

ICS 67.080.01  
X 26  
备案号:33160—2011

**SB**

# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10583—2011

---

## 净菜加工配送技术要求

Technical requirement of trimmed vegetables during processing and distribution

2011-07-07 发布

2011-11-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：北京锦绣大地农业股份有限公司(检测中心)、商务部流通产业促进中心、河北北方学院。

本标准主要起草人：尚艳芬、赵海香、陈丽梅、李以翠、朱玉梅、赵孟彬、肖静。

# 净菜加工配送技术要求

## 1 范围

本标准规定了净菜加工和配送的相关术语和定义、设施设备、加工和配送、管理及追溯要求。  
本标准适用于以新鲜蔬菜为原料的净菜加工和配送。

## 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 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

NY/T 448 蔬菜上有机磷和氨基甲酸酯类农药残毒快速检测方法

NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装通用技术条件

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**净菜** trimmed vegetables

根据商品质量要求,经过拣选、整修,去除老叶、根、须等不可食用部分的蔬菜。

## 4 设施设备

4.1 加工和配送场所应远离污染源,交通便利,能源充沛。

4.2 加工和配送场所应布局合理,设置加工和配送车间、更衣室、检测室、冷库及废弃物处理专区。检测室和冷库应符合相关标准规定。废弃物应使用专用包装物,并与其他包装材料严格区分。

4.3 具有防尘、防潮、防污染、防虫、防鼠、通风以及消防等设施设备。生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.4 加工和配送车间应采用分区作业,按加工要求划分为收货区、待检区、周转区、加工作业区、成品暂存区和发货区。根据不同蔬菜要求,控制相应区域温度,一般收货区、周转区、加工区温度宜 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ,成品暂存区温度宜保持在适宜温度。

4.5 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。

4.6 宜配备满足配送要求的运送设备,如联运托盘、叉车、手推车、箱式食品配送车、冷藏车、保温车等。

4.7 加工和配送车间内的操作台、工器具等应采用耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒的材料制作。

## 5 加工和配送

### 5.1 原料选购

5.1.1 根据需要选择成熟度适宜,无病虫害,无机械伤,无污染,清洁,并符合等级要求的蔬菜。

5.1.2 应索要产地证明、产品质量检验合格证明和认证证书等相关资质证明,填写收货记录。

5.1.3 对每批选购的蔬菜应在待检区及时进行农药残留快速检测,结果应符合 NY/T 448 或 GB/T 5009.199 的规定;定期进行农药残留抽检,结果应符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定。检测取样应符合 GB/T 8855 的规定。

5.1.4 检测合格的蔬菜,放于周转区或冷库中暂存。

### 5.2 加工与包装

5.2.1 根据蔬菜的特性和需求,及时将蔬菜预冷到适宜温度。

5.2.2 应在加工作业区进行拣选、整修,去除不可食用部分,必要时进行清洗或切分。

5.2.3 按品种、等级或客户要求进行相应包装,蔬菜包装材料、包装方法和包装标识应符合 SB/T 10158 和 NY/T 1655 的有关规定。获得认证的,按照认证机构的要求进行标注。

5.2.4 每批次的成品需进行合格检验,包括外观检查蔬菜清洁度、切分大小的均匀程度及有无异物,还包括重量和标识,填写成品检验记录。

5.2.5 检验合格的成品贴合格标签或零售标签,放置于成品暂存区或发货区,不能够及时配送时,应暂存在适宜温度的冷库中。

### 5.3 配送

5.3.1 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。

5.3.2 装卸中应轻装、轻卸,严防机械损伤。搬运过程中若采用机械化装卸,包装箱应放在托盘上并有保护措施。

5.3.3 配送车辆应清洁卫生,温度适宜。

5.3.4 填写配送记录。

## 6 管理

6.1 工作人员应持有有效的体检合格证,并经专业培训,考核合格后上岗。

6.2 按照划分区域进行管理,防止人员、设备和器具流动引起的交叉污染,随时保持作业场所、使用设备及工器具的清洁卫生,及时清除废弃物。

6.3 加强加工和配送车间安全管理,防止漏水漏电,保证消防安全,应制定安全应急措施。

6.4 加工和配送的设备设施应保持清洁,定期对所使用的设备设施进行清洗、维修及校准。在突发事件时期或受外来污染时,应及时进行消毒处理。

6.5 运输配送期间当车辆或箱体重要部位受损时,应进行食品的损坏调查,并采取适宜的应急措施。

6.6 冷库应定时记录温度、湿度。

## 7 追溯

7.1 应建立完善的追溯系统,对设施设备、加工和配送过程中的记录文件都完整保存,保存期 1 年。

7.2 及时做好收货记录、成品检验记录和配送记录。

7.3 收货记录宜包括：蔬菜名称、等级、重量、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。成品检验记录宜包括：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。

---