

# 食用农产品进货验收操作指南

Edible Agricultural Products Receiving Operating Guide



---

---

## 鸣 谢

本指南由中国连锁经营协会（CCFA）组织编写。作为“农产品流通可持续发展”项目产出成果之一，本指南旨在推动零售、餐饮企业及电商平台优化食用农产品进货验收管理流程，提升食品安全管理水平与商品品质。本指南得到了来自科研院所、连锁零售与餐饮企业及相关机构的参与和支持。

本指南主要起草人员：

姜 星 中国连锁经营协会行业政策研究部主任  
赵佳薇 中国连锁经营协会行业政策研究部主任助理  
熊传武 上海悦孜企业信息咨询有限公司总经理  
黄建军 明康汇生态农业集团有限公司食品安全与质量管理副总监  
蔡青文 明康汇生态农业集团有限公司大仓品控高级经理  
周晶菁 上海盒马网络科技有限公司商品品质管理部总经理  
潘正杰 上海盒马网络科技有限公司食安合规总监  
贾娅玲 淘天集团 M2C 事业部总监  
武德银 上海壹佰米网络科技有限公司（叮咚买菜）高级品控总监  
周 翔 上海壹佰米网络科技有限公司（叮咚买菜）品控经理  
英 琰 康成投资（中国）有限公司（大润发）质检高级专员  
刘晓庆 永辉彩食鲜发展有限公司食品安全总监  
谢晓琴 永辉彩食鲜供应链管理服务有限公司食安经理  
白敏飞 索迪斯（中国）企业管理服务有限公司供应链质量经理  
程 军 上海天祥质量技术服务有限公司食品部总经理  
张 铎 上海天祥质量技术服务有限公司食品部副总经理

特别感谢中国连锁经营协会食品安全专家楚东、中国农业大学食品学院系主

---

任何计国教授以及中国人民大学农业与农村发展学院食物经济系李佳洁副教授对本指南的指导。

感谢以下专家在指南评审过程中给出建设性建议和意见：

陈建国 永辉超市股份有限公司食品安全总监

任 涛 永旺（中国）投资有限公司品质管理及顾客服务高级经理

伍 静 成都伊藤洋华堂有限公司副部长

莫琳娜 银座集团股份有限公司品控高级经理

孙志鸿 绝味食品股份有限公司质量总监

叶邱毅 厦门见福连锁管理有限公司总裁助理

张德军 北京超市发连锁股份有限公司食安综管经理

王淑青 哈尔滨东方众合餐饮有限责任公司部门经理

常小宏 云南云海肴餐饮管理有限公司食品安全总监

吴 明 通标标准技术服务有限公司高级经理

卢 扬 艺康（中国）投资有限公司食品安全总监

黄妍欣 深圳市易瑞生物技术有限公司技术经理

---

---

## 关于本指南

### ■ 术语和定义

- ◆ **食用农产品**：指供食用的源于农业的初级产品，即在农业活动中获得的可食用的植物、动物、微生物及其产品，包括蔬菜（含食用菌）、水果、畜禽肉、蛋、奶、冰鲜与鲜活水产品等。

【来源：《食品安全法》第二条，《农产品质量安全法》第二条】

- ◆ **入网经营者**：指通过第三方平台或者自建的网站进行交易的生鲜食用农产品经营者，既包括农户、农业专业合作社、农产品生产企业以及从事农产品收购的单位或者个人等生鲜食用农产品经营者，也包括商场、超市、便利店等食品经营者。本指南针对入网经营企业。

【来源：《食品安全法》第六十二条（入网食品经营者），《网络食品安全违法行为查处办法》第二条（入网食品生产经营者），《电子商务法》第九条】

- ◆ **平台经营者（第三方网络交易平台提供者）**：指在生鲜食用农产品网络销售中为交易双方或多方提供网络经营场所、交易撮合、信息发布等服务，供交易双方或者多方独立开展网络生鲜食用农产品销售活动的法人或者非法人组织。

【来源：《食品安全法》第六十二条（网络食品交易第三方平台提供者），《电子商务法》第九条（电子商务平台经营者），《网络交易监督管理办法》第七条，《网络直播营销管理办法（试行）》第二条第二款】

- ◆ **餐饮服务管理企业**：指为餐饮服务提供者提供人员、加工制作、经营或者食品安全管理等服务的第三方管理活动的企业。

【来源：《食品经营许可和备案管理办法》第六十二条（餐饮服务管理）】

- 
- ◆ **食用农产品进货凭证**：简称进货凭证，指供货者的许可证和食品合格的证明文件，包括但不限于销售凭证、动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、海关部门出具的入境货物检验检疫证明、承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证等证明文件。

【来源：《食品安全法》第三十九条，《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第八条（食用农产品的进货凭证）】

- ◆ **允收期**：允收期指进货日期距离该食品生产日期的最长期限。

【来源：企业日常管理经验】

## ■ 适用范围

- ◆ **适用主体**：本指南适用于连锁经营或采取总部统一采购并进货验收的超市、便利店、专业专卖店、入网经营者等食品销售经营企业，餐饮服务经营企业，餐饮服务管理企业与集中用餐单位食堂等，以及其他直接参与食用农产品生产经营的平台经营者。
- ◆ **适用对象**：本指南适用于生鲜食用农产品，包括蔬菜（含食用菌）、水果、畜禽肉、蛋、奶、冰鲜与鲜活水产品等。农产品干货、冷冻肉类、冷冻水产等其他类型食用农产品可参照执行。
- ◆ **适用环节**：本指南适用于以上经营主体物流中心仓（或称 DC 大仓）的进货验收，门店、前置仓端可参照执行。

## ■ 本指南目标

- ◆ **实操性**：帮助企业梳理食用农产品进货验收流程，可直接作为验收食用农产品操作规程使用，也可用于对照完善已有操作规程。
- ◆ **易读性**：丰富的企业案例、参考量表、示意图等让本指南更加便于理解。
- ◆ **鼓励性**：呼吁有能力的企业执行应用数字化、追溯系统、减少浪费等鼓励性条款。

---

## ■ 说明

由于起草成员多来自连锁企业及相关机构食品安全或品控负责人，本指南作为他们繁忙日常工作外的额外智力输出，难免因时间仓促造成的考虑欠妥之处，恳请读者批评指正、不吝赐教。



---

---

# 目 录

引 言.....	1
第一章 验收准备.....	3
一、人员管理.....	3
1. 能力要求.....	3
2. 岗位职责.....	3
3. 人员卫生要求.....	3
二、供应商确认.....	4
三、商品质量标准约定.....	5
四、验收管理.....	5
1. 验收制度.....	5
2. 验收流程.....	6
3. 商品抽样.....	8
五、验收工器具.....	10
第二章 验收过程.....	15
一、运输车辆.....	15
1. 运输车辆要求.....	15
2. 运输车辆检查方法.....	16
二、商品温度.....	17
1. 商品温度要求.....	17
2. 商品温度检查方法.....	17
三、商品进货凭证.....	17
1. 商品进货凭证要求.....	17
2. 商品进货凭证检查方法.....	23
四、商品外观.....	23

---

---

1. 商品包装.....	23
2. 商品标签.....	24
3. 商品日期.....	25
4. 商品净重、规格及数量.....	26
五、商品感官性状.....	27
1. 检验条件要求.....	27
2. 商品感官性状要求.....	27
3. 商品感官性状检查方法.....	27
六、商品检测.....	27
1. 商品检测要求.....	27
2. 检测方法.....	29
第三章 验收结果管理和应用.....	32
一、合格品放行.....	32
二、不合格品处理.....	32
三、记录.....	32
1. 进货查验记录.....	32
2. 储存环境记录.....	33
3. 加工记录.....	33
4. 不合格品处理记录.....	33
5. 培训和考核记录.....	33
6. 记录注意事项.....	33
四、追溯信息录入.....	33
五、供应商评价.....	34
第四章 验收能力管理.....	35
一、培训.....	35
二、考核.....	35
三、校准和能力比对.....	35

---

---

1. 内部校准.....	35
2. 外部校准.....	35
第五章 鼓励性条款.....	36
一、基地直采.....	36
二、反食品浪费.....	36
三、风险预警信息交流.....	36
四、信息化管理.....	37
附录 1 商品抽样规则示例.....	38
附录 2 常见的食用农产品验收标准示例.....	39
示例 1 番茄验收标准.....	39
示例 2 土豆验收标准.....	44
示例 3 胡萝卜验收标准.....	46
示例 4 娃娃菜验收标准.....	48
示例 5 红草莓验收标准.....	50
示例 6 凤梨验收标准.....	52
参考资料.....	54



---

---

# 引言

党的十九大报告明确提出实施食品安全战略，让人民吃得放心。习近平总书记多次发表重要论述，强调要把食品安全作为一项重大的政治任务来抓，要求用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责，确保人民群众“舌尖上的安全”。中共中央国务院《关于深化改革加强食品安全工作的意见》强调要把保障农产品质量安全作为重点任务，强化农产品产地准出和市场准入衔接，推动农产品追溯入法，落实生产经营者主体责任。

近年来，经过各方共同努力，连锁经营超市、便利店、餐饮企业等不断健全食品安全管理制度，规范各项运营操作流程，强化落实各环节主体责任，逐渐搭建起全链条有效运行的食品安全管理体系。同时，随着市场经济发展，新模式、新业态、新品牌不断涌现，企业生产经营管理方面存在的新老问题成为制约规模化发展的重要因素。调研发现，部分连锁企业在进货查验环节存在诸多问题，主要包括：第一，只查验供应商的资质证照，未对供货商品质量安全和履约服务进行严格管理；第二，进货验收制度不健全、内容不全面，无法落实到具体负责人；第三，缺乏专业验收检验人员，或不具备相应的验收检验能力，验收结果打折扣，影响企业正常运营；第四，验收过程不规范，缺少影响安全和品质的关键指标；第五，验收信息记录缺失或有误，影响商品追溯。

为此，中国连锁经营协会（CCFA）组织食品安全工作委员会企业代表与行业专家，共同起草编制了《食用农产品进货验收操作指南》。本指南依据《食品安全法》《农产品质量安全法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》等相关法律法规，参照现行标准，结合企业实际管理经验，聚焦连锁零售、餐饮企业等总部统一采购食用农产品的到仓验收环节，从商品配送到仓到合格品入仓或不合格品处理的全流程，梳理出验收准备、验收过程、验收结果管理和应用三大主体部分，重点对人员管理、验收制度、抽样与判定规则、运输车辆温度、商品温度、商品外观、商品感官性状、商品检测、合格品放行、不合格品处理，以及

---

信息记录与追溯系统等环节提出管理要求与操作规范。此外，本指南还提出了企业验收能力管理相关内容，并引导企业加强基地直采从源头把关产品质量安全，实施包装优化、采用可循环周转筐等减少食物浪费与损耗的相关措施，积极开展风险预警信息交流，引进先进技术强化信息化管理等。

本指南内容详实，案例丰富，方便易读，为连锁经营企业及直接参与商品经营的平台经营者提供了一套商品到仓验收管理的操作指南，不仅具有实操指导意义，更有助于企业加强商品准入管理，完善食品安全管理体系，有效预防与控制食品安全风险，提升商品品质。

中国连锁经营协会

2024年4月

---

---

# 第一章 验收准备

## 一、人员管理

实施进货验收的企业应配备仓管人员、检验人员，鼓励有能力的企业配备快检人员。

### 1. 能力要求

- **仓管人员**：需接受过食品安全和质量管理的培训，具备基本的食品安全和质量管理的意识且具有数学计算和文字识别能力，辨色能力正常。
- **检验人员**：需接受过相关食品安全和质量管理的培训（包括但不限于食用农产品检测），掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；其中，从事检测工作需具备检测从业人员合格证书，可熟练操作检测设备，熟悉采样、检测流程，能正确判定快速检测结果，并定期进行能力验证。

### 2. 岗位职责

- **仓管人员**：负责对到货商品的数量及重量进行核验，并依据企业的质量管理体系要求或商品属性做好商品分类储存管理，包括但不限于标识、定位、出入库、不合格品处置等管理。
- **检验人员**：负责到货商品的验收检验、采样、结果记录等，配合完成不合格品处理，协助完成日常食品安全风险排查与管理等工作。

### 3. 人员卫生要求

#### ■ 健康管理

应建立并执行人员健康管理制度。

---

每年应对验收、分拣等相关人员进行健康检查，取得健康证明方可上岗；上岗前应接受食品安全及卫生培训。

验收即食食品的，每日上班前进行人员健康检查，凡发现食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊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，应立即向上级报告其症状或疾病，并调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

### ■ 个人卫生

进入食品作业区域前应整理个人卫生，防止污染食品。

进入作业区域应将私人衣物留在更衣室，工作衣与私人衣物分开放置。

在适当的场合，正确佩戴发网、束发带、帽子或其他毛发束缚物件。

若对食品进行手工操作处理时应使用手套，保持手套的完整性和清洁卫生状态。

禁止在食品暴露区域，或清洗设备、工器的区域吃东西、喝水、吸烟等。

### ■ 安全防护

验收、分拣人员宜根据各作业区出入安全要求配置必要的防护措施，如操作高危货架、出入冷冻库等区域应佩戴安全帽，在低温区域作业宜穿戴防寒服等；各区工作服宜醒目识别并区分，必要时加装反光带等装置；各区应遵循人流、物流分开出入原则。

## 二、供应商确认

验收前须确认供应商在合格供应商名录内，且处于正常合作状态。

供应商的准入程序包括企业实施采购前，组织采购部、品控部（质量部）等管理部门对潜在供应商进行生产加工过程评估。经评估满足企业准入要求，且能

---

提供符合企业食品安全与质量要求的商品及服务的供应商方可纳入企业合格供应商名录。

对各类食品供应商的生产过程评估可依据以下标准：

《加工食品供应商生产评价要求》（T/CCFAGS 002）

《食用农产品供应商生产评价要求 植物类》（T/CCFAGS 006）

《初级农产品食品安全管理要求（畜禽类）》（T/CCFAGS 008）

《初级农产品食品安全管理要求（水产类）》（T/CCFAGS 009）

以上标准可通过中国连锁经营协会网站（[www.cdfa.org.cn](http://www.cdfa.org.cn)）查询下载。

### 三、商品质量标准约定

在满足《农产品质量安全法》以及相关产品国家标准的基础上，企业可根据自身采购及客户需求，与供应商就合作商品具体质量要求进行相应的商品质量标准约定。双方约定的商品质量标准可作为供应商履约及企业收货验收环节的质量验收及判定依据。常见的食用农产品验收标准见附录 2。

鼓励经营者制定或引用国内外先进的食用农产品质量分级标准，进行质量分级后销售。

### 四、验收管理

#### 1. 验收制度

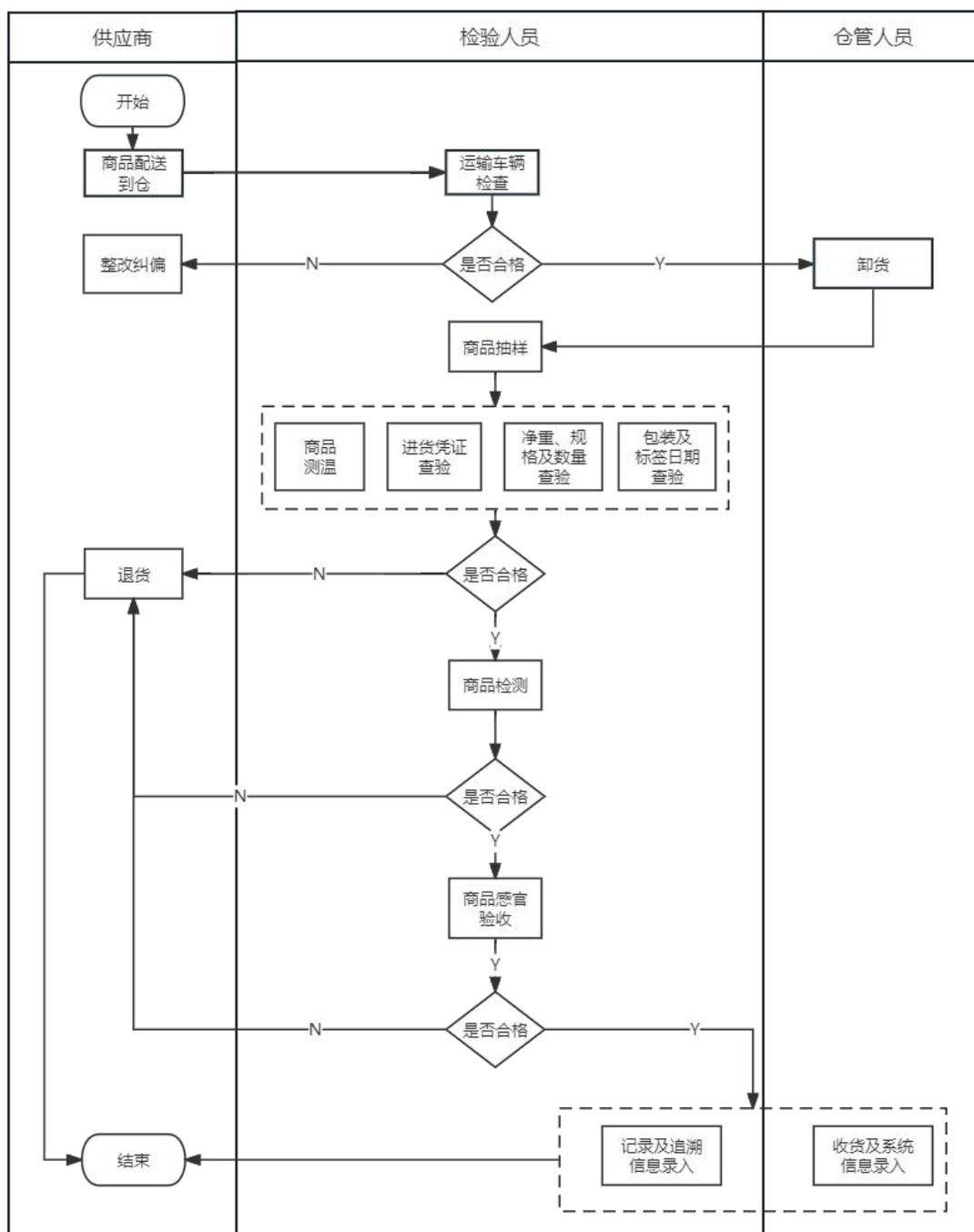
企业可根据验收工作程序制定适宜的验收管理制度、标准、指导书等，包括但不限于人员培训及管理制度、抽样管理制度、进货查验记录制度、验收及检测仪器设备操作及维护指导书、追溯系统维护指导书、商品验收标准、不合格品处理制度等。

## 2. 验收流程

### ■ 验收流程图

企业可根据岗位角色参考图1 食用农产品验收流程图与表1 食用农产品验收操作流程表开展商品到仓验收。

图1 食用农产品验收流程图



## ■ 验收操作流程

表 1 食用农产品验收操作流程表

业务活动	角色	操作细节	目标要求
商品配送到仓	供应商	供应商按照订货单及送货要求，按照预约到货时间送货到仓。	商品数量、送达时间满足率符合要求。
车辆检查	检验人员	对车辆与人员卫生、车辆温度等进行检查，包括检查温度检测仪的数据是否在要求范围内且无异常。	每批次检查。
整改纠偏	供应商	对于车辆不符合要求项立即纠偏整改。	不合格则整批货拒收。
卸货	仓管人员	将待检商品卸货至待检区。	不得将未检商品卸入合格品区。
商品抽样	检验人员	选择合适的抽样规则，进行商品取样。	抽样比例、抽样位置、抽样量符合性 100%。
商品测温	检验人员	对于冷链到货或对温度有要求的商品，进行商品中心温度测量。	符合商品属性温度要求。
食用农产品进货凭证查验	检验人员	查验食用农产品进货凭证有效性、真实性、合规性、完整性；并将合格食用农产品进货凭证进行存档保存。	合规性、完整性、有效性 100%；保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。
包装、标签及日期查验	检验人员	对商品包装、标签信息及日期进行查验。	标签合规。
净含量、规格及数量查验	检验人员	对商品规格及净含量进行查验。	非定量包装净含量符合双方约定，定量包装符合《定量包装商品净含量计量检验规则》(JJF 1070)。
商品检测/快速检测	检验人员	对于需到仓检测或者快检的商品进行商品检测。	检测覆盖率 100%。
商品感官和质量验收	检验人员	对商品进行感官和质量验收，包括但不限于外观、口感、气味等质量验收。	/
退货	供应商	对于质检反馈不合格的商品按需进行退货处理。	及时完成退货或销毁记录。
记录及追溯系统维护	检验人员	及时完成所有验收记录及相关系统信息维护，包括但不限于生产或收货日期、	及时完成每批次信息维护；保存期限不得少于商品保质期

业务活动	角色	操作细节	目标要求
护		验收数据、进货凭证等。	满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。
收货及系统维护	仓管人员	对合格商品进行数量清点、重量称重，并按照商品属性及区域要求放置在指定区域；及时完成相关系统信息维护。	/

注：角色分工、岗位职责可根据企业实际情况灵活调整。

### 3. 商品抽样

#### (1) 基本要求及规则

企业可根据商品的到货量、品种、风险等级制定抽样方法及抽样规则，保证所抽取的样品单位对全部样品具有充分的代表性。

#### (2) 商品抽样方法

现行通用的抽样方法有**随机抽样法**和**典型抽样法**。

##### ■ 随机抽样法

在抽样时不随主观愿望进行抽样，使每件商品都可能成为样品的抽取方法。常用的随机抽样方法是系统抽样，分层、分段抽样和整群抽样。

表2 食用农产品进货验收常用的随机抽样法

抽样方法	定义	应用
系统抽样	把农产品分批编号，按着一定程序进行抽样，如按3进行抽样，即3、13、23.....做试样，也可按其任意一个自然数取试样。	适于半成品抽样，其缺点是由于抽样均匀规律，有时会将刚好在另一种数量规律的有问题商品漏掉。
分层、分段抽样	由于食用农产品数量大且存放场所多，且到货期不同，则可将一大堆食用农产品分成若干堆或若干层，每堆或每层按一定百分比抽样，最后将试样集中检验。	分层抽样用于数量大且堆放在一起的农产品抽样，分段抽样用于来货期不同且堆放地很多的农产品抽样。分段抽样可先检最早的到货，再检抽最后的到货。发现最早到货就有问题，则应对以后每次到货都严格检查。
整群抽样	先将大包装作为整体进行抽样，然后再对抽出的大包装以小包装为单位进行抽样，即先群体抽样再个体抽样。	适用于工业品。

## ■ 典型抽样法

典型抽样是根据农产品特性，有意识地抽取少数具有代表性的典型样品。它不同于随机抽样法，而是用比较少的试样分析估计整批农产品的质量情况。

### (3) 抽样数量的确定

## ■ 预包装/定型包装食品抽样数量的确定

建议采用《计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划》(GB/T 2828.1)，一次性抽样方案进行抽样。

## ■ 散装产品抽样数量的确定

目前我国抽样数量确定的方法有百分比抽样法、计数抽样法和计量抽样法，农产品检验抽样一般采用百分比抽样法。

### 百分比抽样法

即用百分比决定抽样的方法。根据批量的多少抽取一定百分率作为试样。如农产品批量为500个，常用抽样比例5%，作为样品，应抽 $500 \times 5\% = 25$ 个。

用这种方法抽样，农产品批量在500-5000个之间比较合适；

如果农产品批量很小，则抽取试样数至少5个；

当批量数大于10,000个，则抽取3%；

当批量数大于100,000个，则抽取1%。

### (4) 分级抽样规则

企业可根据实际情况制定分级抽检规则，如一般抽检规则、加严抽检规则、放宽抽检规则等，可参考附录1：商品抽样规则示例。

对无法提供承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的，企业可加大抽样检验或者快速检测。

### (5) 验收指标及判定规则

企业可根据实际情况制定不同品类食用农产品的进货验收指标及判定规则。  
可参考如下示例。

企业可根据商品定位及客户需求，按需对到货果蔬进行糖度检测，确保果蔬口感稳定性。

### 食用农产品的进货验收指标及判定规则示例

指标/操作	说明	
重点检查项目	<b>外观：</b> 发霉变质、机械伤、成熟度、新鲜度、大小果差异点、外观瑕疵、净含量 规格、成熟度、异物管理。 <b>内部：</b> 内部变质、水果糖度、皮厚度、成熟度、色泽、硬度等指标。 <b>温度：</b> 商品温度、车辆温度。	
允收比例	<b>质量缺陷项：</b> 原料质量缺陷总比例≤15%，成品质量缺陷总比例≤8%； <b>严重项：</b> 发霉腐烂程度 > 3%； <b>一票否决项：</b> 农药残留、污染物、净含量、商品标签内容一致性等不符合要求。	
单项指标拒收比例	水果	<b>指标：</b> 糖度不合格率 > 30%、内部变质程度 > 20%； <b>抽样示例：</b> 随机抽检10颗（10份），糖度检测3颗（粒）不合格；即整批次不合格，该批次拒收处理。内部变质抽样类似。
	蔬菜	<b>根茎类、果实类指标：</b> 内部变质程度为10%-20%； <b>抽样示例：</b> 随机抽检10颗（10份）内部变质2份不合格即整批次不合格，该批次拒收处理。
商品复检	除一票否决拒收项，重点验收项目第一次到仓检查不合格，允许采销申请二次复检；二次复检使用（加严）抽检规则；只允许复检一次。	
总结果判定	首检合格	合格率=抽样合格份数/抽样总份数×100%
	首检不合格	执行复检，合格率=(首检合格份数+复检合格份数)/(首检份数+复检份数)*100%

## 五、验收工器具

企业在开展验收流程时应根据不同验收操作准备相应的验收工具，常用的验收工器具如下：

## 1. 直尺

一般用于商品长度测量。

示例：



## 2. 游标卡尺

一般用于商品直径测量。测量时，将商品卡进活动量爪，保证商品和活动量爪之间无缝隙，读数即可（无需估读）。

示例：



## 3. 千分尺（螺旋测微器）或厚度计

产品厚度测试可使用千分尺（螺旋测微器）或厚度计进行产品厚度测试，如测试塑料袋厚度，需将产品平放在作业台上，在塑料袋各个位置选出5个点进行厚度计进行厚度测试，并计算产品平均值，作为产品的最终厚度。

厚度计示例：

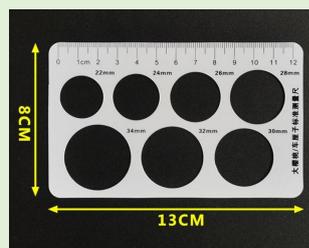
千分尺（螺旋测微器）示例：



## 4. 果径尺

一般用于商品果径测量，测量果径时，应将商品果柄端向上，垂直放入果径尺内，从大圈到小圈进行测量，当商品刚好不能通过果径尺时，对应果径尺的数值即为商品果径。对于特殊单品的果径测量，企业可拟定内部内控标准要求测量。

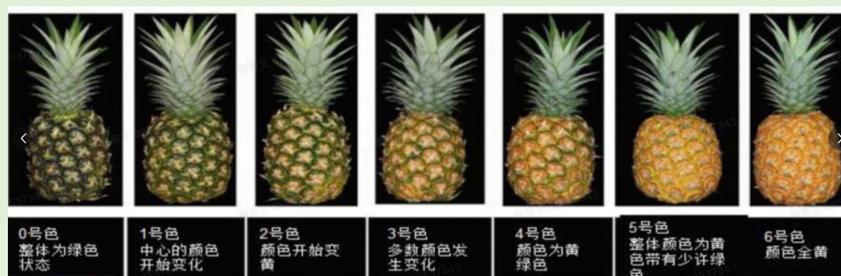
示例：



## 5. 色卡

一般用于商品色号测试，应使用标准规定的色卡进行颜色比对。将商品平放在作业台上，拿出对应的色卡，与商品进行比对，并结合各色号的颜色描述，确定商品色号。当商品存在阴阳面问题时，应对照标准，比照颜色及着色比例进行色号评定。

菠萝色卡示例：



罗氏比色扇示例（用于鸡蛋色号比对）：



## 6. 电子秤

一般用于商品重量测试, 在使用前需使用砝码校准, 将商品放在秤盘内进行测试, 不得出现商品搭在地面、其他物体上, 避免影响商品测试结果。称重设备应使用经检定合格、在检定周期内的计量器具。具体扣重数量应由供货方和收货方共同签字确认方为有效扣重。

示例:



## 7. 糖度计

一般用于果蔬糖度测量, 对于不同商品企业可根据商品输定拟定测糖位置及标准要求。

示例:



## 8. 电饭煲或蒸锅

一般用于蒸煮测试, 如甘薯类、板栗、玉米、贝贝南瓜等经过蒸煮后进行口感测试。

电饭煲示例:



蒸锅示例:



## 9. 红外测温枪或针式温度计

一般用于温度测试，红外测温枪用于车辆温度监测；针式温度计用于商品温度的测量。

红外测温枪示例：



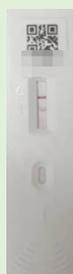
针式温度计示例：



## 10. 快速检测仪

主要用于化学与生物污染、农药残留、兽药残留、非食用物质及食品添加剂等快速检测场景中。

单项胶体金检测试剂示例：



高通量农残兽残检测仪示例：



## 第二章 验收过程

### 一、运输车辆

#### 1. 运输车辆要求

##### ■ 卫生要求

运输食用农产品的运输容器、工具和设备应安全无害，保持清洁，防止污染，并符合保证食用农产品质量安全所需的温度、湿度和环境等特殊要求，不得将食用农产品与有毒、有害物品一同运输。

##### ■ 温度要求

运输对温度、湿度等有特殊要求的食用农产品，应具备保温、保湿设备设施，并保持有效运行。

- ◆ 冷链运输商品在交接时，应查验运输车辆在途温度监控记录是否符合要求，并测量车辆温度是否符合标准：冷藏运输 $0-8^{\circ}\text{C}$ ；冷冻运输 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。
- ◆ 连续温度记录要求，应按照《食品冷链物流卫生规范》（GB 31605）。

#### 《食品冷链物流卫生规范》（GB 31605）

5.4 运输过程中的温度应实时连续监控，记录时间间隔不宜超过 10min，且应真实准确。

- ◆ 冷藏和冷冻商品或冷藏与常温商品同车运输时，应使用适当的措施以满足不同商品的温度要求。
- ◆ 非冷藏车在配送需冷冻或冷藏商品时，应采取冷藏或冷冻设施确保商品温度，如保温箱、干冰、冰袋、冰块、冰瓶等。
- ◆ 食用农产品的冷链物流配送要求应符合《食品冷链物流卫生规范》（GB 31605），相关要求也可参考《生鲜农产品冷链流通规范》（DB65/T 4432）等标准要求，详见如下表3 果蔬冷链流通温度要求表。

表3 果蔬冷链流通温度要求表

【出自《生鲜农产品冷链流通规范》（DB65/T 4432）】

温度区间		水果	蔬菜
A	0℃~4℃	苹果、梨、荔枝、山楂、桃、李、杏、甜樱桃、枣、葡萄、猕猴桃、草莓、柿子、杨梅、枇杷、无花果、哈密瓜、龙眼、西梅	大白菜、洋葱、蒜薹、甘蓝、青花菜、花椰菜、萝卜、胡萝卜、芹菜、芥蓝、菊苣、葱、生菜、菠菜、油菜、茼蒿、韭菜、香菜、荷兰豆、荸荠、蘑菇类、大蒜、莴笋、芦笋、豆芽
B	4℃~7℃	宽皮柑橘类、甜橙、火龙果、柚类、石榴、橄榄、番石榴、椰子、鳄梨、哈密瓜	马铃薯（晚熟）、红熟番茄、豆类（菜豆）、佛手瓜、长豇豆
C	7℃~10℃	白兰瓜、薄皮甜瓜、木瓜、杨桃	辣椒、甜椒、西葫芦、芋头、四棱豆、黄秋葵
D	10℃~15℃	香蕉、西瓜、菠萝、芒果、菠萝蜜、番荔枝、红毛丹、西柚、柠檬、西番莲、榴莲、山竹	甘薯、绿熟番茄、茄子、冬瓜、黄瓜、南瓜、山药、生姜、马铃薯（早熟）、苦瓜

## 2. 运输车辆检查方法

可参考《鲜活农产品冷链物流配送服务管理规范》（DB4401/T 142）确认冷链配送车辆测温点，必要时可查验连续温度记录数据，具体方法如下：

冷藏冷冻车装有货物时，应选择靠近开门处货物的顶部和底部。

对于较长厢体的冷藏冷冻车，货物处于制冷环境时，可从以下部位选取测温点：

- ◆ 在开门处货物的顶部和底部为测温点；
- ◆ 货物的顶角（尽可能远离制冷机组）；
- ◆ 货物的中心；
- ◆ 货物前端面的中心（尽可能靠近制冷机组）；
- ◆ 货物前面端的上角和下角（尽可能靠近回风口）。

## 二、商品温度

### 1. 商品温度要求

根据食用农产品属性、特征等制定适宜的商品储存和验收温度标准。

如无标准，可参照表4 商品储存和验收温度标准表，该表部分参照国家标准《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》（GB/T 24616）。

表4 商品储存和验收温度标准表

温度要求	温度范围
冷藏	0℃-8℃
冷冻	≤-18℃
常温	10-25℃

注：验收温度范围可根据实际情况温度上下波动 3℃。

### 2. 商品温度检查方法

有温度要求的商品，应用红外、针式温度计探针夹测或探针插入商品中心测量温度，在卸货15分钟内完成，建议每个商品种类取3-5组数据，其平均温度达到商品标准要求即为合格。

应定期对温度设备进行校准，校准可采用内部校准或外部校准方式。

## 三、商品进货凭证

### 1. 商品进货凭证要求

企业在进行食用农产品采购收货时，应当按照法规要求履行进货查验义务，索取并留存食用农产品进货凭证（如：销售凭证、送货单等），并核对供货者等有关信息。商品进货凭证有关要求见表5 食用农产品进货凭证要求明细表和常见的商品进货凭证示例。

鼓励优先采购附具承诺达标合格证或者其他商品质量合格凭证的食用农产品。

对无法提供承诺达标合格证或者其他商品质量合格凭证的，鼓励销售企业进行抽样检验或者快速检测。

**表5 食用农产品进货凭证要求明细表**

食用农产品类别		凭证及合格证明文件名称	提供频次
国产食用农产品	果蔬类	1. 送货单（送货单与实物相符）	每批次
		2. 承诺达标合格证明或农残快检报告	
	畜禽肉类-猪肉	1. 送货单（送货单与实物相符）	
		2. 动物检疫合格证明（省内、省外调运合格证明不同；生产日期与动物检疫合格证日期应一致）	
		3. 肉品品质合格证	
		4. 出厂检验合格报告（出厂报告与生产日期同一日期或前一天日期）	
		5. 非洲猪瘟检测报告（血清、全血与组织）	
		6. 瘦肉精检测报告（尿液与组织）	
	畜禽肉类-除猪肉外	1. 送货单（送货单与实物相符）	
		2. 动物检疫合格证明（省内、省外调运合格证明不同；生产日期与动物检疫合格证日期一致）	
		3. 出厂检验合格报告（出厂报告与生产日期同一日期或前一天日期）	
	水产	1. 送货单（送货单与实物相符）	
		2. 批次检验报告（以品类形式盖章）	
	禽蛋	1. 送货单（送货单与实物相符）	
2. 出厂检验合格报告：感官、净含量、药残指标（检测项目包括但不限于恩诺沙星、氟苯尼考，非必须指标等；其中理化药残指标视供应商检测能力提供，不做强制要求）			
进口食用	果蔬类、畜禽肉	1. 送货单（送货单与实物相符）	

<b>农产品</b>	类、水产类、禽蛋类	2. 进口商品报关单	
		3. 进口商品检验检疫证明	
<b>国产预包装食品、散装食品</b>	粮油类、调味品类、酱腌类、面点类、其他预包装食品（包括标识生产许可证的	批次出厂合格报告	
<b>进口预包装食品、散装食品</b>	畜禽、水产制品、水果制品、蔬菜制品等)	进口商品报关单、检疫合格证明	

注：

1. 除动物检疫合格证明 A 证或 B 证原件外，其余索证索票材料复印件、电子版（含照片）具有与原件同等的效力；
2. 如当地监管部门要求将商品进货凭证上传到追溯系统，则追溯系统上的相关文件具有同等效力；
3. 除此表索证索票要求外，特殊时期或其他当地政府特殊要求，按当地最新监管部门要求执行（如：核酸检测报告、消杀证明等）。

## 常见的商品进货凭证示例

### 1. 商品检测报告-抗生素药残检测报告 (适用于禽蛋、淡水鱼虾类)

产品检测报告		
产品名称	■■■■■■蛋托12枚整盒装	生产日期 2022/6/7 报告日期 2022/6/7
抽样数量	50枚	
检验指标		
项目	要求	检验结果
色泽	灯光透视时整个蛋呈暗红色	符合
	去壳后蛋黄呈橘黄色至棕色, 蛋白澄清、透明, 无其他异常颜色	符合
气味	蛋液具有固定的蛋腥味, 无异味	符合
状态	蛋壳清洁完整, 无裂纹, 无霉斑	符合
	灯光透视时蛋内无黑点及异物	符合
	去壳后蛋黄凸起完整并非有韧性, 蛋白稀稠分明, 无正常视力可见外来异物	符合
磺胺	未检出	符合
氟苯尼考	未检出	符合
地诺昔啉	未检出	符合
检验结论	产品符合以上要求, 合格。	
检验人	■■■■■	审核人 ■■■■■

### 2. 农残检测报告

农产品质量检测中心农药残留检测结果通知单			
编号: ■■■■■			
送样单位: ■■■■■有限公司	检验类型: 委托检验		
品种名称	产地	抑制率 (%)	结果
西葫芦	寿光	4.16	合格
甜椒	寿光	8.52	合格
螺丝椒	寿光	9.61	合格
红泡椒	寿光	7.44	合格
黑茄	寿光	10.26	合格
彩椒	寿光	9.66	合格
白黄瓜	寿光	8.43	合格
佛手瓜	寿光	6.31	合格
桂河芹菜	寿光	5.08	合格
黄瓜1	寿光	7.16	合格
黄瓜2	寿光	6.38	合格
黄瓜3	寿光	10.29	合格
检测依据:	根据中华人民共和国卫生部与中国国家标准化管理委员会联合发布的蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留的快速检测标准 (GB/T5009.199-2003)		
备注:	1. 检测结果只对送样样品负责。 2. 本证有效期二天。 3. 本证盖章有效, 复印无效。		
送样人: ■■■■■	检验人: ■■■■■	审核人: ■■■■■	签发: ■■■■■
2022年6月18日			

### 3. 肉品品质检验合格证 (适用于猪肉)

肉品品质检验合格证 (猪)	
定点屠宰厂(场)专用	
产品名称: ■■■■■	重量: 80 (kg)
生产单位: ■■■■■有限公司	NO.B385■■■■■
生产日期: 2022-06-10	
购货方: ■■■■■	
检验员(盖章): ■■■■■	企业肉品检验印章
注: 1. 产品名称和重量应与对应的动物检疫合格证明载明的产品名称和数量相一致; 2. 生产日期应当填写产品重量所包含的全部生产日期; 3. 项目填写齐全、清楚; 4. 证据相符、证明相符, 否则无效。	

### 4. 非洲猪瘟检测报告 (适用于猪肉)

非洲猪瘟检测报告		
报告编号: 2022■■■■■	共2页, 第1页	
屠宰企业名称: ■■■■■有限公司	采样日期: 2022年06月08日	检测完成日期: 2022年06月08日
样品名称: 血清	样品数量: 24	检测方法: 荧光PCR
检测单位: 本屠宰企业	试剂厂家: ■■■■■	批号: 202■■■■■
检测结果: 0 份阳性, 24 份阴性, 0 份可疑	批号: 20■■■■■	检测单位: 本屠宰企业
检测结论: 应用 荧光PCR 检测方法, 共检测来自 ■■■■■ 屠宰企业的 27 份样品, 结果为 0 份阳性, 27 份阴性。	检测人: ■■■■■ 审核人: ■■■■■ 批准人: ■■■■■ 官方兽医: ■■■■■ 2022年6月8日	



## 9. 进口货物报关单

中华人民共和国海关进口货物报关单

商品名称: 进口货物

数量: 1000 KG

价值: 10000.00

原产地: 国外

申报日期: 2024年6月17日

申报地点: 厦门

申报单位: 厦门XX有限公司

申报人员: XXX

申报电话: XXX-XXXXXXX

申报单位地址: 厦门市XX路XX号

申报单位邮编: XXXXX

申报单位电话: XXX-XXXXXXX

申报单位传真: XXX-XXXXXXX

申报单位电子邮箱: XXX@XXX.COM

申报单位网站: XXX.COM

申报单位统一社会信用代码: XXXXXXXXXXXXXXXXXX

申报单位海关备案编号: XXXXXXXXXXXXXXXXXX

申报单位检验检疫备案编号: XXXXXXXXXXXXXXXXXX

申报单位进出口经营权编号: XXXXXXXXXXXXXXXXXX

申报单位对外贸易经营者备案登记号: XXXXXXXXXXXXXXXXXX

申报单位海关信用等级: XXX

申报单位检验检疫信用等级: XXX

申报单位进出口经营权信用等级: XXX

申报单位对外贸易经营者备案登记信用等级: XXX

申报单位统一社会信用代码: XXXXXXXXXXXXXXXXXX

申报单位海关备案编号: XXXXXXXXXXXXXXXXXX

申报单位检验检疫备案编号: XXXXXXXXXXXXXXXXXX

申报单位进出口经营权编号: XXXXXXXXXXXXXXXXXX

申报单位对外贸易经营者备案登记号: XXXXXXXXXXXXXXXXXX

申报单位海关信用等级: XXX

申报单位检验检疫信用等级: XXX

申报单位进出口经营权信用等级: XXX

申报单位对外贸易经营者备案登记信用等级: XXX

## 10. 销售凭证

代销食品供应商送货单

送货日期: 2024年6月17日

送货地址: 厦门市XX路XX号

联系电话: XXX-XXXXXXX

序号	商品名称	规格	送货数量	生产日期	保质期	备注
1	鸡蛋	100g/个	20	2024.6.17	12个月	
2	鸡蛋	100g/个	5	2024.6.17	12个月	
3	鸡蛋	100g/个	2	2024.6.17	12个月	
4	鸡蛋	100g/个	5	2024.6.17	12个月	
5	鸡蛋	100g/个	2	2024.6.17	12个月	
6	鸡蛋	100g/个	1	2024.6.17	12个月	
7	鸡蛋	100g/个	5	2024.6.17	12个月	
8	鸡蛋	100g/个	2	2024.6.17	12个月	
9	鸡蛋	100g/个	1	2024.6.17	12个月	
10	鸡蛋	100g/个	1	2024.6.17	12个月	
11	鸡蛋	100g/个	10	2024.6.17	12个月	
12	鸡蛋	100g/个	2	2024.6.17	12个月	
13	鸡蛋	100g/个	2	2024.6.17	12个月	
14	鸡蛋	100g/个	2	2024.6.17	12个月	
15	鸡蛋	100g/个	2	2024.6.17	12个月	

供应商: 厦门XX有限公司

联系人: XXX

联系电话: XXX-XXXXXXX

送货日期: 2024.6.17

送货地址: 厦门市XX路XX号

联系电话: XXX-XXXXXXX

## 11. 承诺达标合格证

食用农产品合格证

食用农产品名称: 丝瓜

数量(重量): 1000 KG

生产者盖章: 厦门XX有限公司

联系方式: XXX-XXXXXXX

产地: 海沧区浦塘江浦村

开具日期: 2024年6月17日

我承诺对产品质量安全及合格证真实性负责:

不使用禁限农药兽药

不使用非法添加物

遵守农药安全间隔期、兽药休药期规定

销售的食用农产品符合农药兽药残留食品安全国家标准

## 12. 电子承诺达标合格证

厦门市农产品追溯查询系统

厦门市农产品追溯查询系统

承诺达标合格证

我承诺对生产销售的食用农产品:

不使用禁限农药兽药、停用兽药和非法添加物

常规农药兽药残留不超标

对承诺的真实性负责

承诺依据:

委托检测  自我检测

内部质量控制  自我承诺

查询结果 扫码时间: 2024-03-22

您好,您查询的防伪码已经查询过13次

产品名称	检测结果	合格
青葱	合格	合格

生产厂家: 专业合作社

地块名称: XXX

购买链接: XXX

销售信息

销售日期: 2023-03-22 重量(千克): 19

产品信息 生产档案 企业信息 产品检测

---

## 2. 商品进货凭证检查方法

通过目视、要求比对等方式，检查食用农产品进货凭证完整性、准确性、一致性、真实性、有效性等。

鼓励使用电子凭证，电子凭证与纸质凭证具有同等效力。

## 四、商品外观

### 1. 商品包装

#### (1) 商品包装要求

商品包装设计、功能、安全、规格尺寸等应符合国家相关法律法规、标准规范要求，可参考《农产品物流包装容器通用技术要求》（GB/T 34343）；同时应符合《限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品》（GB 43284）要求，避免过度包装。具体要求包括但不限于：

- ◆ 食用农产品包装符合储运、运输、销售及保障安全的要求，便于拆卸和搬运。
- ◆ 食用农产品在包装、保鲜、贮存、运输中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等食品相关产品，应当符合食品安全国家标准。
- ◆ 包装容器，如塑料箱、纸箱等宜按照食用农产品的大小规格设计，应整洁、干燥、牢固、无污染、无异味、无毒无害，内壁无尖突物，无虫蛀、腐烂霉变等，纸箱无受潮、离层现象。
- ◆ 果蔬类包装材料应具有一定的通透性、防潮性和环保性，应符合《新鲜蔬菜包装通用技术条件》（SB/T 10158）和《热带水果和蔬菜包装与运输操作规程》（SB/T 10448）的规定，且包装内果蔬的可视部分应能够代表包装内全部果蔬，不应过度包装。不耐压的果蔬包装时，应在包装容器内加支撑物或衬垫物。
- ◆ 包装果切或直接入口的水果的塑料盒和保鲜膜应使用食品级材质并符合国家强制性技术规范要求。

---

## (2) 检查方法

可目视查验商品包装干净整洁度，确保包装完整，且无破损、污染、大面积受潮、发霉、开裂等情况。

## 2. 商品标签

### (1) 商品标签要求

食用农产品标识应符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》、《农产品包装和标识管理办法》等要求，包括但不限于以下内容：

- ◆ 带包装的食用农产品应在包装上如实标明食用农产品的名称、产地、生产者或者销售者的名称或者姓名等信息。产地应当具体到县（市、区），鼓励标注到乡镇、村等具体产地。对保质期有要求的，应当标注保质期；保质期与贮存条件有关的，应当予以标明；在包装、保鲜、贮存中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的，应当标明食品添加剂名称。带包装销售食用农产品的，鼓励在包装上标明生产日期或者包装日期、贮存条件以及最佳食用期限等内容。
- ◆ 直接接触食用农产品的包装要求，遵照《中华人民共和国农产品质量安全法》。未包装的农产品，应当采取附加标签、标识牌、标识带、说明书等形式标明农产品的品名、产地、生产者或者销售者名称等内容。
- ◆ 即食食用农产品外包装还应当如实标明具体制作时间。
- ◆ 进口食用农产品的包装或者标签应当符合我国法律、行政法规的规定和食品安全标准的要求，并以中文载明原产国（地区），以及在中国境内依法登记注册的代理商、进口商或者经销者的名称、地址和联系方式，可以不标示生产者的名称、地址和联系方式。
- ◆ 对于进口鲜冻肉类商品，内外包装上应当有牢固、清晰、易辨的中英文或者中文和出口国家（地区）文字标识，标明以下内容：产地国家（地区）、

---

品名、生产企业注册编号、生产批号；外包装上应当以中文标明规格、产地（具体到州/省/市）、目的地、生产日期、保质期限、储存温度等内容，必须标注目的地为中华人民共和国，加施出口国家（地区）官方检验检疫标识。

- ◆ 分装销售的进口食用农产品，应当在包装上保留原进口食用农产品全部信息以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。

## (2) 检查方法

标签核验可按照抽样规则抽取待检样品，通过目视、要求比对等方式，检查标签信息完整性、准确性、一致性、真实性、有效性等，如同时到货多批次商品，应覆盖所有批次商品的标签核验。

## 3. 商品日期

### (1) 商品日期要求

对于无明确规定保质期的商品，经营者应根据食用农产品特性，制定适宜的保质期作为内部管控要求。

对于有标识生产日期或上市日期的食用农产品，不得接收过期商品。验收时应符合下列基本要求：

- ◆ 标签所标示日期须与内外包装、外文标签等保持一致；
- ◆ 日期无加贴、无篡改、无缺失情况，同一包装商品不得标识多个生产日期或上市日期；
- ◆ 标识的日期应清晰可识别。

### (2) 检查方法

可根据食用农产品周转及运营情况建立保质期允收允发标准，规范商品效期管理。具体情况可参考《电子商务农产品验收规范》（GH/T 1323）相关要求，具体情况见表6 商品允收期规则表。

表6 商品允收期规则表

保质期 (天)	商品允收期规则
< 4	收货日期与生产日期是同一天
5-7	收货日期允许是生产日期当天或到期前一天
8-90	剩余2/3保质期
> 91	国产商品：剩余2/3保质期

## 4. 商品净重、规格及数量

### (1) 商品净重、规格及数量要求

定量包装食用农产品的，应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》(JJF1070) 的相关规定。

非定量包装食用农产品的，应符合与供应商制定的扣重规则。扣重规则包括但不限于：

- ◆ 去皮重，如筐、箱、栈板重量等；
- ◆ 去冰衣、水分，如冻虾冰衣，冷鲜猪肉水损等；
- ◆ 去人为添加不可食用部分，如水产螃蟹捆绳等；
- ◆ 去商品携带不可食用部分，如薯芋类带泥；
- ◆ 去商品本身不可食用部分，如叶菜带外包叶、冬笋带老根等。

### (2) 检查方法

定量包装食用农产品的检查方法可参照《定量包装商品净含量计量检验规则》(JJF1070) 操作。

非定量包装食用农产品的检查方法为去除扣重后的商品重量符合相应标准，即为合格。

## 五、商品感官性状

### 1. 检验条件要求

检验场所应光线充足，无异味等明显干扰因素。

### 2. 商品感官性状要求

可根据自身情况制定内部商品感官验收标准，并在合同中约定。

食用农产品应符合其固有的外观、气味、色泽、组织形态等指标，不得有发霉腐烂、携带虫鼠害或异物等影响食品安全的情况。常见的食用农产品感官指标项目如下。

表7 常见的食用农产品感官指标项目表

类别	感官指标
蔬菜水果类	品种、发霉腐烂、病虫害、冷害冻害、气味、异物、色泽、机械伤、花皮/花斑、新鲜度、成熟度、老嫩度、畸形、硬度等
畜禽类	气味、色泽、部位、新鲜度、肥瘦比、带肉率、带脂率、异物、病变、淤血、淋巴等
水产类	规格、气味、色泽、鲜活度、异物、寄生虫、伤残、畸形等

### 3. 商品感官性状检查方法

通过视觉、嗅觉、味觉、触觉、听觉等感官检查方法，必要时借助辅助工具（电子秤、直尺、色卡等）对商品感官性状进行测试。

## 六、商品检测

### 1. 商品检测要求

#### (1) 检测设备和环境要求

企业应根据其规模、经营品种和检测项目，配置满足检测要求的检测设备。如：有机磷及氨基甲酸酯类农残检测、胶体金检测工具及设备。检测工具及设

---

备按其使用要求进行定期维护和校准。制定快检人员培训、设施设备管理、操作规程等制度。

仪器设备的使用记录应包括仪器设备使用者、使用期间是否正常、设备维护保养情况等内容。

开展快速检测工作的环境应保持整齐清洁，检测过程中应避免交叉污染。

## (2) 检测项目要求

企业采购的食用农产品的农药残留、兽药残留、污染物、生物毒素、非食用物质以及其他危害人体健康物质的限量规定，应当符合国家现行法律法规要求。

### ■ 农药残留

应当符合《食品中农药最大残留限量》（GB 2763）等相关要求。

### ■ 兽药残留

应当符合中华人民共和国农业农村部公告第250号、《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1）等相关要求。

### ■ 重金属残留及其他污染物限量

应当符合《食品中污染物限量》（GB 2762）等相关要求。

### ■ 真菌毒素指标

应符合《食品中真菌毒素限量》（GB 2761）等相关要求。

### ■ 即食食用农产品微生物指标

应符合《预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）等相关要求。

### ■ 非食用物质及其他

甜蜜素，二氧化硫等非法添加物质指标应符合《食品添加剂使用标准》（GB 2760）等相关要求。

## (3) 检测过程和结果要求

采样人员应按要求抽取一定数量的样品，并对记录样品的相关信息，对样品进行编号和唯一性标识，保证样品信息可溯源；

样品前处理应满足样品制样方法、部位、数量及贮存条件要求；

检测人员应按照快速检测方法要求进行实验操作；

快速检测仪器生成的检测结果，应作为原始记录存档。对无法作为原始记录长期保存的检测结果，可以采用拍照等电子化方式存档。记录保存不少于2年；

当快速检测结果为疑似阳性时，应用国标方法进行复核检测，以复核结果为准；阳性样品处理按企业内部制定的相关处理制度进行处理。

## 2. 检测方法

### (1) 快速检测

根据农产品的类别需要重点检测的项目可参考下表；企业可根据农产品类别、自身管理需要和监管部门要求，同时参考选用的快速检测方法适用范围或检测试剂适用范围，适当确认或调整快速检测项目类别、数量及检测方法，确定检测项目。具体检测项目可参考表8 常见的快速检测项目表。

表8 常见的快速检测项目表

样品类别	检测项目	检测方法	检测依据	建议频次	备注
果蔬类	有机磷及氨基甲酸酯类	GB/T 5009.199-2023	GB2763	每批（两种方法选择其中一种即可）	1、蔬菜重点监控的品项为：韭菜、豇豆、芹菜、辣椒、青菜、生姜类； 2、水果类重点监控项目为：香蕉、芒果、
	敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏	KJ 202309	GB2763		
	甲基异柳磷	KJ 202309	GB2763	按需检测	
	灭蝇胺	KJ 202210	GB2763	按需检测	
	腐霉利	KJ 202209	GB2763	按需检测	
	丙溴磷	KJ 202208	GB2763	按需检测	
	多菌灵	KJ 202205	GB2763	按需检测	
	水胺硫磷	KJ 202204	GB2763	按需检测	
	毒死蜱、噻虫胺、吡虫啉、噻虫嗪、甲拌磷等	其他商品化胶体金法	GB2763	按需检测	
水产类	喹诺酮类	KJ 201906	农业部公告235号、GB	每批次检测	1、重点检测鲈鱼、鳊鱼、鲫鱼、黑鱼、

			31650		大黄鱼 2、牛蛙、泥鳅
	孔雀石绿	KJ 201701	农业部农村 部第250号	按需检测	
	氯霉素	KJ 201905		按需检测	
	硝基呋喃	KJ 201705		按需检测	
	四环素	KJ 202303	GB 31650	按需检测	
	甲氧苄啶	KJ 202301	GB 31650	按需检测	
	地西洋	KJ 202105	GB 31650	按需检测	
畜禽肉类	瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）	KJ 201706	GB 31650	按需检测	1、重点猪肉、牛肉、羊肉的瘦肉精； 2、禽类重点关注乌鸡，重点品相尼卡巴嗪、氟苯尼考等
	喹诺酮类	KJ 201906	农业部公告235号、GB 31650	按需检测	
	硝基呋喃	KJ 201705	农业部农村部第250号	按需检测	
	五氯酚酸钠	其他商品化胶体金法	农业部农村部第250号	按需检测	
	尼卡巴嗪	其他商品化胶体金法	GB 31650	按需检测	
	氟苯尼考	其他商品化胶体金法	GB 31650	按需检测	
禽蛋类	甲硝唑、地美硝唑	其他商品化胶体金法	GB 31650	每批次	重点关注鸡蛋
	氟苯尼考		GB 31650.1	每批次	
	喹诺酮类		GB 31650.1	每批次	
	氯霉素		农业农村部公告第250号	按需检测	
	氟虫腈		GB 2763	按需检测	
	呋喃唑酮代谢物		农业农村部公告第250号	按需检测	

可参考如下检测方法：

表9 常见的检测方法表

类别	检测方法
蔬菜水果类	分光光度法快检，胶体金快检
畜禽类	胶体金快检
水产类	胶体金快检

## (2) 委托第三方机构检测

---

企业可根据自身管理需要、监管部门要求以及自身检测能力，定期委托第三方检测机构进行商品检验。目前由于快检试剂存在局限性，微生物相关指标检测时间需24小时以上等，对重金属等污染物、微生物进行检测时，企业可根据商品需求委托第三方机构检测。

---

---

## 第三章 验收结果管理和应用

### 一、合格品放行

按验收标准进行判定，经检验合格的，准许入库。

### 二、不合格品处理

质量不合格的商品，应做退货或销毁处理。

非质量不合格的商品，应制定相应制度进行处理。

### 三、记录

#### 1. 进货查验记录

企业应当建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

实行统一配送方式的食用农产品经营企业，对统一配送的食用农产品可以由企业总部建立进货查验记录制度，并保存查验记录和相关资料。同时保留对不合格品处理的记录，以便后续的追溯和监管。

食用农产品进货凭证保存期限不得少于商品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

鼓励有条件的企业采用数字信息技术，进行食用农产品进货查验记录。

农产品进货查验记录具体操作可参考以下标准：

《连锁经营超市进货查验记录操作规范》（T/CCFAGS 017）

该标准可通过中国连锁经营协会网站（[www.cdfa.org.cn](http://www.cdfa.org.cn)）查询下载。

---

## 2. 储存环境记录

企业应保证食用农产品质量安全所需要的环境要求，并如实记录相关情况，包括但不限于储存温度、湿度、存放位置等。

## 3. 加工记录

涉及农产品加工的，应记录加工过程，包括但不限于加工工艺、加工卫生、加工时间、温度控制、消毒处理等，以实现可追溯。

## 4. 不合格品处理记录

退货和销毁等不合格品处理记录包括商品名称、数量、供应商名称、处理方法、处理人员，纠正预防措施等，以实现可追溯。

## 5. 培训和考核记录

培训和考核记录应包括培训内容、培训时间、培训人员、参训人员、考核结果等。

## 6. 记录注意事项

记录书写字迹清晰易辨，且记录不得随意涂抹修改，因客观原因需做修改时，原处划线，修改人必须签名确认，以利追踪。

## 四、追溯信息录入

企业可根据当地政府要求或企业自身可追溯管理要求完善商品追溯系统信息的维护，以便实现追溯。

录入的重点字段包括但不限于

- ◆ 食用农产品信息（如：品种、规格、重量）

- 
- ◆ 供应商信息（如：企业名称、联系方式、地址、信用代码）
  - ◆ 凭证信息（如：产地证明、检测结果、承诺达标合格证）等。

## 五、供应商评价

企业可对供应商商品及服务履约情况进行供应商质量风险等级划分及评估，可参考的评估指标包括供应商到货合格率（合格批次/到货批次）、售后赔付率（用户退货+用户投诉金额/发货金额）、售后满意度（用户评价）等。

对于到货验收商品合格率较低或消费环节质量反馈较差的商品应增加抽检频次，并根据供应商评价等级，施行供应商加严、一般或放宽验收原则。

对于在收货验收环节出现异常的供应商，特别是整批次拒收、或连续出现拒收情况的供应商，启动复盘机制，找到问题原因，并推动供应商解决问题，提升商品的质量稳定性。

---

---

## 第四章 验收能力管理

### 一、培训

为确保验收水平的一致性，企业可定期对验收人员进行食品安全基础知识、商品标准、抽样规则、验收规范等培训，并进行考核。

### 二、考核

考核可分为理论知识考核和实践操作考核。

实践操作考核时，可随机选择某批次商品作为验收一致性测验样品，分别由不同验收人员进行感官判定，根据实际验收差异进行对比分析，一般验收最终判定结果一致且差异值在企业内控标准值内，视为可接受验收偏差。

### 三、校准和能力比对

#### 1. 内部校准

内部校准是对感官验收结果进行复核，复核内容包括但不限于取样位置、抽检比例、全检比例等是否符合验收规范；以及商品缺陷判定是否按照各品类商品质量标准执行。

#### 2. 外部校准

可邀请第三方机构或检测设施设备提供方等外部核验机构进行人员能力比对，将留样送往第三方检测机构复测，并将复测结果与自测结果进行一致性比对。

## 第五章 鼓励性条款

### 一、基地直采

鼓励企业与农产品生产基地、专业合作社等建立直采合作，从源头把控农产品食品质量安全，保障品质。

### 二、反食品浪费

鼓励企业在进货验收相关环节采取适当措施以减少食用农产品的损耗和浪费，包括但不限于以下方法：

#### ■ 控制温湿度

冷链运输时，根据食品特征合理选择冷藏、冷冻或常温的运输条件，全程控制温度与湿度，确保商品质量，延长货架期。

#### ■ 改善包装及周转容器

改善食品的包装材质或规格，注重包装优化而非单纯的包装减量。

鼓励生鲜食用农产品从源头采用标准化周转筐，减少运输等周转过程食品损耗。

果蔬周转筐的应用可参考以下标准：

《果蔬周转筐运营操作规范》（T/CCFAGS 019）

该标准可通过中国连锁经营协会网站（[www.ccfa.org.cn](http://www.ccfa.org.cn)）查询下载。

### 三、风险预警信息交流

鼓励企业通过行业交流平台共享食用农产品食品安全风险预警信息。

---

## 四、信息化管理

鼓励采用数字化系统、物联网技术等信息化管理方式对食用农产品进货验收流程相关信息进行记录和存档，保证商品信息在入库和流通过程中的可追溯。

## 附录 1 商品抽样规则示例

企业可参考下表制定商品抽样规则。

附表 1: 食用农产品进货验收抽检规则表

订单数量 (kg)	外部显性 (kg) 指标: 发霉腐烂, 虫害, 机械伤等				内部隐性 (个) 指标: 糖度, 内部问题等					
	一般验收		加严验收		一般验收		放宽验收		加严验收	
	抽样数量	复检量	抽样数量	复检量	抽样数量	复检量	抽样数量	复检量	抽样数量	复检量
0-10	全检	全检, 拒收	NA	NA	免检	NA	免检	NA	免检	NA
11-50	10	不良品	NA	NA	1	NA	免检	NA	3	NA
51-300	10	10	全检, 拒收不良品		大果: 3 个	大果 7 个	大果: 1 个	大果: 9 个	大果: 10 个	大果: 10 个
301-500	20	20	40	40	中果: 10 个	中果: 10 个	中果: 5 个	中果: 5 个	中果: 20 个	中果: 20 个
501-3000	50	50	100	100	小果: 20 个	小果: 20 个	小果: 10 个	小果: 10 个	小果: 40 个	小果: 40 个
3000-6000	120	120	240	240	大果: 10 个	大果: 10 个	大果: 3 个	大果: 10 个	大果: 20 个	大果: 20 个
>6000	240	240	480	480	中果: 20 个	中果: 20 个	中果: 10 个	中果: 20 个	中果: 40 个	中果: 40 个
					小果: 40 个	小果: 40 个	小果: 20 个	小果: 40 个	小果: 80 个	小果: 80 个
合格率=抽样合格重量/抽样总重量*100%。 首检不合格, 执行复检。 涉及复检的, 合格率=(首检合格重量+复检合格重量)/(首检重量+复检重量)*100%					合格率=抽样合格数量/抽样总数量*100%。 首检不合格, 可申请复检。 涉及复检的, 合格率=(首检合格数量+复检合格数量)/(首检数量+复检数量)*100%					

## 附录 2 常见的食用农产品验收标准示例

本指南列举了番茄、土豆、胡萝卜、娃娃菜、红草莓、凤梨等常见的果蔬验收标准示例。

企业可参照示例制定经营商品的验收标准，形成文件并传达给相关方。

本附录示例均由明康汇生态农业集团有限公司提供。



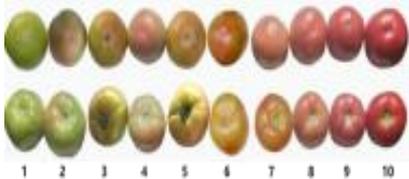
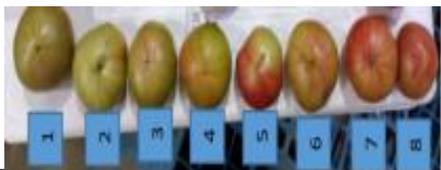
### 示例 1 番茄验收标准

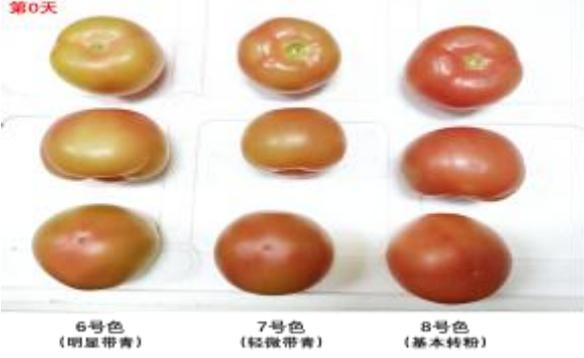
基本信息				
标准适用对象	番茄(粉果大番茄、红果大番茄、普罗旺斯番茄)、高山番茄、马蹄番茄、草莓番茄)			
标准适用范围	明康汇所有渠道 A 进 B 出 (原料)、A 进 A 出			
产品属性	果形圆润丰满有弹性，颜色大红、粉红或洋红，着色均匀，光泽亮艳，大小均匀，肉厚多汁 金蛋番茄为红果/粉果中的小规格果；爆汁番茄汁水充足，口感偏酸，风味较佳；爆莎番茄口感沙糯； <b>青番茄需炒熟吃，生吃有毒</b>			
	粉果番茄	红果番茄	普罗旺斯番茄	马蹄番茄
				
	草莓番茄	贝贝番茄	爆汁番茄	爆莎番茄
				
	串番茄	青番茄	NA	NA
			NA	NA

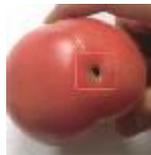
基本要求	基本要求内容				不符合判定	
索证索票	1、进口商品：供应商需随货提供《送货单》、《报关单》、《检验检疫证明》； 2、国产商品：供应商需随货提供《送货单》、《农产品承诺达标合格证明》或（检测合格证明）				整批拒收	
安全指标	农残、重金属等其他安全性指标均应符合国家现行法律法规要求				整批拒收	
品种	符合该品种特性				拒收 不合格部分	
规格	规格参照下表，超出标准限值的比例≤15%（通用产地的红果、粉果番茄超出标准限值的≤20%，其它明确产地的红果、粉果番茄超出标准限值的≤15%）				整批拒收	
番茄规格参照表						
产品名称	产地	规格	产品名称	产地	规格	
贝贝番茄	通用	颗重：6-20g	爆莎番茄	通用	颗重：70-150g	
爆汁番茄	通用	颗重：20-50g	草莓番茄	通用	颗重：60-130g	
东喜番茄	通用	颗重：60-130g	马蹄番茄	通用	颗重：120-350g	
普罗旺斯番茄	通用	颗重：110-400g	桃太郎番茄	通用	颗重：110-400g	
粉果番茄	通用	颗重：130-400g	带叶粉果番茄	通用	颗重：110-400g	
粉果番茄	温州	颗重：100-350g	粉果番茄	四川	颗重：130-330g	
粉果番茄（小）	通用	颗重：60-150g	串番茄	通用	颗重：100-380g， 单串果≥2颗	
串番茄	通用	颗重：20-80g，单串果≥6颗	红果番茄	通用	颗重：125-350g	
红果番茄	山东寿光/聊城/温州	颗重：100-350g	红果番茄	广东海丰	颗重：130-330g	
高山西红柿	丽水松阳	颗重：100-250g	金蛋番茄/摸蛋番茄	通用	颗重：60-130g	
青番茄	通用	颗重：100-350g	NA	NA	NA	
核心指标	核心指标描述（核心指标不符合算为严重缺陷）				缺陷容许度	不符合判定
新鲜度（严重）	无发霉、腐烂				3%	整批拒收
主要指标	主要指标描述（主要指标不符合算为一般缺陷）				缺陷容许度	不符合判定
新鲜度	无果体发软、皱缩、黑斑；无果柄发黑、发黄；无果柄发霉				8%	整批

(一般)		拒收
成熟度/老嫩度	<p>1. <b>粉果/红果</b>: 夏季: 7-9 号色可接受, 其他季节 8-10 号色可接受; 夏季红果/粉果允许 10%以内的 6 号色, 6 号色超过 10%的部分计为一般缺陷; 其它色号不符均计算为一般缺陷;</p> <p>2. <b>普罗旺斯番茄</b>: 夏季 4-9 号色, 其它季节 6-9 号色;</p> <p>3. <b>草莓番茄</b>: 色号要求 5-8 号色, 或者青色面积 35%以内, 允许 20%数量颜色不符, 超过 20%的部分计为一般缺陷 (全青果计算为一般缺陷);</p> <p>4. <b>东喜番茄</b>: 4-10 号色 (10 号色未熟溇、发软的情况下);</p> <p>5. <b>番茄</b>: 夏季果肩肩青、肩黄<math>\leq 1\text{cm}</math> 或果身浅黄、浅青面积<math>\leq</math>果体面积的 5%; 冬季肩青<math>\leq 0\text{cm}</math></p>	
机械伤	<p>1. 无压伤; 未伤及果肉(如裂口、戳伤); 不允许伤及果肉的戳伤;</p> <p>2. 果柄处干裂<math>\leq 1\text{cm}</math> 且<math>\leq 1</math>处;</p> <p>3. 枝伤、干疤、擦伤等不伤及果肉的外观缺陷: 链条状干疤<math>\leq 2</math>条; 红果/粉果番茄<math>\leq 2\text{cm}</math> 且<math>\leq 1</math>处; 金蛋番茄、爆莎番茄<math>\leq 1.5\text{cm}</math> 且<math>\leq 1</math>处; 爆汁番茄<math>\leq 1\text{cm}</math> 且<math>\leq 1</math>处 其中: 高山番茄各类斑疤面积<math>\leq 1.5\text{cm}^2</math>; 串番茄:<math>\leq 1\text{cm}^2</math>且深度<math>\leq 1\text{mm}</math> 无破皮轻微压痕, <math>\leq 3</math>个绿豆大小愈合状戳伤, 长度<math>\leq 2\text{cm}</math> 且宽度<math>\leq 1\text{mm}</math> 愈合状轻微划痕</p>	
冻害/冷害	无冻伤	
病虫害	果体蒂面无严重虫疤; 顶面无可见虫体、虫疤; 内部无明显空心; 无酱油果; 无花皮	
外观瑕疵	无表面脏污	
可食部分	NA	
异物	无碎玻璃、金属、活虫、动物排泄物、泥土等	

### 番茄色号

粉果番茄	红果番茄
	
草莓番茄	东喜番茄
	
普罗旺斯番茄	NA

		NA	
<b>番茄转色实验 1: 基地联采可根据实际情况进行调整</b>			
温度: 22°C; 时间周期: 59h; 纸箱敞口放置; 转色影响因素: 温度, 乙烯含量等			
第 0 小时	第 17 小时	第 41 小时	第 59 小时
			
<b>番茄转色实验 2: 仓端验收对色号判断可做参考</b>			
<b>初始状态:</b> 存放条件: 常温放置 ; 试验日期: 2023/5/25 试验时间: 18: 00; 天气温度: 15-28°C		<b>16 小时后:</b> 存放条件: 常温放置 ; 试验日期: 2023/5/26 试验时间: 10: 00; 天气温度: 21-29°C	
<b>第0天</b> 		<b>16h后</b> 	
<b>合格示例</b>			
肩青≤1cm, 夏季可接受		果皮透明色肩青 (草莓番茄)	果柄轻微发黑
			
可接受的干疤面积 (≤ 2cm 且 ≤1 处)	允许愈合状戳伤	裂口 < 1cm	链条疤 ≤ 2 条
			
<b>不合格示例</b>			
裂口	挤压出水	干疤	腐烂

			
病虫害	发霉		异色
			
擦伤+裂口	成熟度 (肩青 $\geq$ 1cm)	成熟度过高 (果体发软)	成熟度不足
			
内部空心	干疤	果柄发霉	戳伤 (伤及果肉)
			
黑斑	叶柄发黄	酱油果	畸形
			
花皮 (斑枯病)	皱缩	脏污	果柄发黑
			
虫眼	裂口	链条疤 $\geq$ 3 条	NA
			NA

## 示例 2 土豆验收标准

基本信息						
标准适用对象	土豆					
标准适用范围	明康汇所有渠道 A 进 B 出（原料）、A 进 A 出					
产品属性	茄科茄属，表皮颜色为淡黄色，大小整齐，表面光滑、果体坚硬不软，不同产地会有些许泥沙					
基本要求	基本要求内容				不符合判定	
索证索票	1、进口商品：供应商需随货提供《送货单》、《报关单》、《检验检疫证明》 2、国产商品：供应商需随货提供《送货单》、《农产品承诺达标合格证明》或《检测合格证明》				整批拒收	
安全指标	农残、重金属等其他安全性指标均应符合国家现行法律法规要求				整批拒收	
品种	符合该品种特性				拒收不合格部分	
规格	规格参照下表，超出标准限值的比例≤15%				整批拒收	
规格参照表						
产品名称	产地	规格	产品名称	产地	规格	
水洗土豆	通用	重量：> 150g	土豆	通用	重量：150-450g	
小土豆	通用	重量：50-150g	迷你小土豆	通用	重量：20-50g	
恩施土豆	通用	重量：25-100g	定西土豆	甘肃定西	重量：100-500g	
新土豆（浙江）	滕州	重量：50-200g	新土豆（上海）	滕州	重量：150-450g	
新土豆（中大）	通用	重量：150-450g	NA	NA	NA	
核心指标	核心指标描述（核心指标不符合算为严重缺陷）				缺陷容许度	不符合判定
新鲜度（严重）	无发霉、腐烂、发芽；青头面积≤5cm <sup>2</sup>				3%	整批拒收
主要指标	主要指标缺陷（主要指标不符合算为一般缺陷）				缺陷容许度	不符合判定
新鲜度（一般）	无脱水，皱缩，发软，果肉绵化；果皮发红≤0.5cm <sup>2</sup> ；0.5cm <sup>2</sup> ≤青头 < 5cm <sup>2</sup> ；无黑心、无空心				8%	整批拒收

冻害/冷害	无冻害、冷害		
病虫害	单处虫眼、虫洞≤1个绿豆大小或总面积≤2个绿豆大小，深度≤0.5cm 无凹陷单个干疤≤1cm <sup>2</sup> 或总面积≤1.5cm <sup>2</sup> ；单个干疤凹陷深度≤0.2cm且总面积≤0.5cm <sup>2</sup> 病疤≤0.5cm <sup>2</sup> ，变质发黑果肉深度≤0.5cm		
可食率	带叶≤0.5cm		
外观瑕疵	无畸形		
异物	无碎玻璃、金属、活虫、动物排泄物等；		
机械伤	锄伤；划痕≤2cm且造成开放性破坏伤的机械伤；未破皮点状压伤、硌伤面积≤20% 小土豆：轻微擦伤变色面积≤2cm <sup>2</sup> ，严重擦伤面积≤1cm <sup>2</sup> 大土豆：轻微擦伤变色面积≤4cm <sup>2</sup> ，严重擦伤面积≤1.5cm <sup>2</sup>		
<b>指示示例</b>			
轻微擦伤变色	严重擦伤变色	NA	NA
		NA	NA
<b>合格示例</b>			
允许轻微青头 < 0.5cm <sup>2</sup>	20%以内未破皮点状压伤、硌伤面积	NA	NA
			NA
<b>不合格示例</b>			
果皮发红	黑心	青头	虫洞
			
发霉	机械伤	发芽	
			

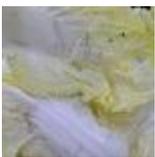
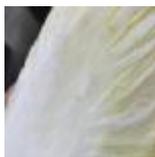
### 示例 3 胡萝卜验收标准

基本信息					
标准适用对象	胡萝卜（水洗）、泥胡萝卜、水果胡萝卜、甜心胡萝卜				
标准适用范围	明康汇所有渠道 A 进 B 出（原料）、A 进 A 出				
产品属性	伞形科胡萝卜属 胡萝卜、水果胡萝卜：外观新鲜，色泽光亮，呈淡黄至橙红色，着色均匀；果体硬实，不应木质化、空心；允许头部 轻微变青，但不接受明显溢出的青头 泥胡萝卜：外观新鲜，颜色呈淡黄至橙红色，果体硬实，不应木质化、空心，头部允许带叶 甜心胡萝卜：新鲜有光泽，呈橙红色，硬实，不木质化，两端粗细均匀，允许头部微青，头部不带叶子				
基本要求	基本要求内容				不符合判定
索证索票	1、进口商品：供应商需随货提供《送货单》、《报关单》、《检验检疫证明》 2、国产商品：供应商需随货提供《送货单》、《农产品承诺达标合格证明》或《检测合格证明》				整批拒收
安全指标	农残、重金属等其他安全性指标均应符合国家现行法律法规要求				整批拒收
品种	符合该品种特性				拒收不合格部分
规格	规格参照下表，超出标准限值的比例≤15%				整批拒收
	胡萝卜（水洗）	泥胡萝卜	甜心胡萝卜	水果胡萝卜	
					
胡萝卜类规格参照表					
产品名称	产地	规格	产品名称	产地	规格
大荔称杆红萝卜	陕西	重量：100-250g；18-30cm	迷你胡萝卜	通用	长度：10-15cm
胡萝卜	通用	长度：16-25cm	泥胡萝卜	通用	长度：15-25cm
核心指标	核心指标描述（核心指标不符合算为严重缺陷）			缺陷容许度	不符合判定
新鲜度（严重）	无发霉、腐烂			3%	整批拒收

主要指标	主要指标描述 (主要指标不符合算为一般缺陷)	缺陷容许度	不符合判定
新鲜度 (一般)	无脱水、皱缩、发软、长根、发芽、青头长度≤1.5cm	8%	整批拒收
冻害/冷害	无冻害、冷害;		
病虫害	无虫洞、虫伤等		
可食率	泥胡萝卜带叶≤3cm; 泥胡萝卜带叶≤5cm (福建产区) 胡萝卜 (水洗)、水果胡萝卜带叶≤1cm		
外观瑕疵	无脏污		
异物	无碎玻璃、金属、活虫、动物排泄物等; 泥土块≥2 个 (泥胡萝卜除外)		
机械伤	伤及果肉≤1 处且面积≤0.5cm <sup>2</sup> ; 擦伤表皮褐变面积≤10%; 无裂口、愈合后硬疤: ≤1 处且长度≤2cm		
不合格示例			
腐烂		裂口	
			
机械伤		干疤	擦伤
			
长根	发芽	NA	NA
		NA	NA

## 示例 4 娃娃菜验收标准

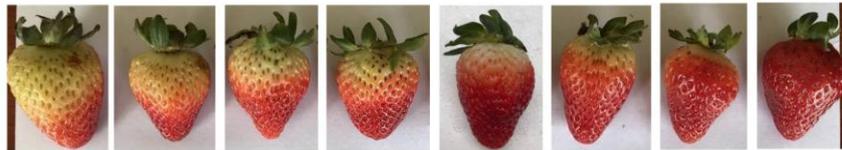
基本信息					
标准适用对象	娃娃菜（全黄娃娃菜、半黄娃娃菜）、黄芽菜（大娃娃菜）				
标准适用范围	明康汇所有渠道 A 进 B 出（原料）、A 进 A 出				
产品属性	十字花科芸薹属，叶球较小，长圆筒形，内叶黄白色，质脆味甜，外包装袋包装紧实，不松动；全黄娃娃菜要求叶片颜色全黄				
全黄黄芽菜 (俗称娃娃菜)	半黄黄芽菜（娃娃菜）	全黄娃娃菜-3 颗装	半黄娃娃菜-3 颗装		
					
基本要求	基本要求内容				不符合判定
索证索票	1、进口商品：供应商需随货提供《送货单》、《报关单》、《检验检疫证明》； 2、国产商品：供应商需随货提供《送货单》、《农产品承诺达标合格证明》或《检测合格证明》				整批拒收
安全指标	农残、重金属等其他安全性指标均应符合国家现行法律法规要求				整批拒收
品种	符合该品种特性				拒收不合格部分
规格	规格参照下表，超出标准限值的比例≤15%				整批拒收
娃娃菜类规格参照表					
产品名称	产地	规格	产品名称	产地	规格
娃娃菜 (包)	通用	单包重：600-900g；长度 14-20cm	黄芽菜	通用	颗重：350-1000g
核心指标	核心指标描述（核心指标不符合算为严重缺陷）			缺陷容许度	不符合判定
新鲜度 (严重)	无发霉、腐烂、变质			3%	整批拒收
内部缺陷 (严重)	无腐烂、烂心				
主要指标	主要指标描述（主要指标不符合算为一般缺陷）			缺陷容许度	不符合判定
新鲜度 (一般)	无枯黄；根部断面无严重锈红色；萎蔫≤2 层			8%	整批拒收
成熟度/老嫩度	抽薹长度≤整颗菜长度 1/2				

冻害/冷害	茎叶无冷害、冻害		
病虫害	单叶虫洞黄豆大小 $\leq 3$ 个; 或针眼状虫眼, 密布叶片面积 $\leq 15\%$ , 无黑斑、病斑、药斑、焦叶、烧心		
外观瑕疵	无表面脏污; 全黄娃娃菜: 叶片整体颜色黄色, 允许 $1/5$ 呈绿叶 (按颗计算, 大于一整片叶片面积绿色即计为绿叶)		
异物	无虫卵、碎玻璃、金属、活虫、动物排泄物等		
机械伤	叶柄折痕 (未折断) $\leq 3$ 处; 长度 $\leq 3\text{cm}$ , $\leq 3$ 片叶; 叶片残缺 $\leq 2$ 片叶; 冬季: 叶柄压伤 $\leq 2$ 片叶, 且压伤面积 $\leq 3\text{cm}^2$ ; 夏季: 叶柄无压伤		
<b>不合格示例</b>			
腐烂	腐烂	腐烂	根部断面锈红色
			
异物	机械伤	压伤出水	枯黄
			

## 示例 5 红草莓验收标准

基本信息			
标准适用对象	红颜草莓、奶油草莓		
标准适用范围	明康汇所有渠道 A 进 B 出（原料）、A 进 A 出		
产品属性	红颜草莓属于酸甜型草莓，口感酸甜适中；奶油草莓属于香甜型草莓，口感香甜，细嫩柔软化渣较好		
基本要求	基本要求内容	不符合判定	
索证索票	1、进口商品：供应商需随货提供《送货单》、《报关单》、《检验检疫证明》； 2、国产商品：供应商需随货提供《送货单》、《农产品承诺达标合格证明》（或检测合格证明）	整批拒收	
安全指标	农残、重金属等其他安全性指标均应符合国家现行法律法规要求	整批拒收	
品种	符合该品种特性	拒收不合格部分	
规格	单果重量 $\geq 14g$ ，超出标准限值的比例 $\leq 15\%$	整批拒收	
核心指标	核心指标描述（核心指标不符合算为严重缺陷）	缺陷容许度	不符合判定
糖度	果尖位置 $\geq 10^\circ$ Brix	30%	整批拒收
新鲜度（严重）	无腐烂、发霉	5%	整批拒收
机械伤（严重）	无出水性损伤		
主要指标	主要指标描述（主要指标不符合算为一般缺陷）	缺陷容许度	不符合判定
新鲜度（一般）	无皱缩、无果实皱皮、无果体出现软化；	12%	整批拒收
机械伤（一般）	无干伤，果面无轻微愈合性的干伤；		
病虫害	无虫伤、虫洞或者有活虫出现在果实内部的情况		
着色	着色正常，无下列情况存在： 1.阴阳果或者果子底色呈现明显的青色，以及果子长期触地形成果面异色；		
脏污	表面异物污染，占果面 $< 5\%$		
畸形	果尖端宽度 $< 3cm$ ，且不得出现明显 2 个及以上果尖		
成熟度	$>$ 七成熟		

色卡



1. 未成熟 2. 六成熟 3. 七成熟 4. 七成-八成熟 5. 八成熟 6. 八成-九成熟 7. 九成熟 8. 十成熟

合格示例

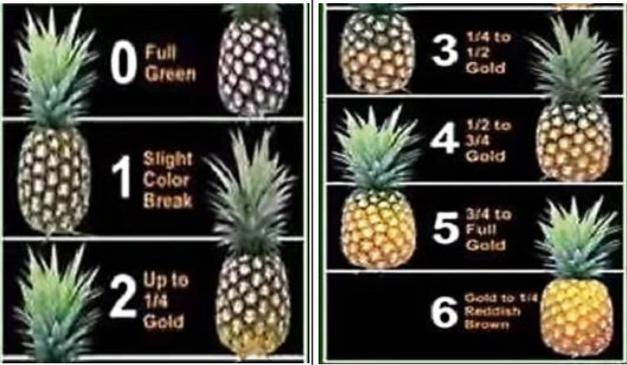
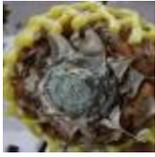
出水性损伤干伤	出水性损伤干伤	NA	NA
		NA	NA

不合格示例

腐烂/发霉	机械伤	虫鸟伤	病虫果 (白粉病)
			
绿尖果	畸形	异色	脏污
			
果面异色	成熟度偏青	成熟度偏青	成熟度偏青
			

## 示例 6 凤梨验收标准

基本信息			
标准适用对象	凤梨		
标准适用范围	明康汇所有渠道 A 进 B 出（原料）、A 进 A 出		
产品属性	可食部分主要由肉质增大之花序轴、螺旋状排列于外周的花组成，成熟时果皮鲜黄美观，果肉黄或浅黄，肉质细嫩，水分含量高		
基本要求	基本要求内容	不符合判定	
索证索票	1、进口商品：供应商需随货提供《送货单》、《报关单》、《检验检疫证明》； 2、国产商品：供应商需随货提供《送货单》、《农产品承诺达标合格证明》（或检测合格证明）	整批拒收	
安全指标	农残、重金属等其他安全性指标均应符合国家现行法律法规要求	整批拒收	
品种	符合该品种特性	拒收不合格部分	
色号	3 月前：对色号无硬性要求；3 月至下市：要求 3 号色及以上（浙江便利店：1 号色及以上）	整批拒收	
规格	小果≥600g，中果≥800g，大果≥1100g，超出标准限制的比例≤15%	整批拒收	
核心指标	核心指标描述（核心指标不符合算为严重缺陷）	缺陷容许度	不符合判定
糖度	中间果肉≥12°Brix	30%	整批拒收
新鲜度（严重）	无腐烂/发霉/黑心	3%	整批拒收
机械伤（严重）	刺伤/撕裂伤/挤压伤等：不得伤及果肉，且果目出水 < 3 个		
水晶果	纵切面果肉呈暗褐色的透明晶状组织占比 < 30%		
主要指标	主要指标描述（主要指标不符合算为一般缺陷）	缺陷容许度	不符合判定
机械伤（一般）	轻微磕碰伤：受伤果目≤2 个	10%	整批拒收
裂口	单个裂口长度 < 1cm，且 < 2 条		
多种子	果肉有内生的黑色种子，数量 < 15 颗		
根部发霉	切面无褐变（平行切开发霉根部）		
病虫害	无虫眼/黑斑		

色号	根据果面着色判定果子成熟度的方法： 0号色：果子的果目全青； 1号色：少许果目开始转色； 2号色：25%以下的果目呈现黄色； 3号色：25%-50%的果目呈现黄色； 4号色：50%-75%的果目呈现黄色； 5号色：75%-100%的果目呈现黄色； 6号色：全黄到1/4的果目出现棕褐色；				
	<b>合格示例</b>				
根部发霉（可接受）	NA	NA	NA	NA	NA
	NA	NA	NA	NA	NA
<b>不合格示例</b>					
腐烂	黑心（参考菠萝缺陷图片）	黑心（参考菠萝缺陷图片）	黑心（参考菠萝缺陷图片）	黑心（参考菠萝缺陷图片）	黑心（参考菠萝缺陷图片）
					
磕碰伤（2果目）	发霉	冷害	裂口（横切面）	裂口（横切面）	裂口（横切面）
					
根部发霉	根部发霉	多种子	虫害	虫害	虫害
					
机械伤	机械伤	水晶	虫害	虫害	虫害
					

---

---

## 参考资料

GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1	食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
GB 31654	食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB 43284	限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
GB/T 24616	冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
GB/T 34343	农产品物流包装容器通用技术要求
SB/T 10158	新鲜蔬菜包装通用技术条件
SB/T 10448	热带水果和蔬菜包装与运输操作规程
SB/T 10618	超市收货规范
SB/T 11197	电子商务商品验收规范
GH/T 1323	电子商务农产品验收规范
DB65/T 4432	生鲜农产品冷链流通规范
DB4401/T 142	鲜活农产品冷链物流配送服务管理规范
T/CCFAGS 017	连锁经营超市进货查验记录管理规范
T/CCFAGS 019	果蔬周转筐运营操作规范
CCFA	减少食品浪费企业实施指南