



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

## 新鲜蔬菜初加工及配送操作规范

The specifications for postharvest handling and distribution of fresh  
vegetables

（征求意见稿）

— XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 人员要求 ..... 1

5 加工场所及设施设备要求 ..... 2

6 初加工 ..... 2

7 配送 ..... 2

8 贮存 ..... 2

9 记录 ..... 3

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由北京市标准化研究院提出。

本标准由全国蔬菜标准化技术委员会（TC467）归口。

本标准起草单位：北京顺鑫农业股份有限公司创新食品分公司、北京市标准化研究院、中国农业科学院蔬菜花卉研究所、贵州省标准化研究院、中国标准化研究院、北京市质量技术监督局。

本标准主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

# 新鲜蔬菜初加工及配送操作规范

## 1 范围

本标准规定了新鲜蔬菜初加工及配送的人员、加工场所、设施设备、初加工、配送、追溯要求。本标准适用于新鲜蔬菜的初加工及配送。

## 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，仅所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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则  
SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 新鲜蔬菜初加工

对采收后的新鲜蔬菜进行修整、清洗、分级、包装的过程。

## 4 人员要求

4.1 从事生产和加工的所有人员应接受过相关的健康与安全的培训和指导。直接接触产品生产、加工、配送的人员每年至少进行一次健康检查，必要时做临时健康检查，检查合格后方可上岗。

4.2 凡患有以下疾病之一者，应调离生产加工岗位：

- 化脓性或渗出性皮肤病、疥、疮等传染性创伤患者；
- 手外伤者；
- 肠道传染病或肠道传染病带菌者；
- 活动性肺结核或传染性肝炎患者；
- 其他有碍食品卫生的疾病。

4.3 直接接触产品加工的人员应保持清洁，遵守卫生规则，进入加工场所应穿着清洁卫生的工作服、工作帽及雨靴、口罩。应洗手、消毒并对雨靴消毒。

## 5 加工场所及设施设备要求

- 5.1 加工场所应远离污染源，交通便利。
- 5.2 加工场所应布局合理，可设置集货区、加工区、配送区及废弃物处理区。
- 5.3 加工场所应配备基本卫生设施。
- 5.4 应配备必要的加工器具和设备，如周转箱、清洗器具、消毒器具、修剪器具、操作台、称量设备、包装机、打印标签条码机等。用于加工的设备、器具应保持清洁。

## 6 初加工

### 6.1 修整

采收后对不符合质量要求的部分进行修整，去除老叶、根、须、果蒂等不可食用部分。

### 6.2 清洗

- 6.2.1 清洗用水应符合 GB 5749 的规定。
- 6.2.2 清洗用设备、容器应保持清洁，每班次生产结束应对清洗设备、容器进行彻底清洁，清洁所使用的化学用品不应对蔬菜清洗造成污染。
- 6.2.3 清洗后应及时清除垃圾、淤泥等废弃物。

### 6.3 分级

按相应标准或交易双方对等级规格的要求进行分级。

### 6.4 包装

- 6.4.1 包装材料、包装方法和包装标识应符合 SB/T 10158 和 NY/T 1655 的有关规定。预包装蔬菜应符合 GB 7718 的规定。使用其他种类的包装材料时，所选用包装材料应符合相应的食品安全国家标准。
- 6.4.2 按照不同等级、规格分类包装。

### 6.5 检测

每批次的成品需进行合格检验，检测内容包括蔬菜清洁度、有无异物、净含量及等级规格与标识是否一致，每次检验后应填写成品检验记录。

## 7 配送

- 7.1 根据客户订单将不同品种的蔬菜组配，放置于发货区，及时配送。
- 7.2 配送车辆车厢应清洁卫生、无泥土、灰尘及异物。
- 7.3 装卸过程中应轻装、轻卸，严防机械损伤。运输过程宜采用冷链运输，不应与有毒有害物品混运。配送应有相应记录。

## 8 贮存

- 8.1 仓库应定期清扫、消毒，保持清洁卫生。
- 8.2 产品库房内不应贮放有害有毒及其他有碍成品安全的物品。

8.3 初加工后的产品应贮存在适宜温度的仓库中。

8.4 产品贮存时应按品种、等级、规格和批次分类存放,不应互相混放。所有产品均应放置在垫板上,隔墙、离地,预留出检查通道,方便进行检查。

## 9 记录

应对新鲜蔬菜初加工和配送过程建立记录,记录文件保存期1年以上。主要记录内容如下:

- 收货记录宜包括蔬菜名称、等级、规格、净含量、产地、资质情况、送货单位(送货人)、到货时间、联系方式、运输车号等;
  - 初加工后产品的检验记录宜包括,蔬菜名称、等级、重量、操作员编号、检验员编号、检验结果等;
  - 配送记录宜包括,送货单位、蔬菜名称、等级、数量、出库时间、送货人、接货单位、接货人、接货时间、运输车号等。
-