

禽类、水产品配送服务整体服务设想及策划

目 录

第一节 整体服务设想	1
一、供货能力	1
二、质量保证	2
三、食品安全保障	9
四、食品安全管理方针	10
五、食品安全保障措施	10
第二节 服务理念及优势	12
一、服务理念与定位	12
二、服务目标	12
三、服务模式	13
四、服务特色	13
五、服务措施	14
六、服务优势	16
第三节 整体配送方案	16
一、总体方案	17
二、配送范围	17
三、配送方式	17
四、配送流程	18
五、运输方式	18
六、运输路线	19
七、配送方案实施计划	19

八、配送时间保证措施	20
第四节 供货流程	21
一、接受订单环节	21
二、仓库出货环节	22
三、物流送货环节	22

第一节 整体服务设想

一、供货能力

1. 供货品种、品牌、供货渠道

企业要繁荣，长久之计是产品物美价廉，坚决抵制劣质、腐烂、过期及无正规厂家的三无产品，我公司的进货渠道及商品管理说到底还是人的责任心问题。

(1) 我公司结合品类组合，以采购部、商品部为单位，对员工进行岗位责任制。

(2) 实行专人专岗专品负责制，使每名员工都有明确的工作责任区，从采购源头开始，负责责任区内的食品采购、陈列、丰满度、食品补订货以及卫生等基础管理，通过落实岗位责任制，达到人人关心进货渠道、人人关心商品、人人关心销售的良好氛围。

(3) 我公司的食品进货渠道正当，各种证、照、票齐全完备，供应商品质量符合国家标准，不经销腐烂变质、过期失效等国家明令淘汰的商品，严格把控食品及其鉴定证书的质量要求，对食品质量与其证书不符的拒绝购进。尤其是要保证充足、新鲜。

二、质量保证

我公司从成立起，就根据 ISOXXXX 质量体系标准和 ISOXXXXX 食品安全管理体系标准，在市场上所采购物品都是

需要商家出示所有质量及安全证书，以保证食品安全。

为了保证项目能安全稳定的进行，我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、加工操作管理等等各类管理制度。

1. 采购环节质量控制

(1) 采购方法

①比价：公司与经挑选的供应商进行交易时通常采用这种方法，向这些供应商（三家或以上）采用电话、传真和电子邮件等形式询价，根据报价单并以此让买方从技术和商业的角度来评估。

②商务谈判。

(2) 工作程序

原料品牌的确定：采购主管从不同渠道引进 3 个不同品牌的厂家，并对其质量、信誉、配送能力等情况进行综合考评，并提供三证，同时签订食品添加剂合理使用的承诺书。

(3) 采购流程

总体流程 收集信息，询价，比价或招标、议价，考察，决定，订购，协调与沟通，催交，进货检收，报账付款，采购结束。

①做到采购的计划性：

有计划的提报所需物资可以避免原料积压、或者停工待料现象的发生，以提高效率降低成本。

计划必须按照固定格式并由项目负责人签字确认。临时性。紧急性采购按照需求由项目负责人签字确认后按流程进行采购。

②做到采购的合理性：

对供应商的资格进行严格审查（考察供应商资质、供应能力和物资的质量水平等）。

建立健全合格供应商档案体系；建立供应商考核制度，对供应商的供货情况（包括质量、到货及时性和售后服务）进行考核，实行末位淘汰制。

建立健全采购审批制度，对供应商的选择通过比价。招标或其他形式完成。在选择供货商时做到“人无我有、人有我优、人优我廉”在采购质量及价格上严格控制。

③做到采购的及时性：

物资采购的效率直接影响公司的工作效率。设立交货时间及地点，及时高效完成任务，提高工作效率，完善服务质量才能满足采购方需求。

（4）采购过程管理

①食品采购除了瓜果蔬菜，其他食品采购都应向供货商索取经营许可证、卫生许可证、检验检疫证、商品合格证等证件；有硬包装的物品要严格检查商品标签上的厂址、电话、生产日期、保质期等各项说明是否齐全；此外还应采用手摸（抓）、鼻闻、眼观，仔细检查物品的伪劣，做到腐烂变质的原料不采购，从源头确保采购物品的安全和卫生质量。

②禁止采购下列食品：

有毒、有害、酸败、霉变、生虫、腐烂变质、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品；

无检验合格证明的肉类食品；

超过保质期及其他不符合食品标签规定的定型包装食品；无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

③保持运输食品的工具清洁，防止食品在运输中受到污染，不将食品与有毒、有害物品一同运输。

(5) 加强原材料采购、验收标准

水产类（鲤鱼、鳃鱼、链鱼等）

①鳞片完整、有光泽无脱落、腮口紧闭、眼球光亮透明、鱼腮腺红、鳍尾完整。

②鱼体饱满结实、肉精密有弹性、无离骨脱刺现象、肛门凹陷、腹无胀气、肛门无异物流出。

③无伤痕破体现象。

④鱼种熟悉，无毒无害，不熟悉、不了解的海鱼不购。

2. 仓储环节质量控制

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安全要求的食品，并应在食品进库后实行分类存放，存放要求如下：

食品与非食品不能混放；

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；

定型包装食品与散装食品分架存放：

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

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有碍食品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. 运输环节质量控制

（1）运输方式

我公司对副食品的配送车辆均具有保温和制冷措施，配送副食品都有制式塑料袋或周转箱包装盛放。

（2）配送过程中的防雨、防尘。保温、冷冻和保鲜措施

①配送车辆在阴雨天气应装有防雨布等防护工具，防止副食品在雨天里淋湿损坏、变质。

②备料完成后及配送过程中所有的货品均使用防尘罩做好防尘、防雨。防潮的准备。

③运输工具应符合卫生要求, 应具备有防雨防尘设施, 根据产品特点和卫生需要, 还应具备保温、冷冻、冷藏、保鲜等设施。

④运输作业应防止污染, 不得与有毒、有害物品同时装运。

⑤运输工具的铺垫物、遮盖物应清洁、无毒、无害。

⑥冷藏、冷冻运输工具应定期进行除霜, 风机不能有明显积霜。

⑦运输工具应定期进行检修和维护, 确保满足产品的存储要求。

⑧运输工具定期清洗、消毒、保持洁净卫生。

⑨运输工具内无异味、无明显污物、灰尘。

(3) 运输环节注意事项

①运输车辆内外必须清洁干净、无污渍、无异味、保持通风良好。

②包装严密。

③送货器具保持干净, 无污渍。

④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。

⑤运输车在运输过程中, 应有防雨措施。

⑥在运输食品时, 不得同时装有有毒有害物质, 防止食品污染。

三、食品安全保障

1. 严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律、法规的规定，承担食品安全第一责任，对社会和公众负责，诚信经营，保证食品安全，接受社会监督。

2. 依法取得《食品经营许可证》和《营业执照》，并悬照亮证经营，依法经营，诚信经营。

3. 不断完善经营、配送场所、设施、人员、制度等经营条件，保持符合食品流通许可的要求。

4. 配备专(兼)职人员从事食品安全管理和专业技术工作。食品经营人员每年进行一次健康检查，取得健康证明后方能从事经营活动。严格人员健康管理，定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训工作。

5. 建立并执行菜品进货查验记录制度，确保食品来源合法、质量安全。严格执行索证索票、进货查验和台账制度，不采购使用腐败变质、有毒有害、来历不明的食品和食品原料。查验记录或载有相关信息票据的保存期限不少于二年。

6. 不掺杂掺假、以假充真、以次充好，不以不合格产品冒充合格产品。

7. 建立并执行定期查验及退市制度，及时清理变质、超过保质期及其他不符合食品安全标准的食品，主动将其退出市场，通知相关生产者和消费者，做好记录，并将有关情况报告辖区食品药品监督管理局。

8.

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/128064027063006051>