

仓库质量安全管理制度

目录

仓库质量安全管理制度.....	1
一、标准和规范	2
1. 货物验收和记录规范	2
2. 不合格品处理规范和流程	3
3. 运输工具卫生要求.....	4
4. 货物存储规范.....	5
5. 冷链管理要求.....	6
6. 库房环境规范.....	7
人员卫生规范.....	9
员工食堂卫生规范	10
仓库固定资产管理规范	11
二、检查和奖惩制度.....	14
三、附件	20
不合格品处置单	错误！未定义书签。

一、标准和规范

1. 货物验收和记录规范

收货部在验收货品时应严格按照《商品验收识别卡》上的收货标准收货。

对于达到拒收标准的货品，收货部原则上不能收货，需安排供应商或采购退换货。对于供应商退换货后质量无明显改善或导致送货时间延误，按《供应商奖惩制度》对供应商进行处罚。对于特殊情况不能不收货的，须填写《不合格品处置单》交仓储负责人审批后才能收货。

对于不符合收货标准，但尚未达到拒收标准的货品，收货部人员应在标准容忍度范围内进行降级、打折、让供应商分拣或扣称处理后再收货，并填写《不合格品处置单》进行登记。

对于入库的商品，收货部需在货品上填写标签，注明收货人、收货日期、等级、品名、数量、特殊处理（如“经过降级”）等信息。

收货部和单证部对货品进行录入时应如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期以及供应商的系统 和供应商名称。记录、票据等文件应真实，保存期限不得少于食品保质期满后 6 个月； 没有明确保质期的，期限不得少于两年。

收货部同事对每批未达到收货标准的货品，按《不合格品处

置单》进行登记记录，并用《每日商品质量报告》进行汇总，汇报给当地仓储负责人和总部质量管理人员。

2. 不合格品处理规范和流程

定义

- 合格品即为正品，也称优等品，即产品的各项指标都符合的产品标准，可以正价销售的产品。

不合格品包括次品、残损品和废品，分成两类：

：发生质量问题的未入库的产品。

已入库的产品，在后续的流程中，发生质量问题影响到正常售出，包括库存品、运输品或经过客户退回的产品。

- 次品：即普通等级，产品的质量较轻（外观带有瑕疵），需要尽快进行销售但不适合以优等级别销售的产品；
- 残损品：产品的质量较重，外观达不到售卖标准或临近保质期，但没有安全卫生隐患的产品；
- 废品：产品的质量非常严重（过保质期、腐烂变质、卫生检测不合格），不再适合食用的产品。

不合格品处理流程

仓储过程中产生的不合格品

仓储过程中（即收货、库存和出货过程）中产生的不合

格品，由仓储人员或现场质量管理人员发现并提出后，由仓储和现场质量管理人员共同负责评审，评审后由仓储人员出具不合格品处置单，交给仓储负责人审批。审批通过以后，由仓储负责产品的隔离和标识，需要退货时需采购部配合完成。

顾客退回的不合格品

顾客退回的不合格品基本处理流程同以上处理流程。

运输中产生的不合格品

运输过程中产生的不合格品基本处理流程同以上处理流程，不同之处在于由配送部发起，必要时仓储部、采购部给予配合。评审期间以及处置前应由仓储部负责标识、隔离，防止误用。

处理时效

发现不合格品或收到其他部门提出的不合格品鉴定请求后，为防止品质进一步恶化，将损失降至最低限。现场质量管理应确保在限制时间内完成鉴定工作：生鲜类 分钟内须给出处理意见，预包装类 个小时内给出处理意见，如遇有特殊情况延误，应确保做好相应的保护措施（如冷藏 冷冻存放）。

3. 运输工具卫生要求

3.1 定义：

运输工具包括：车辆、船仓等一切达成物流活动的设施。

3.2 设备要求：

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、冷藏、保鲜等设施。

3.3 卫生要求

- 运输作业应防止污染，不得与有毒、有害物品同时装运。
- 运输工具的铺垫物、遮盖物应清洁、无毒、无害。
- 冷藏、冷冻运输工具应定期进行除霜，风机不能有明显积霜。
- 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。
- 运输工具定期清洗、消毒、保持洁净卫生。
- 运输工具内无异味、无明显污物、灰尘。

4. 货物存储规范

分区域存放

库房内应划分产品存放区、资材存放区、清洁区、实验区等，减少和降低交叉污染和异物混入。

库房产品存放区内，应按照产品类别分区域放置，防止串味和交叉污染。

库房应设置温度、湿度监控设备，每日做好记录。

存放环境

应根据所贮藏产品收货标准和产品贮藏条件标识要求配置所适

宜的温度、湿度、气体和防腐条件。

冷藏、冷冻产品应存放在符合温度要求的冷藏、冷冻库内。

冷藏、冷冻库应配备温度监控装置，定期检查并记录冷库温度，库温记录至少保存两年。

产品存放环境应远离污染源，并定期清扫，保证环境的卫生清洁。

产品的存放

库内产品堆放应稳固、整齐、适量，遵守先进先出的原则。

库内产品堆放应与墙面、地面保持 厘米，以利于卫生清扫、空气流通及物品搬运。

库内产品应存放在地台板上，禁止存放于地面。

库内产品应遵守产品标识限制的最高高度或堆数。

5. 冷链管理要求

4.1 冷链设备要求：

- 产品的冷链环境应满足产品自身对保温、冷藏、保鲜条件的要求。
- 运输工具应具备产品所须的保温、冷藏、保鲜等设施，并保证冷链的持续有效。
- 冷链区域应有温度监控设施，全程监控，定时检查，确保货物温度，并做好检查记录。
- 收货时，收货部按收货标准对供应商或采购车辆的温度进行不

定期查验，并保存查验记录。

- 质量管理部门将不定期抽查供应商或采购送货车辆的温度，如温度未能达到产品收货标准，将处罚供应商和追究收货部门责任。

4.2 温度要求：

冷藏温度范围：-4-4 摄氏度。

冷冻温度范围：-18 摄氏度以下。

商品外包装标注温度要求。

6. 库房环境规范

设备设施清洁消毒

- 库房内设施设备应使用无毒、无味、防霉、抗腐蚀、不易脱落与生产需求相适应、易于清洁和观察清洁状况的材料。
- 库房内设施设备（拍子、地牛、电脑、筐）应每周一次进行清洗、消毒，并保留消毒记录。
- 与食品直接接触的设备（秤）应在每次使用前及使用后进行清洗、消毒。
- 设施设备放置应合理，与墙壁预留必须的空间，便于日常清扫工作。
- 设施设备损坏脱落时，应更换其他设备，损坏的设施设备

应尽快修理或废弃。

日常卫生打扫

- 冷库应符合食品卫生场所要求，应干净、整洁、无异味。
- 每日库房作业后应进行至少一次地面清洁，卫生清扫应彻底，不能留有卫生死角、明显污垢和灰尘，并做好清洁记录。
- 与食品直接接触的器具、包装材料应符合国家标准。

环境卫生指标

- 废弃物存放场所应与食品场所隔离，防止污染，应采取防护措施防止不良气体或有害气体溢出及虫害孳生。

虫害控制

- 库房建筑物应完好，环境整洁，防止虫害侵入及孳生。
- 设置虫害控制措施，并定期检查（有效措施包括但不限于纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等。）
- 若发现虫害痕迹时，应追查来源，消除隐患。
- 仓库内应定期进行除虫灭害工作，进行灭害工作前应做好产品的防护工作，并保留消杀记录。

人员卫生规范

健康管理制度和健康证

- 直接接触食品、农产品人员每年应进行健康检查，取得健康证明，取得《健康证》后方可上岗作业。
- 《健康证》由人力资源进行存档管理，在过期之前需提前知会相关人员及时更新。
- 食品操作人员上岗前应接受卫生培训。
- 操作人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的岗位。

人员着装和卫生规范

- 操作人员进入作业区域前应整理个人卫生，防止污染食品。
- 操作人员进入作业区域应穿着洁净的工作服，并按照要求洗手、消毒、穿戴手套；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。
- 进入作业区域不应佩戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。
- 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、或食品器具、食品设备等与食品直接接触的相关活动前应洗手消毒。

来访者卫生要求

- 非食品操作人员不得进入食品农产品加工场所。
- 特殊情况下进入时应遵守和食品农产品操作人员同样的卫生要求。

员工食堂卫生规范

环境卫生规范

- 食堂应远离污染源设立，并且设立在通风、采光、排放烟尘和防潮的位置，水应符合国家食品饮用水规定。
- 食堂要有消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它有害昆虫及其孳生条件的措施。

健康管理制度和健康证

- 食堂从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明。
- 食堂从业人员上岗前应接受卫生培训。
- 食堂从业人员如患有痢疾、伤寒、等消化道传染病，以及患有化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应安排其休息，不得带病进行食品操作。
- 健康证应张贴在显著位置。

人员着装和卫生规范

- 食堂从业人员进入作业区域前应整理个人卫生，防止污染食品。

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/36810107100006035>