料与工器具的遴选、采购、验收、入库等功能。
(二) 仓储功能	具备原辅料与工器具的仓储、存放、分发功能，包括验货、分类、管理、出货等。设有常温、冷藏、冷冻库。
(三) 加工功能	具备所有原辅料和产成品的粗精加工功能。配有主食类（米饭、面食等）、流质类（豆浆、米粥等）和菜肴类生产线。如生产定型包装食品，应配有相应的食品包装设备。
(四) 配送功能	具备所有产成品的配送功能或相对固定的第三方物流，并符合食品卫生安全卫生条件（配送系统应有封闭的恒温和冷藏配送车等）。

(五) 品质控制	具备对供应商的遴选、采购、仓储、加工、配送等全过程的品质控制功能。具有对原辅料和产成品进行理化、微生物、农药残留等化验、检测、留样的仪器与设备。
(六) 安全控制	具备对采购、仓储、加工、配送等环节的安全、卫生控制功能。具有对生产加工的监控设施。
(七) 信息管理系统	<p>设立信息中心，实现对各种信息汇总、分类、处理、下单、传送、登记、检索的快速技术处理；</p> <p>销售终端通过收银 POS 系统、电脑终端、通讯工具向主食加工配送中心订货，实现信息收集、处理和监控；</p> <p>仓储部门对入库出库管理、货位货号管理、盘点管理、需求预测所实施的计算机管理；</p> <p>接受销售终端订购申请，并以此进行加工、生产、制作、包装等的信息管理；</p> <p>配送部门运用计算机系统，对出货配送作业所实施的分拣、货箱排列、装卸搬运、运送指导。</p>
<b>三、管理制度</b>	
(一) 产品标准	具有本加工配送中心所生产的各类产成品生产标准。
(二) 企业规章制度	建立员工守则、组织机构、岗位职责、考勤、奖惩制度等。
(三) 食品安全管理制度	建立采购与溯源、仓储、加工、包装、配送、回收、召回和食品反恐等各个环节的食品安全管理制度。具有员工健康检查制度。
(四) 检验室管理制度	建立留样、抽检、复检、数据纪录、工作职责等制度。
(五) 应急预案	对突发公共卫生安全事件和服务质量制定应急方案和工作流程。
(六) 流程管理	建有完善的工序、工艺及品控流程。
(七) 安全评价	具有对采购、仓储、加工、配送等各个环节的安全监测与评价。
<b>四、其它要求</b>	
(一) 总体要求	符合《早餐经营规范》国家行业标准（SB/T10443—2007）要求
(二) 自律要求	应向销售终端（店铺、超市、摊商）明示包装品和散装品的生产日期和保质日期，及时自行销毁过期或有质量问题的产成品。

<b>(三) 品质要求</b>	必须保证各种产、成品包括原、辅料、水质和各个加工环节的品质控制，符合国家食品安全卫生标准。
<b>(四) 机械水平</b>	引入机械加工水平高的加工设备，实现人工与机械、烹饪加工与食品工业的有机结合，不断提高机械化水平。
<b>(五) 节能要求</b>	引入节能水平高的加工设备，在最大程度上节约用水、用电与燃气。
<b>(六) 环保要求</b>	加工过程所排放的废水、废物、废气和噪音要符合国家和地方有关标准。
<b>(七) 选址要求</b>	符合国家食品加工（含餐饮）行业的选址要求，水质符合国家饮用水标准，主食加工配送中心周边和附近不应有危害食品安全卫生的环境因素，如有毒有害物质等。