

团 体 标 准

T/CCFIA 00001—2019

罐藏食品流通管理规范

Specification for distribution supervision for canned food

2019-11-20 发布

2020-05-20 实施



中国罐头工业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国罐头工业协会提出并归口。

本标准起草人单位：欢乐家食品集团股份有限公司、大连真心罐头食品有限公司、临沂市康发食品饮料有限公司、天津名一家商贸有限公司、山东玉泉食品有限公司、厦门银鹭食品集团有限公司、山东天同食品有限公司、湖南省农业科学院、临沂市食品工业协会。

本标准主要起草人：郭丽蓉、王新梅、刘新才、余刚、孟祥山、雷益聚、吕春霞、单杨、巩大勇。

罐藏食品流通管理规范

1 范围

本标准规定了罐藏食品流通的基本要求、罐藏食品要求、经销商要求、采购、运输、贮存、销售、产品质量投诉与处置。

本标准适用于罐藏食品流通环节的相关组织和人员,主要包括生产企业、采购商、经销商(批发商、零售商、进口商等流通主体)、物流方、消费者等。

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 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

QB/T 2683 罐头食品代号的标示要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罐藏食品 **canned foods**

罐头食品

食品原料经加工处理,装罐或灌装入金属罐、玻璃瓶、半刚性容器或软包装容器,采用密封、杀菌方式或杀菌、密封方式,达到商业无菌要求的食品。

注 1: 食品原料包括畜肉、禽类、水果、蔬菜、食用菌、水产动物、谷类、豆类和籽类等。

注 2: 加工处理包括清洗、分选、修整、烹调或不烹调等。

[QB/T 5218—2018,定义 2.2]

3.2

商业无菌 **commercial sterility**

食品经过适度的热力杀菌后,不含有致病的微生物,也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。

[QB/T 5218—2018,定义 2.13]

3.3

流通 **distribution**

食品从生产领域向消费领域的运动过程。

[GB/T 23346—2009,定义 3.1]

3.4

生产日期(制造日期) production date

食品成为最终产品的日期,也包括包装或灌装日期,即将食品装入(灌入)包装物或容器中,形成最终销售单元的日期。

[GB 7718—2011,定义 2.4]

3.5

保质期 shelf life

最佳食用期 best before

预包装食品在标签指明的贮存条件下,保持品质的期限。在此期限内,产品完全适于销售,并保持标签中不必说明或已经说明的特有品质。

[GB 7718—2011,定义 2.5]

4 基本要求

4.1 流通环节各组织应符合国家相关法规、标准的要求。

4.2 流通环节各组织的最高管理者应对食品质量安全给予保证,组织制定与保持质量安全方针,明确组织内各部门的职责和权限,形成相应的文件。

4.3 流通环节各组织应采取防护措施,避免环境对食品质量安全构成威胁。

4.4 流通各环节应做好可追溯性的记录,如食品名称、规格、产地、批次、流通地点和时间等。

4.5 宜采用 QB/T 2683 的编号规则溯源流通过程产品类别和食品生产企业(含分公司)。

4.6 流通环节各组织的从业人员应遵守食品安全相关法律法规和标准规定,有良好的行业道德,具备罐藏食品知识,并定期进行罐藏食品相关标准、质量安全知识的培训,并做好培训记录。

5 罐藏食品要求

5.1 产品质量要求

产品应符合 GB 7098、相关产品质量标准或销售合同要求。产品合格后方可出厂,进入流通销售环节。

5.2 生产日期、保质期标示要求

5.2.1 应采用明码清晰标示预包装食品的生产日期和保质期。如日期标示采用“见包装物某部位”的形式,应标示在所在包装物的具体部位。

5.2.2 罐藏食品以完成密封、杀菌(冷却)或杀菌、密封(无菌灌装)的生产工艺时间为产品生产日期。

5.2.3 生产日期、保质期的标示应根据罐藏食品的产品特性以及 GB 7718 的要求进行,标示宜参考以下:

示例 1: 2019 年 4 月 3 日生产,2 年保质期。

示例 2: 保质期(至)20210403

生产日期 20190403

5.2.4 其他应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

6 经销商要求

6.1 应具有法定资质,如:食品流通许可证及营业执照等。

- 6.2 应具有与经营规模和经营范围相适应的质量管理机构或者专(兼)职质量管理人员。
- 6.3 应具有与经营规模相适应的贮存仓库和配送能力,配送车辆设有卫生安全防护设施。
- 6.4 应对其组织内质量管理人员和售后服务人员定期进行罐藏食品相关标准、质量安全知识的培训。

7 采购

- 7.1 采购商应依据实际情况,制定符合国家和企业有关规定的采购流程,建立稳定、安全的罐藏食品货源基地或合格供方,保证食品流通具有可追溯性。
- 7.2 采购商应建立食品质量安全审核制度,对供方的资质进行审核验证,必要时对供方进行现场审核。
- 7.3 采购时,产品保质期剩余四分之一以上时不应拒收。
- 7.4 应签订采购合同,按合同要求对产品质量和安全进行符合性验证,必要时可由供方提供质量自我声明。
- 7.5 采购商建立健全质量安全管理制,包括仓储保管、进出库复核和质量跟踪制度、不良事件的报告制度等。

8 运输

- 8.1 应核实运输者能力,签署产品物流安全约定协议,包括产品保障措施,温度和湿度监控措施,出发、运达约束,防止产品短缺或遭受污染的控制措施,产品状态检查等。
- 8.2 运输工具和车辆箱体应保持清洁干燥,必要时箱体铺设卫生和安全防护设施,不应与有毒物品、有异味物品、易污染物品混装、混运。必要时,无棚的车船应遮盖。
- 8.3 通常可采用常温运输工具运输,应避免温度骤然升降,如塑料复合软包装产品长途或远洋运输,宜采用冷藏集装箱运输;但在高寒地区的冬季,应采取必要的防冻措施或采用保温车辆或保温集装箱运输。
- 8.4 搬运过程应轻拿轻放,保持搬运工具和手的干净卫生,不应使用有损包装材料的工具,禁止抛摔。
- 8.5 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并记录。
- 8.6 运输过程中应做好作业记录,包括人员名单、装载和卸货的时间、地点、发运对象、产品名称规格、数量、批次等必要信息。

9 贮存

- 9.1 贮存仓库不得存放有毒、有腐蚀性、易于发潮、有异味物品或易燃易爆品,应定期清扫、消毒,保持卫生、通风、干燥。
- 9.2 贮存仓库在适宜的位置设置温度、湿度测量检视装置,贮存温度宜控制在 10℃~30℃,相对湿度宜控制在 65%以内,避免温度骤然升降,避免阳光直射,应做好防潮、防锈、防霉工作。
- 9.3 产品不应露天堆放或与潮湿地面直接接触,应隔墙(>10 cm)离地(>10 cm),下有垫板,上有盖板,做好防尘,货垛间的行人检查通道宽度应不窄于 50 cm。
- 9.4 产品应分类、分区存放,码放方式应不影响库内空气循环和产品的出入,定期检查,如有胀罐(包、袋、瓶等)、漏罐、破瓶、鼓盖或过保质期的产品,应及时清除。
- 9.5 应建立产品的出入库台账,包括供方或购方、出入库时间、名称规格、数量、保质期等必要信息,记录保持应符合国家相关规定。
- 9.6 产品出库应遵循先进先出的原则。

10 销售

10.1 销售环节应建立食品安全销售管理流程。实施销售前、销售过程查验制度,不得销售过期和变质的产品,不得销售包装脏污或受损的产品。

10.2 保质期内产品均可销售,到保质期的产品应及时下架。

10.3 流通环节各级经销商应建立供方管理档案和销售管理档案,包括产品名称、规格、数量、生产日期、进货时间、零售商的名称及地址、销售时间等信息。

10.4 流通环节各级经销商应诚实守信,销售产品时,应主动出示经营该产品所需的证件。

11 产品质量投诉与处置

11.1 生产企业和经销商应制定保证食品质量安全的监控措施和应急预案。

11.2 应记录产品投诉有关的情况,并按国家相关规定进行处理。

11.3 因来自农产品(动植物)原料自身的杂质而造成的产品瑕疵,如加工时残留的叶、根、皮、蒂、囊衣、核、籽、果疤、果虫、软骨、毛发等,不属食品安全问题,顾客对该类食品不满意时,生产企业或经销商应及时给予退换,并采取措施,进行改进。

11.4 应做好产品质量投诉与处置记录并归档保存。

参 考 文 献

- [1] GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
 - [2] GB/T 10786 罐头食品的检验方法
 - [3] QB/T 1006 罐头食品检验规则
 - [4] QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
-

团 体 标 准
罐藏食品流通管理规范
T/CCFIA 00001—2019

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字
2019年12月第一版 2019年12月第一次印刷

*

书号: 155066·5-1442 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



T/CCFIA 00001—2019