

六、技术部分响应

(1) 产品要求

1. 食材来源及供应商选定

1.1 猪肉证明文件

猪肉销售授权

授 权 书

西安市临潼区肉类联合加工厂兹授权陕西富平百汇坊农业开发有限公司在陕西省西安市航空基地2024年营养改善计划大宗食材采购项目(肉、蛋、奶)中进行投标的相关事宜活动, 并对肉类的销售、售后、配送全权负责。

特此授权。

授权时间: 2024年3月15日至2025年3月15日

备注:

- 1、如果此次未能中标授权自动终止。
- 2、授权仅限阎良区陕西富平百汇坊农业开发有限公司自有渠道, 其他区县级陕西富平百汇坊农业开发有限公司在阎良区域自有渠道外学校不适用, 不在授权范围内。

授权商家: 西安市临潼区肉类联合加工厂

2024年3月15日



实景照片





西安市临潼区肉类联合加工厂资质



营业执照

统一社会信用代码 91610115757815033Y

名称	西安市临潼区肉类联合加工厂
类型	全民所有制
住所	西安市临潼区行者街办白庙村车李组
法定代表人	李纪年
注册资金	拾万元人民币
成立日期	1999年01月04日
经营期限	长期
经营范围	许可经营项目：生猪屠宰、肉品销售（上述经营范围涉及许可经营项目的，凭许可证明文件或批准证书在有效期内经营，未经许可不得经营）。



登记机关

2016年09月12日

企业信用信息公示系统网址：

<http://www.xa.gov.cn>

中华人民共和国国家工商行政管理总局监制

开户许可证

核准号: T7910021186706

编号: 7910-01122924

经审核，

符合开户条件,准予

开立基本存款账户。

法定代表人(单位负责人)

开户银行

账号 26175701040002653

发证机关(盖章)

年 月 日

帝皇

牲畜定点屠宰证

批准号 陕西 屠宰字 009 号

定点屠宰代码: A10010802

屠宰种类: 生猪

企业名称: 西安市临潼区肉类联合加工厂

法人代表: 李纪年

地址: 临潼区行者街道车里村

批准单位:

西安市人民政府

发证日期: 2020 年 01 月 10 日

说明

- 1、《牲畜定点屠宰证书》是企业定点屠宰资质的重要凭证, 任何单位和个人均不得出租、出借、冒用、转让、伪造、变造、非法买卖该证书。
- 2、定点屠宰证书登记项目发生变化时, 应向发证机关申请变更登记。
- 3、牲畜定点屠宰厂(场)注销时, 应向原发证机关办理注销手续。



中华人民共和国农业农村部 制

动物防疫条件合格证

(副本)

() 临 动防合字第 20150061 号

代码编号: 610115001150061

单位名称: 西安市临潼区肉类联合加工厂

法定代表人(负责人): 李纪年

单位地址: 西安市临潼区行者街办白庙村李纪年组

经营范围: 生猪屠宰

根据《中华人民共和国动物防疫法》规定,经审查,动物防疫条件合格,特发此证。

发证机关(盖章) 临潼区农业农村局 2015年 月 日

监督检查情况

2016 年 度	临潼区农业农村局已审
2017 年 度	临潼区农业农村局已审
2018 年 度	临潼区农业农村局已审
2019 年 度	临潼区农业农村局已审
2020 年 度	临潼区农业农村局已审
2021 年 度	临潼区农业农村局已审
2022 年 度	临潼区农业农村局已审

注: 每年1月31日前到发证机关进行年审,逾期未年审,此证自动失效

中华人民共和国农业部监制



排污许可证

证书编号: 91610115757815033Y001V

单位名称: 西安市临潼区肉类联合加工厂

注册地址: 西安市临潼区行者街办白庙村车李组

法定代表人: 李纪年

生产经营场所地址: 西安市临潼区行者街办白庙村车李组

行业类别: 牲畜屠宰, 锅炉

统一社会信用代码: 91610115757815033Y

有效期限: 自 2021 年 12 月 27 日至 2026 年 12 月 26 日止



发证机关: (盖章) 西安市生态环境局临潼分局

发证日期: 2021 年 12 月 27 日

中华人民共和国生态环境部监制

陕西省生态环境厅印制

1.2 牛肉、鸡肉、鸭肉证明文件

供货合同

肉类供货协议

甲方：陕西富平百汇坊农业开发有限公司

乙方：西安市临潼区天源牧业有限公司

经甲乙双方平等协商，双方就甲方所需鸡肉、鸭肉、牛肉的供货达成如下协议。

一、甲方所需的肉类由乙方专供，乙方每日必须按甲方的订单量及要求供货。

二、鲜肉类需均为在西安市内定点屠宰厂出厂的合格肉类，供应商所供鲜肉必须取得合法《牲畜定点屠宰机构》资质的定点屠宰厂（场）宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，并附有《动物产品检疫合格证明》，且需整块送至甲方相应地点，不允许配送绞好的肉及冻肉。如发现质量问题，不符合甲方要求的，甲方有权退货，有权取消乙方的供货权。

三、因乙方供应的牛肉质量问题给甲方带来的一切损失，由乙方负责赔偿，并负相应法律责任。

四、乙方必须向甲方提供生产经营许可证，卫生许可证，产品卫生检验检疫证明和法人代表身份证等书面材料及(复印件)。

五、乙方所供肉类价格涨跌，根据市场行情而定，由甲乙双方口头商定价格，但乙方供货价格不得高于西安市其他供货渠道价格。如遇牛肉市场价格回落，乙方需第三天及时降价。否则甲方按市场价格的5倍扣除差价。如牛肉市场价格上涨乙方需提前三天与甲方商讨涨价事宜，经甲方同意后，方能按新价格进行结算。

六、乙方必须按甲方要求，按时按质按量送到甲方指定地点，由甲方管理人员验收后入账。如乙方不能按时按

量送货到位给甲方验收的，造成甲方损失的，由乙方负责赔偿。

七、货款结算支付方式由乙方供货票据，经甲方负责人核对后，每季度末结算。

八、相关责任赔偿

1.后续如因食用乙方所牛肉导致发生食物中毒，经有关单位鉴定原因属实后，乙方除承担全部医药费、赔偿费用，同时承担全部法律责任，并放弃先诉抗辩权。

2.乙方如应承担经济法律责任，不受本合同期限制约。

九、合同生效与终止

1. 本合同一式二份，甲、乙双方各执一份，自甲、乙双方签字或签章之日起生效。

2.协议期限为2014年2月26日至2016年2月26日止。

3.如乙方送货不符合质量要求或三次不按时送货，双方合同自然解除。

4.以上协议未尽之处，双方协商解决。即日起双方签字盖章生效。望双方共同遵守。

甲方(公章)
法定代表人(签字)
2014年2月26日



乙方(公章)
法定代表人(签字)
2014年2月26日



西安市临潼区天源牧业有限公司资质



统一社会信用代码
91610115333789927K

营业执照

扫描二维码登录
“国家企业信用信息公示系统”了解
更多登记、备案、
许可、监管信息



名称	西安市临潼区天源牧业有限公司	注册资本	壹仟伍佰万元人民币
类型	有限责任公司(自然人投资或控股)	成立日期	2015年07月16日
法定代表人	钟高社	营业期限	长期
经营范围	牛羊养殖、屠宰、分割、包装，农副产品加工、销售(上述经营范围涉及许可经营项目的，凭许可证明文件或批准证书在有效期内经营，未经许可不得经营)。		
住所	西安市临潼区交口街办营仁村		

登记机关

2019年11月13日



国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>

国家市场监督管理总局监制

牲畜定点屠宰证

陕西省
批准号：022 号
屠宰字

定点屠宰代码：NA61011503

屠宰种类：牛

企业名称：西安市临潼区天源牧业有限公司

法人代表：钟高社

地址：临潼区交口街道营仁村

批准单位：

西安市人民政府



发证日期：2020 年 01 月 10 日



说明

- 1、《牲畜定点屠宰证书》是企业定点屠宰资质的重要凭证，任何单位和个人均不得出租、出借、冒用、转让、伪造、变造、非法买卖该证书。
- 2、定点屠宰证书登记项目发生变化时，应向发证机关申请变更登记。
- 3、牲畜定点屠宰厂（场）注销时，应向原发证机关办理注销手续。

中华人民共和国农业农村部 制

动物防疫条件合格证

(临) 动防合字第 号

代码编号: 10115402100012

单位名称: 西安市临潼区天源牧业有限公司

法定代表人(负责人): 钟高社

单位地址: 西安市临潼区交口街办仁村

经营范围: 牛羊屠宰

根据《中华人民共和国动物防疫法》规定,经审查,动物防疫条件合格,特发此证。

发证机关(盖章)



每年1月31日前到发证机关换领年证,逾期未年审,此证自动失效。

年 月 日

1.3 鸡蛋证明文件

供货合同

蛋类供货合同

甲方：陕西富平百汇坊农业开发有限公司

乙方：富平县庄里种鸡场

甲乙双方就有关甲方所需蛋类供购问题，本着互惠互利的原则，经友好协商，达成如下一致合同条款：

一、乙方需具备《食品经营许可证》或《食品生产许可证》，产品质量符合国家食品检验标准，每次供应的蛋类需有卫生防疫部门的合格鉴定证明。

二、乙方必须提供其工商营业执照及卫生许可证、检验检疫合格证明等有效复印件，并交由甲方统一存档，以备学校及上级有关部门检查。

一、三、价格由双方根据市场实际情况商定，随市场价格变化而调整。但乙方供货价格不得高于西安市其他供货渠道价格。如遇市场价格回落，乙方需第三天及时降价。否则甲方按市场价格的3倍扣除差价。如市场价格上涨乙方需提前三天与甲方商讨涨价事宜，经甲方同意后，方能按新价格进行结算。

四、乙方必须保证所供蛋类的卫生安全，一切过期、变质或可能影响卫生安全的蛋类决不允许供应给乙方。若因甲方所供蛋类问题引起的卫生安全事故，由乙方承担一切法律、经济的责任。

五、为保证双方利益，无特殊原因甲方应向乙方定点采购上述蛋类，乙方应按质按量及时向甲方供货，如甲方价格高于西安市其他供货商或因质量问题、缺斤短两等原因，则甲方有权中止合同，责任由乙方承担。

六、货款结算支付方式由乙方供货票据，经甲方负责人核对后，每季度末结算。

七、甲乙双方必须严格履行以上条款，违约则追究违约方的责任。

八、合同生效与终止

1. 本合同一式二份，甲、乙双方各执一份，自甲、乙双方签字或盖章之日起生效。

2. 协议期限为 2024 年 1 月 7 日至 2025 年 1 月 7 日止。

3. 如乙方送货不符合质量要求或三次不按时送货，双方合同自然解除。

4. 以上协议未尽之处，双方协商解决。即日起双方签字盖章生效。望双方共同遵守。

甲方(公章):

法定代表人(签字):

2024 年 1 月 3 日



乙方(公章):

法定代表人(签字):

2024 年 1 月 3 日



富平县庄里种鸡场资质



营业执照

(副本)¹⁻¹

统一社会信用代码 91610528797925069N

名 称	富平县庄里种鸡场
类 型	个人独资企业
住 所	陕西省渭南市富平县庄里镇王庄村
投 资 人	杜小保
成 立 日 期	2003 年 03 月 10 日
经 营 范 围	许可经营项目：种畜禽生产。 一般经营项目：罗曼、尼克红商品代鸡孵化、销售；鸡旦生产及销售。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）



登记机关

请于每年1月1日至6月30日报送上一年度年度报告。
自公司成立之日以及企业相关信息形成之日起20个工作日内，在企业信用信息公示系统向社会进行公示。



2017 年 05 月 18 日

企业信用信息公示系统网址: <http://sn.gsxt.gov.cn/>

中华人民共和国国家工商行政管理总局监制

动物防疫条件合格证

(副本)

(富) 动防合字第 012 号

代码编号: 6105281042022012

单位名称: 富平县王里镇鸡场

法定代表人(负责人): 杜小保

单位地址: 陕西省渭南市富平县王里镇王庄村

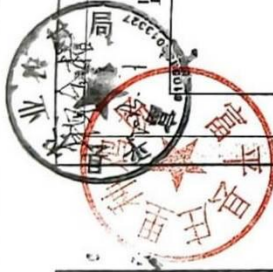
经营范围: 蛋鸡养殖

根据《中华人民共和国动物防疫法》规定, 经审查, 动物防疫条件合格, 特发此证。

发证机关



监督检查情况



1.4 奶证明文件

销售授权

授权书

西安银桥乳业科技有限公司兹授权陕西富平百汇坊农业开发有限公司使用银桥学生饮用奶在陕西省西安市阎良区航空基地2024年营养改善计划大宗食材采购项目(肉、蛋、奶)进行投标的相关事宜活动，并对银桥学生饮用奶的销售、售后、配送全权负责。

特此授权。

授权时间：2024年1月12日至2025年2月10日

授权生产厂家：西安银桥乳业科技有限公司



授权时间：2024年1月12日

西安银桥乳业科技有限公司资质

统一社会信用代码 91610131MACM01BR2B		营业执照 (副本)(1-1)		扫描二维码 国家企业信用信息公示系统 国家市场监督管理总局监制	
名称	西安银桥乳业科技有限公司(外商投资、非独资)	注册资本	壹亿伍仟万元人民币	登记机关 2023 年 07 月 31 日	
类型	有限责任公司(外商投资、非独资)	成立日期	2023 年 06 月 19 日		
法定代表人	张振璞	住所	西安市临潼区银桥大道 99 号		
经营范围	一般项目：食品销售（仅销售预包装食品）；保健食品（预包装）销售；婴幼儿配方乳粉及其他婴幼儿配方食品销售；特殊医学用途配方食品销售；母婴用品销售；食品添加剂销售；农副产品销售；日用杂品销售；办公用品销售；机械零件、零部件销售；纸制品销售；五金产品批发；办公设备耗材销售；食品用塑料包装容器工具制品销售；玻璃仪器销售；食品用洗涤剂销售；化工产品销售（不含许可类化工产品）；仪器仪表销售；劳动防护用品销售；电子元器件与机电组件设备销售。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）许可项目：乳制品生产；婴幼儿配方食品生产；特殊医学用途配方食品生产；饮料生产；食品生产；食品添加剂生产；保健食品生产；生鲜乳收购；食品销售。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以审批结果为准）				

国家企业信用信息公示系统网址 <http://www.gsxt.gov.cn> 市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家信用公示系统报送公示年度报告。

食品生产许可证

许 证 者 编 号: 55020361011508357
生 产 者 名 称: 西安银桥乳业集团有限公司
(副本)
统一社会信用代码: 91610131MACM9JBR2B
法定代表人: 张振璞
(住 所)

生 产 地 址: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号

食 品 类 别: 婴幼儿配方食品, 乳制品, 饮料, 食品添
加剂

说 明

- 1.《食品生产许可证》是食品、食品添加剂生产者取得食品生产许可的合法凭证。
- 2.《食品生产许可证》分为正本、副本, 正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在生产场所的显著位置。
- 3.《食品生产许可证》不得伪造、涂改、毁损、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
- 4.食品生产者应当在核准的许可范围内开展食品生产活动。
- 5.食品生产者应当接受食品安全监督管理部门的监督管理。
- 6.食品生产者改变许可事项应当申请变更食品生产许可。
- 7.食品生产者应当在《食品生产许可证》有效期届满 30 个工作日前, 及时向许可部门申请延续。



发证机关: 陕西省市场监督管理局
发证日期: 2023年 07月 21日
有效期至: 2028年 07月 20日

国家市场监督管理总局监制

食品生产许可品种明细表

生产者名称：西安银桥乳业科技有限公司 许可证编号：SC20361011508457 有效期至：2028 年 07 月 20 日

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	备注
2	婴幼儿配方食品	2901	婴幼儿配方乳粉	1、婴儿配方乳粉（干混法复合工艺） 2、较大婴儿配方乳粉（干混法复合工艺） 3、幼儿配方乳粉（干混法复合工艺）	国食注字 YP20230097 国食注字 YP20230098 国食注字 YP20230099 国食注字 YP20170612 国食注字 YP20170613 国食注字 YP20170614 国食注字 YP20230229 国食注字 YP20230230 国食注字 YP20230231
3	乳制品	0501	液体乳	1、巴氏杀菌乳 2、调制乳 3、灭菌乳 4、发酵乳	
4		0502	乳粉	1、全脂乳粉 2、调制乳粉	
5	饮料	0605	蛋白饮料	1、含乳饮料 2、复合蛋白饮料 3、植物蛋白饮料	
6		0607	其他饮料	风味饮料	
6	食品添加剂	3201	食品添加剂	氮气	



中国学生饮用奶 奶源基地

证书编号：SME6123015

奶牛场名称：西安草滩牧业有限公司华阴奶牛二场

生产地址：陕西省渭南市华阴市华西镇华阴奶牛二场



扫描二维码
查询生牛乳收购企业

发证机构：中国奶业协会

发证日期：2023 年 08 月 19 日

有效期至：2026 年 08 月 18 日



中国学生饮用奶标志 许可使用证书

证 书 编 号： SMC611401

企 业 名 称： 西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码： 91610131MACM01BR2B

生 产 地 址： 陕西省西安市临潼区银桥大道99号

产 品 种 类： 学生饮用奶 纯牛奶
学生饮用奶 灭菌调制乳



扫描二维码
查询奶源基地



发证机构：中国奶业协会

颁证日期： 2023年 6 月 28日

有效期至： 2026年 6 月 27日

名 称：学生奶利乐砖纯牛奶 规 格：200 ml
产 地：陕 西 执行标准：GB 25190--2010
配 料：生牛乳 产品保质期：常温 6 个月
营养成分：

营养成分		
项目	每 100ml	NRV%
能量	271kJ	3%
蛋白质	3.1 g	5%
脂肪	3.7g	6%
碳水化合物	4.8g	2%
钠	58mg	3%
非脂乳固体≥8.1%		
每 100ml 牛奶蛋白含量≥3.1g		



本产品以优质生牛乳为原料，采用国际生产线，经过超高温瞬时灭菌加工，无菌灌装精制而成，生产标准按照 GB25190-2010《灭菌乳》、GB7718-2011《预包装食品标签通则》和 GB28050-2011《预包装食品营养标签通则》的规定，并执行 GB 19301-2010《食品安全国家标准生乳》规定的生鲜乳进行生产，保持了牛奶的优良品质及口味。

检验标准：通过过程检验活动，为纠正、预防措施的实施提供依据。同时，我公司采用先进的设备“液相色谱仪”进行三聚氰胺的检测，确保生产产品的合格。并且公司实验室被中国合格评定国家认可委员会认可；实验室符合 ISO/IEC 17025:2005《检测和校准实验室能力认可准则》（CNAS-CL01《检测和校准实验室能力认可准则》）的要求且具备承担检测服务的能力。

备注 中国合格评定国家认可委员会（CNAS）经国家认证认可监督管理委员会（CNCA 授权）负责实施合格评定国家认可制度。CNAS 是国际实验室认可合作组织（ILAC）和亚太实验室认可合作组织（APLAC）的多边互认协议成员。

名 称：学生奶利乐砖核桃牛奶 规 格：200 ml
执行标准：GB 25191-2010 产 地：陕 西
产品保质期：常温 6 个月

配 料：生牛乳、水、白砂糖、花生原酱、低聚异麦芽糖、核桃原酱、稀奶油、
食品添加剂（氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、微晶纤维
素、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、蔗糖素）、食用香精。

营养成分表：

营养成分		
项目	每 100ml	NRV%
能量	260kJ	3%
蛋白质	2.5g	4%
脂肪	3.2g	5%
碳水化合物	5.8g	2%
钠	46mg	2%
备注：每 100ml 牛奶蛋白含量≥2.5g		



本产品采用国际生产线，经过超高温瞬时灭菌加工，无菌灌装精制而成。每
100ml 添加：低聚异麦芽糖 350mg、核桃原酱 120mg。选用优质生牛乳、核桃原
酱为主要原料，特别添加低聚异麦芽糖，安全又健康；科学搭配牛奶蛋白、植物
蛋白及不饱和脂肪酸，营养又美味。

生产标准按照 GB25191-2010《调制乳》、GB7718-2011《预包装食品标签通
则》和 GB28050-2011《预包装食品营养标签通则》的规定，并执行 GB 19301-2010
《食品安全国家标准生乳》规定的生鲜乳进行生产。

名 称：学生奶利乐砖草莓味牛奶 规 格：200 ml
执行标准：GB 25191-2010 产 地：陕 西
产品保质期：常温 6 个月

配 料：生牛乳、水、白砂糖、食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、蔗糖素）、食用香精。

营养成分表：

营养成分		
项目	每 100ml	NRV%
能量	252kJ	3%
蛋白质	2.5g	4%
脂肪	3.0g	5%
碳水化合物	5.8g	2%
钠	46mg	2%
备注：每 100ml 牛奶蛋白含量≥2.5g		



本产品采用国际生产线，经过高温瞬时杀菌加工，无菌灌装精制而成，以优质的生牛乳为主要原料，特别添加单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、蔗糖脂肪酸酯，口感细腻，营养价值丰富，富含多种维生素，有效的促进肠胃蠕动帮助消化。

生产标准按照 GB25191-2010《调制乳》、GB7718-2011《预包装食品标签通则》和 GB28050-2011《预包装食品营养标签通则》的规定，并执行 GB 19301-2010《食品安全国家标准生乳》规定的生鲜乳进行生产。

2. 食材质量保证标准

食品生产卫生规范的基本内容就是从原料到成品全部过程中各个环节的卫生条件和操作规程。其主要内容是：

原料采购、运输、储存的卫生

对原料及其采购后的运输和储存要求是生产任何食品都要首先把好的重要环节。否则，即使生产条件再好，也不能保证最终产品的质量。因此，本项目主要对采购人员、原料的新鲜度、包装物及包装容器、运输工具和运输作业、原料的储存场地、仓库条件等的卫生管理作了相应的规定。

工厂设计与设施的卫生

食品生产在经营进行新建、扩建和续建的工程项目时，首先将总平面布置图等资料报经当地行政部门进行预防性卫生监督，重点对选址、内外周围环境、布局、设备结构、上下水系统、废物处理、卫生设施等进行审查，均符合通用卫生规范和有关食品工厂卫生规范的规定。

工厂的卫生管理

食品工厂建立相应的卫生管理机构，认真宣传和切实执行食品卫生法规，包括工厂的经常性环境卫生、除虫灭害、原材料卫生、产品质量检验、设施卫生和维修保养、清洗消毒、个人卫生、有毒有害物质、污水污物、上下水系统、动物饲养等管理以及规章制度、考核评比、职工健康教育等具体工作。

生产过程的卫生

包括从原料到成品的全工艺过程。在食品加工过程中，按“原料→半成品→成品→包装→储运”的流程，严防交叉污染，在生产加工的场地、车间有消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、废物处理等基本卫生设施并合理使用；

食品包装有严格卫生要求的场地和操作要求，包装材料和标识都必须符合国家有关规定，操作人员必须讲究个人卫生，符合从事食品生产经营的健康要求，成品应经有关标准检验合格，方可出厂。

卫生和质量的检验

食品工厂有与生产能力相适应的卫生和质量检验机构，负责产品卫生和检验工作。按国际规定的或企业品质控制标准和检验方法进行检验，签发检验结果单，妥善保存原始记录，并定期鉴定、维修检验用仪器、设备，保证检验结果的准确。

成品储存和运输的卫生

食品生产有原料、半成品和成品三种符合卫生要求的仓库，容量与生产能力相适应；各类仓库有专人管理、负责，定期清洗、消毒、通风换气。各种成品的储放按相应的工艺要求进行。

食品运输有专车、专船或专舱，严禁一车多用或与非食品混运，运输中使用的容器、工具专用，有专人负责运输工具的清洗、消毒等卫生工作。

个人卫生与健康的要求

食品从业人员进行健康检查合格和培训教育合格后才能上岗。以后每年至少要进行一次体检和培训，并养成良好的卫生习惯，如：上岗时，穿戴整洁的工作衣、帽、鞋，上岗前和便后必须洗净双手，防止食品污染。

3. 食材检验制度

一、为保障人民群众身体健康和生命安全，加强对食品经营食品质量监督，保护消费者的合法权益，依据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》等法律法规规定，制定本制度。

二、食品经营者必须遵守本制度。

三、列入进货查验的食品，是指消费者经常食用的食品，包括肉、禽、畜，粮食及其制品，蔬菜、水果，奶制品，豆制品，饮料和酒类等食品。

四、经营者购进食品时，应查验证明供货方主体资格合法的有效证件，并按批次向供货方索取证明食品质量符合标准或规定以及证明食品来源的票证，并保存原件或者复印件。需要查验和索取的具体票证，由《食品索证索票制度》作出规定。

五、经营包装食品的，要对食品包装标识进行查验核对，内容包括：

(一)中文标明的商品名称，生产厂名和厂址；

(二)商标、性能、用途、生产批号、产品标准号、定量包装；

(三)根据商品的特点和使用要求。需要标明的规格、等级、所含主要成分和含量；

(四)限期使用商品的生产日期、安全使用期(保质期、保存期)和失效日期；

(五)对使用不当、容易造成商品损坏可能危及人身、财产安全的食品的警示标志或中文警示语。

六、食品经营者经营的农产品及其他散装食品，法律法规规定必须检验或者检疫的，经营者必须查验其有效检验检疫证明，未经检验检疫的，不得上市销售。法律法规没有明确规定的，应经有关产品质量检测机构检测合格才能上市销售。

七、经营者应经常检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。

八、经营者按照食品广告指引购进食品时，要注意查验是否有虚假

和误导宣传的内容。

九、市场开办者应配备相应的检测设施，对在市场内销售的食品进行自检，经检测合格才能上市销售，并登记检测结果存档备查。

十、市场开办者要指导经营者做好食品进货查验工作，检查督促经营者进货查验工作的落实，对经营者索取的重要食品的相关票证，应统一保管，集中备案，随时接受工商部门的检查。

十一、经营者在进货时，对查验不合格和无合法来源的食品，应拒绝进货。发现有假冒伪劣食品时，应及时报告当地工商行政管理。

4. 食材进货制度

第一条为加强食品质量安全管理，保证上市食品质量安全，保护消费者的合法权益，保障人民群众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》等法律法规的规定，制定本制度。

第二条索证索票制度是指为保证食品安全，在购进食品时，本单位员工必须向供货方索取有关票证，以确保食品来源渠道合法、质量安全。位员工必须向供货方索取有关票证，以确保食品来源渠道合法、质量安全。

第三条与初次交易的供货单位交易时，应索取证明供货者和生产加工者主体资格合法的证明文件：营业执照、生产许可证、卫生许可证等法律法规规定的其它证明文件，每年核对一次。

第四条在购进食品时，应当按批次向供货者或生产加工者索取以下证明食品符合质量标准或上市规定，以及证明食品来源的票证：

1. 食品质量合格证明；
2. 检验(检疫)证明；
3. 销售票据；

4. 有关质量认证标志、商标和专利等证明；
5. 强制性认证证书(国家强制认证的食品)；
6. 进口食品代理商的营业执照、代理资料、进口食品标签审核证书、报关单、注册证。

第五条下列食品进货时必须按批次索取证明票证：

1. 活禽类：检疫合格证明、合法来源证明；
2. 牲畜肉类：动物产品检疫合格证明或畜产品检验合格证明、进货票据；
3. 粮食及其制品、奶制品、豆制品、饮料、酒类：检验合格证明、进货票据。

第六条对获得驰名商标、著名商标或者省级以上安全食品、无公害食品、绿色食品、有机食品、名牌产品称号的优质食品，可凭以上称号相应标识和凭证直接销售，免予索取其他票证。

第七条对实行购销挂钩的食品，可凭购销挂钩协议和供货方的销售凭证直接销售，免予索取其他票证。

第八条对索取的票证要建立档案，并接受市场服务中心和有关行政执法部门的监督检查。

(2) 质量保证

1. 供货渠道

1.1 猪肉证明文件

猪肉销售授权

授 权 书

西安市临潼区肉类联合加工厂兹授权陕西富平百汇坊农业开发有限公司在陕西省西安市航空基地2024年营养改善计划大宗食材采购项目(肉、蛋、奶)中进行投标的相关事宜活动, 并对肉类的销售、售后、配送全权负责。

特此授权。

授权时间: 2024年3月15日至2025年3月15日

备注:

- 1、如果此次未能中标授权自动终止。
- 2、授权仅限阎良区陕西富平百汇坊农业开发有限公司自有渠道, 其他区县级陕西富平百汇坊农业开发有限公司在阎良区域自有渠道外学校不适用, 不在授权范围内。

授权商家: 西安市临潼区肉类联合加工厂

2024年3月15日



实景照片





西安市临潼区肉类联合加工厂资质



营业执照

统一社会信用代码 91610115757815033Y

名称	西安市临潼区肉类联合加工厂
类型	全民所有制
住所	西安市临潼区行者街办白庙村车李组
法定代表人	李纪年
注册资金	拾万元人民币
成立日期	1999年01月04日
经营期限	长期
经营范围	许可经营项目：生猪屠宰、肉品销售（上述经营范围涉及许可经营项目的，凭许可证明文件或批准证书在有效期内经营，未经许可不得经营）。



登记机关

2016年09月12日

企业信用信息公示系统网址：

<http://www.xa.gov.cn>

中华人民共和国国家工商行政管理总局监制

牲畜定点屠宰证

批准号 陕西 屠宰字 009 号

定点屠宰代码: A10010802

屠宰种类: 生猪

企业名称: 西安市临潼区肉类联合加工厂

法人代表: 李纪年

地址: 临潼区行者街道车里村

批准单位:

西安市人民政府

发证日期: 2020 年 01 月 10 日

说明

- 1、《牲畜定点屠宰证书》是企业定点屠宰资质的重要凭证, 任何单位和个人均不得出租、出借、冒用、转让、伪造、变造、非法买卖该证书。
- 2、定点屠宰证书登记项目发生变化时, 应向发证机关申请变更登记。
- 3、牲畜定点屠宰厂(场)注销时, 应向原发证机关办理注销手续。



中华人民共和国农业农村部 制

动物防疫条件合格证

(副本)

() 临 动防合字第 20150061 号

代码编号: 610115001150061

单位名称: 西安市临潼区肉类联合加工厂

法定代表人(负责人): 李纪年

单位地址: 西安市临潼区行者街办白庙村李纪年组

经营范围: 生猪屠宰

根据《中华人民共和国动物防疫法》规定,经审查,动物防疫条件合格,特发此证。

发证机关(盖章) 临潼区农业农村局 2015年 月 日

监督检查情况

2016 年 度	临潼区农业农村局已审
2017 年 度	临潼区农业农村局已审
2018 年 度	临潼区农业农村局已审
2019 年 度	临潼区农业农村局已审
2020 年 度	临潼区农业农村局已审
2021 年 度	临潼区农业农村局已审
2022 年 度	临潼区农业农村局已审

注: 每年1月31日前到发证机关进行年审,逾期未年审,此证自动失效



排污许可证

证书编号: 91610115757815033Y001V

单位名称: 西安市临潼区肉类联合加工厂

注册地址: 西安市临潼区行者街办白庙村车李组

法定代表人: 李纪年

生产经营场所地址: 西安市临潼区行者街办白庙村车李组

行业类别: 牲畜屠宰, 锅炉

统一社会信用代码: 91610115757815033Y

有效期限: 自 2021 年 12 月 27 日至 2026 年 12 月 26 日止



发证机关: (盖章) 西安市生态环境局临潼分局

发证日期: 2021 年 12 月 27 日

中华人民共和国生态环境部监制

陕西省生态环境厅印制

1.2 牛肉、鸡肉、鸭肉证明文件

供货合同

肉类供货协议

甲方：陕西富平百汇坊农业开发有限公司

乙方：西安市临潼区天源牧业有限公司

经甲乙双方平等协商，双方就甲方所需鸡肉、鸭肉、牛肉的供货达成如下协议。

一、甲方所需的肉类由乙方专供，乙方每日必须按甲方的订单量及要求供货。

二、鲜肉类需均为在西安市内定点屠宰厂出厂的合格肉类，供应商所供鲜肉必须取得合法《牲畜定点屠宰机构》资质的定点屠宰厂（场）宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，并附有《动物产品检疫合格证明》，且需整块送至甲方相应地点，不允许配送绞好的肉及冻肉。如发现质量问题，不符合甲方要求的，甲方有权退货，有权取消乙方的供货权。

三、因乙方供应的牛肉质量问题给甲方带来的一切损失，由乙方负责赔偿，并负相应法律责任。

四、乙方必须向甲方提供生产经营许可证，卫生许可证，产品卫生检验检疫证明和法人代表身份证等书面材料及(复印件)。

五、乙方所供肉类价格涨跌，根据市场行情而定，由甲乙双方口头商定价格，但乙方供货价格不得高于西安市其他供货渠道价格。如遇牛肉市场价格回落，乙方需第三天及时降价。否则甲方按市场价格的5倍扣除差价。如牛肉市场价格上涨乙方需提前三天与甲方商讨涨价事宜，经甲方同意后，方能按新价格进行结算。

六、乙方必须按甲方要求，按时按质按量送到甲方指定地点，由甲方管理人员验收后入账。如乙方不能按时按

量送货到位给甲方验收的，造成甲方损失的，由乙方负责赔偿。

七、货款结算支付方式由乙方供货票据，经甲方负责人核对后，每季度末结算。

八、相关责任赔偿

1.后续如因食用乙方所牛肉导致发生食物中毒，经有关单位鉴定原因属实后，乙方除承担全部医药费、赔偿费用，同时承担全部法律责任，并放弃先诉抗辩权。

2.乙方如应承担经济法律责任，不受本合同期限制约。

九、合同生效与终止

1. 本合同一式二份，甲、乙双方各执一份，自甲、乙双方签字或签章之日起生效。

2.协议期限为2014年2月26日至2016年2月26日止。

3.如乙方送货不符合质量要求或三次不按时送货，双方合同自然解除。

4.以上协议未尽之处，双方协商解决。即日起双方签字盖章生效。望双方共同遵守。

甲方(公章)
法定代表人(签字)
2014年2月26日



乙方(公章)
法定代表人(签字)
2014年2月26日



西安市临潼区天源牧业有限公司资质



统一社会信用代码
91610115333789927K

营业执照

扫描二维码登录
“国家企业信用信息公示系统”了解
更多登记、备案、
许可、监管信息



名称	西安市临潼区天源牧业有限公司	注册资本	壹仟伍佰万元人民币
类型	有限责任公司(自然人投资或控股)	成立日期	2015年07月16日
法定代表人	钟高社	营业期限	长期
经营范围	牛羊养殖、屠宰、分割、包装，农副产品加工、销售(上述经营范围涉及许可经营项目的，凭许可证明文件或批准证书在有效期内经营，未经许可不得经营)。		
住所	西安市临潼区交口街办营仁村		



登记机关
2019年11月13日

国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>

国家市场监督管理总局监制

牲畜定点屠宰证

陕西省
批准号：022 号
屠宰字

定点屠宰代码：NA61011503

屠宰种类：牛

企业名称：西安市临潼区天源牧业有限公司

法人代表：钟高社

地址：临潼区交口街道营仁村

批准单位：

西安市人民政府



发证日期：2020 年 01 月 10 日

说明

- 1、《牲畜定点屠宰证书》是企业定点屠宰资质的重要凭证，任何单位和个人均不得出租、出借、冒用、转让、伪造、变造、非法买卖该证书。
- 2、定点屠宰证书登记项目发生变化时，应向发证机关申请变更登记。
- 3、牲畜定点屠宰厂（场）注销时，应向原发证机关办理注销手续。



中华人民共和国农业农村部 制

动物防疫条件合格证

(临) 动防合字第 号

代码编号: 10115402100012

单位名称: 西安市临潼区天源牧业有限公司

法定代表人(负责人): 钟高社

单位地址: 西安市临潼区交口街办仁村

经营范围: 牛羊屠宰

根据《中华人民共和国动物防疫法》规定,经审查,动物防疫条件合格,特发此证。

发证机关(盖章)



每年10月31日前到发证机关进行年审,逾期未年审,此证自动失效。

1.3 鸡蛋证明文件

供货合同

蛋类供货合同

甲方：陕西富平百汇坊农业开发有限公司

乙方：富平县庄里种鸡场

甲乙双方就有关甲方所需蛋类供购问题，本着互惠互利的原则，经友好协商，达成如下一致合同条款：

一、乙方需具备《食品经营许可证》或《食品生产许可证》，产品质量符合国家食品检验标准，每次供应的蛋类需有卫生防疫部门的合格鉴定证明。

二、乙方必须提供其工商营业执照及卫生许可证、检验检疫合格证明等有效复印件，并交由甲方统一存档，以备学校及上级有关部门检查。

一、三、价格由双方根据市场实际情况商定，随市场价格变化而调整。但乙方供货价格不得高于西安市其他供货渠道价格。如遇市场价格回落，乙方需第三天及时降价。否则甲方按市场价格的3倍扣除差价。如市场价格上涨乙方需提前三天与甲方商讨涨价事宜，经甲方同意后，方能按新价格进行结算。

四、乙方必须保证所供蛋类的卫生安全，一切过期、变质或可能影响卫生安全的蛋类决不允许供应给乙方。若因甲方所供蛋类问题引起的卫生安全事故，由乙方承担一切法律、经济的责任。

五、为保证双方利益，无特殊原因甲方应向乙方定点采购上述蛋类，乙方应按质按量及时向甲方供货，如甲方价格高于西安市其他供货商或因质量问题、缺斤短两等原因，则甲方有权中止合同，责任由乙方承担。

六、货款结算支付方式由乙方供货票据，经甲方负责人核对后，每季度末结算。

七、甲乙双方必须严格履行以上条款，违约则追究违约方的责任。

八、合同生效与终止

1. 本合同一式二份，甲、乙双方各执一份，自甲、乙双方签字或盖章之日起生效。

2. 协议期限为 2024 年 1 月 7 日至 2025 年 1 月 7 日止。

3. 如乙方送货不符合质量要求或三次不按时送货，双方合同自然解除。

4. 以上协议未尽之处，双方协商解决。即日起双方签字盖章生效。望双方共同遵守。

甲方(公章):

法定代表人(签字):

2024 年 1 月 3 日



乙方(公章):

法定代表人(签字):

2024 年 1 月 3 日



富平县庄里种鸡场资质



营业执照

(副本)¹⁻¹

统一社会信用代码 91610528797925069N

名 称	富平县庄里种鸡场
类 型	个人独资企业
住 所	陕西省渭南市富平县庄里镇王庄村
投 资 人	杜小保
成 立 日 期	2003 年 03 月 10 日
经 营 范 围	许可经营项目：种畜禽生产。 一般经营项目：罗曼、尼克红商品代鸡孵化、销售；鸡旦生产及销售。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）



登记机关

请于每年1月1日至6月30日报送上一年度年度报告。
自公司成立之日以及企业相关信息形成之日起20个工作日内，在企业信用信息公示系统向社会进行公示。

2017 年 05 月 18 日



企业信用信息公示系统网址: <http://sn.gsxt.gov.cn/> 中华人民共和国国家工商行政管理总局监制

动物防疫条件合格证

(副本)

(富) 动防合字第 012 号

代码编号: 6105281042022012

单位名称: 富平县王里镇鸡场

法定代表人(负责人): 杜小保

单位地址: 陕西省渭南市富平县王里镇王庄村

经营范围: 蛋鸡养殖

根据《中华人民共和国动物防疫法》规定, 经审查, 动物防疫条件合格, 特发此证。

发证机关



监督检查情况



中华人民共和国农业部监制

1.4 奶证明文件

销售授权

授权书

西安银桥乳业科技有限公司兹授权陕西富平百汇坊农业开发有限公司使用银桥学生饮用奶在陕西省西安市阎良区航空基地2024年营养改善计划大宗食材采购项目(肉、蛋、奶)进行投标的相关事宜活动，并对银桥学生饮用奶的销售、售后、配送全权负责。

特此授权。

授权时间：2024年1月12日至2025年2月10日

授权生产厂家：西安银桥乳业科技有限公司



授权时间：2024年1月12日

西安银桥乳业科技有限公司资质

统一社会信用代码 91610131MACMO1BR2B		营业执照 (副本)		扫描二维码，登录国家企业信用信息公示系统了解更多信息。	
名称	西安振邦乳业有限公司(外商投资企业)	注册资本	壹亿伍仟万元人民币	成立日期	2023年06月19日
类型	有限责任公司(外商投资、非独资)	住所	西安市临潼区银桥大道99号	登记机关	2023年07月31日
经营范围	一般项目：食品销售（仅销售预包装食品）；保健食品（预包装）销售；婴幼儿配方乳粉及其他婴幼儿配方食品销售；特殊医学用途配方食品销售；母婴用品销售；食品添加剂销售；农副产品销售；日用杂品销售；办公用品销售；机械零件、零部件销售；纸制品销售；五金产品批发；办公设备耗材销售；食品用塑料包装容器工具制品销售；玻璃仪器销售；食品用洗涤剂销售；化工产品销售（不含许可类化工产品）；仪器仪表销售；劳动保护用品销售；电子元器件与机电组件设备销售。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）许可项目：乳制品生产；婴幼儿配方食品生产；特殊医学用途配方食品生产；饮料生产；食品生产；食品添加剂生产；保健食品生产；生鲜乳收购；食品销售。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以审批结果为准）				

国家企业信用信息公示系统网址http://www.gsxt.gov.cn
市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过
国家信用信息公示系统报送公示年度报告。
国家市场监督管理总局监制

食品生产许可证

说明

- 1.《食品生产许可证》是食品、食品添加剂生产者取得食品生产许可的合法凭证。
- 2.《食品生产许可证》分为正本、副本，正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在生产场所的显著位置。
- 3.《食品生产许可证》不得伪造、涂改、毁损、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
- 4.食品生产者应当在核准的许可范围内开展食品生产活动。
- 5.食品生产者应当接受食品安全监督管理部门的监督管理。
- 6.食品生产者改变许可事项应当申请变更食品生产许可。
- 7.食品生产者应当在《食品生产许可证》有效期届满30个工作日前，及时向许可部门申请延续。

许可生产者编号：SC20361011508367
名称：西安银桥乳业集团有限公司
统一社会信用代码：91610131MACM9JBR2B
法定代表人：张振璞
住所：陕西省西安市临潼区银桥大道99号
生产地址：陕西省西安市临潼区银桥大道99号
食品类别：婴幼儿配方食品，乳制品，饮料，食品添加剂



发证机关：陕西省市场监督管理局
发证日期：2023年07月21日
有效期至：2028年07月20日

国家市场监督管理总局监制

食品生产许可品种明细表

生产者名称：西安银桥乳业科技有限公司 许可证编号：SC20361011508457 有效期至：2028 年 07 月 20 日

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	备注
2	婴幼儿配方食品	2901	婴幼儿配方乳粉	1、婴儿配方乳粉（干混法复合工艺） 2、较大婴儿配方乳粉（干混法复合工艺） 3、幼儿配方乳粉（干混法复合工艺）	国食注字 YP20230097 国食注字 YP20230098 国食注字 YP20230099 国食注字 YP20170612 国食注字 YP20170613 国食注字 YP20170614 国食注字 YP20230229 国食注字 YP20230230 国食注字 YP20230231
3	乳制品	0501	液体乳	1、巴氏杀菌乳 2、调制乳 3、灭菌乳 4、发酵乳	
4		0502	乳粉	1、全脂乳粉 2、调制乳粉	
5	饮料	0605	蛋白饮料	1、含乳饮料 2、复合蛋白饮料 3、植物蛋白饮料	
6		0607	其他饮料	风味饮料	
6	食品添加剂	3201	食品添加剂	氮气	



中国学生饮用奶 奶源基地

证书编号：SME6123015

奶牛场名称：西安草滩牧业有限公司华阴奶牛二场

生产地址：陕西省渭南市华阴市华西镇华阴奶牛二场



扫描二维码
查询生牛乳收购企业

发证机构：中国奶业协会

发证日期：2023 年 08 月 19 日

有效期至：2026 年 08 月 18 日



中国学生饮用奶标志 许可使用证书

证 书 编 号： SMC611401

企 业 名 称： 西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码： 91610131MACM01BR2B

生 产 地 址： 陕西省西安市临潼区银桥大道99号

产 品 种 类： 学生饮用奶 纯牛奶
学生饮用奶 灭菌调制乳



扫描二维码
查询奶源基地



发证机构：中国奶业协会

颁证日期： 2023年 6 月 28日

有效期至： 2026年 6 月 27日



质量管理体系认证证书

证书编号: 00221Q23908R3M

兹证明

西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MACM01BR2B

住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号

认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合

GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015

覆盖的范围

液体乳(巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳)、乳粉(全脂乳粉、
调制乳粉)、婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)的生产及含乳饮料的
开发、生产

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》
用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2021 年 06 月 28 日

有效期至: 2024 年 06 月 22 日

换证日期: 2023 年 09 月 19 日

签发人:



中国认可
国际互认
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

8 北京市海润胡同33号 电话: 010-89411888 网站: <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zongguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AA 0047618



良好生产规范(GMP)认证证书

证书编号: 002GMP1800036

附件(第1页 共1页)

产品名称	生产地址及车间
婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)	陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道99号/乳粉车间
全脂乳粉、调制乳粉	陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道99号/乳粉车间
巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道99号/液奶车间



(本附件应与主证书共同使用)

生效日期: 2022年07月15日

有效期至: 2024年07月14日

换证日期: 2023年09月20日

签发人:



中国认可
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
Quality Mark

北京市通州区广光路33号 电话: 010-46411888 网站: http://www.cqm.com.cn
Address: No.33, Zengguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AB 0012584



危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证证书

证书编号: 002HACCP1800150

兹证明

西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MACM01BR2B
住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号
认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合
危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 (V1.0)

覆盖的范围

液体乳(巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳)、乳粉【(全脂乳粉、
调制乳粉)、婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)]的生产

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2022 年 07 月 15 日

有效期至: 2025 年 08 月 09 日

换证日期: 2023 年 09 月 20 日

签发人: _____



中国认可
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



CQM 方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

北京市海澱区曙光路33号 电话: 010-89411888 网站: <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zengguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AD 0003169



环境管理体系认证证书

证书编号: 00222E32369R2M

兹证明

西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MAC01BR2B
住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号
认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合
GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015

覆盖的范围

液体乳(巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳)、乳粉(全脂乳粉、
调制乳粉)、婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)的生产及含乳饮料的
开发、生产及其相关管理活动

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》
用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2022 年 07 月 14 日

有效期至: 2025 年 06 月 29 日

换证日期: 2023 年 09 月 19 日

签发人: _____



中国认可
国际互认
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

北京经济技术开发区33号 010 85411558 © <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zongguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AA 0047614



食品安全管理体系认证证书

证书编号: 002FSMS1700192

兹证明
西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MACM01BR2B
住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号
认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合
ISO 22000:2018

覆盖的范围
含乳饮料的生产

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2023 年 07 月 18 日

有效期至: 2026 年 08 月 04 日

换证日期: 2023 年 09 月 20 日

签发人: _____



中国认可
国际互认
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



方圆标志认证集团

China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

北京市通州区怡和路33号 电话: 010-88611888 网站: <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zongguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AA 0047616



良好生产规范(GMP)认证证书

证书编号: 002GMP1800036

兹证明

西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MACM01BR2B

住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号

认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合

GB 12693-2010

GB 23790-2010

覆盖的范围

液体乳(巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳)、乳粉【(全脂乳粉、
调制乳粉)、婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)]的生产

生产场所信息见附件

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2022 年 07 月 15 日

有效期至: 2024 年 07 月 14 日

换证日期: 2023 年 09 月 20 日

签发人: _____



中国认可
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



方圆标志认证集团

China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

北京市海淀区曙光路33号 ☎ 010-88411888 🌐 <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zengguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AB 0012582



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L1268

检 验 报 告

No: NF202317702W

样品名称 学生饮用奶纯牛奶

委托单位 西安银桥乳业科技有限公司

检验类别 委托检验

陕西省产品质量监督检验研究院



陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

№:XF202317702W

共 3 页 第 1 页

样品名称	银桥牌全脂牛奶	商 标	银桥
规格型号	200mL/盒	样品等级	合格品
委托单位	西安银桥乳业科技有限公司	检验类别	委托检验
生产单位	西安银桥乳业科技有限公司	生产日期	2023-10-08
送 样 人	张翔渝	到样日期	2023-10-17
样品数量	12盒	原编号 或批号	---
样品状态 描 述	液体	合同编号	YWS4901275-4
检验项目	感官、脂肪等13项	检验日期	2023-10-19~2023-11-01
检 验 和 判定依据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》；GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》；卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》		
检 验 结 论	经检验，该样品所检项目符合GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》标准要求。 <div>陕西省产品质量监督检验研究院 检验检测专用章 签发日期：2023/11/07</div>		
备注	钠、钙按照营养成分表标示值判定，检验方法以检测机构方法为准		

批准：

审核：

主检：

陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

№:NF202317702W

共 3 页 第 2 页

序号	检验项目	要求	检验结果	单项判定	检验方法
1	感官	色泽 呈乳白色或微黄色	呈乳白色	合格	GB 25190-2010
		滋味、气味 具有乳固有的香味，无异味	具有乳固有的香味，无异味	合格	
		组织状态 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格	
2	脂肪，g/100g	≥3.1	3.82	合格	GB 5009.6-2016 (第三法)
3	蛋白质，g/100g	≥2.9	3.03	合格	GB 5009.5-2016 (第一法)
4	酸度，°T	12~18	12.2	合格	GB 5009.239-2016 (第一法)
5	三聚氰胺，mg/kg	≤2.5	未检出(方法定量限2mg/kg)	合格	GB/T 22388-2008 (第一法)
6	黄曲霉毒素M ₁ (折算为鲜乳汁)，μg/kg	≤0.5	未检出(定量限0.03 μg/kg)	合格	GB 5009.24-2016 (第三法)
7	商业无菌	商业无菌	商业无菌	合格	GB 4789.26-2013
8	铅(以Pb计)，mg/kg	≤0.02	未检出(方法定量限0.02mg/kg)	合格	GB 5009.12-2017 (第二法)
9	总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.01	未检出(方法定量限0.003mg/kg)	合格	GB 5009.17-2021 (第一篇第三法)
10	总砷(以As计)，mg/kg	≤0.1	未检出(方法定量限0.010mg/kg)	合格	GB 5009.11-2014 (第一篇第一法)
11	铬(以Cr计)，mg/kg	≤0.3	未检出(方法定量限0.03mg/kg)	合格	GB 5009.123-2014

陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

No:NF202317702W

共 3 页 第 3 页

序号	检验项目	要求	检验结果	单项判定	检验方法
12	钙, mg/100ml.	≥80 (营养成分表中钙的80%)	107	合格	GB 5009.92-2016 (第三法)
13	钠, mg/100ml.	≤70 (营养成分表明示值的120%)	34.0	合格	GB 5009.91-2017 (第三法)
以下空白					



202700110058



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L1268

检 验 报 告

No: NF202319134W

样品名称 学生饮用奶 核桃牛奶

委托单位 西安银桥乳业科技有限公司

检验类别 委托检验

陕西省产品质量监督检验研究院



陕西省产品质量监督检验研究院



检 验 报 告

№:NF202319134W

共 3 页 第 1 页

样品名称	学生饮用奶 核桃牛奶	商 标	银桥
规格型号	200mL/盒	样品等级	合格品
委托单位	西安银桥乳业科技有限公司	检验类别	委托检验
生产单位	西安银桥乳业科技有限公司	生产日期	2023-10-16
送 样 人	张翔渝	到样日期	2023-11-06
样品数量	12盒	原编号 或批号	—
样品状态 描 述	液体	合同编号	YWS5017482-1
检验项目	铅、感官等12项	检验日期	2023-11-07~2023-11-22
检 验 和 判定依据	GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》；GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》；卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》		
检 验 结 论	<p>经检验，该样品所检项目符合GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》标准要求。</p> <p style="text-align: right;">(检验检测专用章) 签发日期：2023-11-28</p>		
备注	产品类型：调制乳，钠、钙按照营养成分表明示值判定，检验方法以检测机构方法为准		

批准：

张翔

审核：

张翔

主检：

同瑞婷

（蓝）
★
（转）
（一）



陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

№:NF202319134W

共 3 页 第 2 页

序号	检验项目	要求	检验结果	单项判定	检验方法
1	感官	色泽 呈调制乳应有的色泽	呈乳白色	合格	GB 25191-2010
		滋味、气味 具有调制乳应有的滋味、无异味	具有核桃牛奶应有的香味, 无异味	合格	
		组织状态 呈均匀一致液体, 无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物	呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀物、无正常视力可见异物	合格	
2	脂肪, g/100g	≥ 2.5	3.53	合格	GB 5009.6-2016 (第三法)
3	蛋白质, g/100g	≥ 2.3	2.87	合格	GB 5009.5-2016 (第一法)
4	黄曲霉毒素M ₁ , µg/kg	≤ 0.5	未检出 (定量限 0.03 µg/kg)	合格	GB 5009.24-2016 (第三法)
5	商业无菌	商业无菌	商业无菌	合格	GB 4789.26-2013
6	三聚氰胺, mg/kg	≤ 2.5	未检出 (方法定量限为2mg/kg)	合格	GB/T 22388-2008 (第一法)
7	铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.04	未检出 (方法定量限0.02mg/kg)	合格	GB 5009.12-2017 (第二法)
8	总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.01	未检出 (方法定量限0.003mg/kg)	合格	GB 5009.17-2021 (第一篇第三法)
9	总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	未检出 (方法定量限 0.010mg/kg)	合格	GB 5009.11-2014 (第一篇第一法)
10	铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 0.3	未检出 (方法定量限0.03mg/kg)	合格	GB 5009.123-2014
11	钠, mg/100mL	≤ 61 (营养成分表表示值的120%)	30.2	合格	GB 5009.91-2017 (第三法)

陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

№:NF202319134W

共 3 页 第 3 页

序号	检验项目	要求	检验结果	单项判定	检验方法
12	钙, mg/100ml	≥64% (营养成分表标示值的80%)	106.5	合格	GB 5009.92-2016 (第三法)
以下空白					



202700110058



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L1268

检 验 报 告

No: NF202319136W



样品名称 学生饮用奶 草莓味牛奶

委托单位 西安银桥乳业科技有限公司

检验类别 委托检验

陕西省产品质量监督检验研究院



陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

No: NF202319136W

共 3 页 第 1 页

样品名称	学生饮用奶 草莓味牛奶	商 标	银桥
规格型号	200ml/盒	样品等级	合格品
委托单位	西安银桥乳业科技有限公司	检验类别	委托检验
生产单位	西安银桥乳业科技有限公司	生产日期	2023-10-13
送 样 人	张翔渝	到样日期	2023-11-06
样品数量	12盒	原编号 或批号	—
样品状态 描 述	液体	合同编号	YWS5017482-3
检验项目	感官、脂肪等12项	检验日期	2023-11-07~2023-11-22
检 验 和 判定依据	GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》； GB 25191-2010 《食品安全国家标准 调制乳》； 卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》		
检 验 结 论	<p>经检验，该样品所检项目符合GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 25191-2010 《食品安全国家标准 调制乳》、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》标准要求。</p> <p style="text-align: right;">(检验检测专用章) 签发日期： 2023/11/07 (一)</p>		
备注	产品类型：调制乳，钠、钙按照营养成分表明示值判定，检验方法以检测机构方法为准		

批准：

段

审核：

魏宁果

主检：

徐

陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

№:NF202319136W

共 3 页 第 2 页

序号	检验项目		要求	检验结果	单项判定	检验方法
1	感官	色泽	呈调制乳应有的色泽	呈乳白色	合格	GB 25191-2010
		滋味、气味	具有调制乳应有的香味，无异味	具有草莓味牛奶应有的香味，无异味	合格	
		组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀物、无正常视力可见异物	合格	
2	脂肪，g/100g		≥2.5	3.47	合格	GB 5009.6-2016 (第三法)
3	蛋白质，g/100g		≥2.3	2.62	合格	GB 5009.5-2016 (第一法)
4	黄曲霉毒素M ₁ （折算为鲜乳计），μg/kg		≤0.5	未检出（定量限0.03μg/kg）	合格	GB 5009.24-2016 (第三法)
5	商业无菌		商业无菌	商业无菌	合格	GB 4789.26-2013
6	三聚氰胺，mg/kg		≤2.5	未检出（方法定量限为2mg/kg）	合格	GB/T 22388-2008 (第一法)
7	铅（以Pb计），mg/kg		≤0.04	未检出（方法定量限0.02mg/kg）	合格	GB 5009.12-2017 (第二法)
8	总汞（以Hg计），mg/kg		≤0.01	未检出（方法定量限0.003mg/kg）	合格	GB 5009.17-2021 (第一篇第三法)
9	总砷（以As计），mg/kg		≤0.1	未检出（方法定量限0.010mg/kg）	合格	GB 5009.11-2014(第一篇第一法)
10	铬（以Cr计），mg/kg		≤0.3	未检出（方法定量限0.03mg/kg）	合格	GB 5009.123-2014

检验专用章

陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

No: NF202319136W

共 3 页 第 3 页

序号	检验项目	要求	检验结果	单项判定	检验方法
11	钠, mg/100mL	≤64 (营养成分 表明示值的 80%)	33.6	合格	GB 5009.91-2017 (第三法)
12	钙, mg/100mL	≥64 (营养成分 表明示值的80%)	113.2	合格	GB 5009.92-2016 (第三法)
以下空白					



2. 管理制度

2.1 公司经营管理制度

为加强公司的规范化管理，完善各项工作制度，促进公司的发展壮大，提高经济效益，根据国家有关法律，法规及公司章程的规定，特设相关管理制度。

(1) 公司全体员工必须遵守公司章程，遵守公司的各项规章制度和决定。

(2) 公司倡导树立“一盘棋”思想，禁止任何部门、个人做有损公司利益、形象、声誉或破坏公司发展的事情。

(3) 公司通过发挥全体员工的积极性、创造性和提高全体员工的技术、管理、经营水平，不断完善公司的经营、管理体系，实行多种形式的责任制，不断壮大公司实力和提高经济效益。

(4) 公司提倡全体员工刻苦学习科学技术和文化知识，为员工提供学习、深造的条件和机会，努力提高员工的整体素质和水平，造就一支思想新、作风硬、业务强、技术精的员工队伍。

(5) 公司鼓励与员工积极参与公司的决策和管理，鼓励员工发挥才智，提出合理化建议。

(6) 随着经济效益的提高逐步提高员工各方面待遇；公司为员工提供平等的竞争环境和晋升机会；公司推行岗位责任制，实行考勤、考核制度，评先树优，对做出贡献者予以表彰、奖励。

(7) 我司为了调动员工积极性，对员工实行月薪+提成+全勤+年终奖金+工龄工资，相结合的方式，更好的体现了我司对员工的人性化管理。

2.2 公司财务制度

全体财务人员应认真贯彻执行国家有关财政法规及会计制度，敬业爱岗，不做有损于公司的事。严格按照公司财务制度做好自己的本职工

作。对待工作认真踏实，树立为客户服务意识。

财务部职责范围

(1)认真贯彻执行国家有关财务管理的法律法规，确保财务工作的合法性；

(2)建立健全公司各种财务管理制度，严格按照财务工作程序执行。

(3)采取切实有效的措施保证公司资金和财产的安全，维护公司的合法权益；

(4)编制和执行财务收支计划，督促有关部门加强资金回流，确保资金的有效供应。

(5)进行成本、费用核算、考核和控制，督促有关部门降低消耗、节约费用，提高经济效益。

(6)建立健全各种财务帐目，编制财务报表。

(7)参与公司工程承包合同和采购合同的评审工作。

(8)及时核算和上缴各种税金。

(9)参与业务项目结算，参与采供部与材料供应商结算。

(10)会计档案资料的收集、整理，确保档案资料的完整、安全、有效。

(11)完成公司工作程序规定的其他工作，完成领导布置的其他任务；

(12)加强本部门人员的培训，提高本部门工作人员素质。

日常费用报销

(1)公司员工在日常费用支出时，需坚持勤俭节约的原则。

(2)日常支出时应尽量取得原始发票，对于不能取得原始发票的情况，需由对方出具收款证明。

(3)报销时须由经手人在发票上面签字并简述事由，并经相应领导签字后到财务部报销；

(4)所有日常购用物品均须到库房办理入库手续,报销时发票后面附有经库房管理员签字的入库单,并经各相应领导签字后到财务部报销;

(5)补充说明

如报销审批人出差在外,则应由审批人签署指定代理人,交财务部备案,指定代理人可在此期间行使相应的审批权力;或者由财务人员与审批人进行电话联系,先行借款或报销,待审批人回公司后再进行补签。

财务部岗位职责

(1)办理现金收支和银行结算业务,严格按照我国有关现金管理和银行结算制度的规定,管好货币资金,不坐支现金,不以白条抵库;

(2)顺序、及时地登记现金和银行存款日记帐,保证数字清楚、内容准确,做到日清月结,要及时核对库存现金,每周一填写货币资金周报表;

(3)保管好库存现金,确保其安全无缺,如有短缺要赔偿损失;

(4)保管好印章,严格按规定用途使用印章;

(5)严格管理空白收据和空白发票,认真办理领用手续,按规定签发支票;

(6)负责登记各项经管的明细帐、分类帐、总帐;

(7)全面了解、掌握国家有关财务工作制度、政策、公司的会计核算和财务管理的各项规定,并正确执行;

(8)负责总帐、明细帐、分类帐的核对工作,银行存款的调节工作,汇总会计凭证,登记总帐;

(9)对其他应收、应付帐款及时催收清理;按公司规定安排固定资产及库存材料等资产的盘点;

(10)每月编制会计报表,确保报表数字真实,计算正确,钩稽关系清楚;

- (11) 负责装订、管理会计档案；
- (12) 清楚工程整体概况，包括规模、合同额、所需主要材料、开竣工时间及项目部人员构成等；
- (13) 理解并清晰工程承包合同、明确回款条款、总包方代扣费用项目及税金缴纳方式、保函期限等，并结合合同督促项目部回款；
- (14) 按照各工程预算进行工程成本的控制；
- (15) 每月末及时督促各项目部报帐；
- (16) 及时、准确核算各种原始票据，并制单入帐；
- (17) 准确把握各项材料采购、分包劳务合同，按合同执行付款；
- (18) 工程付款依据合同、财务帐、工程预算进行审核；
- (19) 编制和执行财务收支计划，拟订资金筹措和使用方案；
- (20) 进行成本费用控制、核算、考核，督促本公司有关部门降低消耗、节约费用，提高经济效益；
- (21) 参与业务项目、采购部与材料供应商的结算；

2.3 仓库管理制度

到库货物处理

- (1) 对于抵达仓库的货物，在卸车前，首先需登记来车的车牌号、驾驶员信息，以及送货单。
- (2) 根据送货单，对车上货物进行外观和数量的检验。对于外观和数量不符的不予卸车，同时和厂家进行联系，并上报分管经理。
- (3) 对无异议产品，组织人员进行安全入库。根据仓库管理制度，将产品分批分类存放于指定地点。
- (4) 对入库物资的品种数量以及入库时间和质保期进行详细登记。并交分管经理确认后签字归档。

货物的配发

- (1) 根据分管经理的指令和送货清单的要求，对仓库货物进行备货。
- (2) 配送车辆到达后，先对配送车辆进行检查，是否符合配送要求。同时对车辆信息及驾驶员信息进行登记。
- (3) 配合分管经理和运输人员做到安全出库。
- (4) 对于出库货物的数量种类信息，进行详细登记，报分管经理确认签字并归档。

仓库管理

- (1) 对于库存货物的数量和品种，每天进行一次盘点，盘点记录交分管经理确认签字。
- (2) 每日检查仓库有无安全隐患，包括防盗、防火、防虫、温湿度。登记签字。
- (3) 对仓库内库存量不足的品种，在数量接近安全库存量底限时，及时上报分管经理。
- (4) 每日对仓库的内外进行检查和卫生清理。
- (5) 发放货物时一定要遵循先进先出的原则，坚决杜绝新批号产品先发放，旧批号产品后发放。
- (6) 发放过程中一定要有文本版的记录表格（内容涉及到发放时间、产品名称、数量、批号、去向、签字等）

出入库流程制度

入库流程

- (1) 联系：仓库经理负责联系生产厂家；按公司要求，建立厂家管理制度。
- (2) 资料登记：负责厂家和各送货点资料登记，建立台帐。包括名称和负责人及经办人姓名、地址、联系方式。
- (3) 接单下单：根据各送货点要求，联系生产企业下单。

(4) 货物目测判断：接到厂家货物的同时，迅速目测判断货物质量是否符合公司要求，并向仓库经理写出书面意见，经理签字确认后，货物方可进入仓库或拒收；

(5) 固定区域堆放：仓库保管员负责进库货物的分区定置管理，必须划分出待检存放区、检验作业区、已检存放区。对待检存放区的货物，必须签字认可进库时间、货物类别、具体数量等；必须建立完备台帐，对仓库重地，闲杂人员不准靠近。

(6) 抽样：仓管员负责抽样，抽样方式、方法和取样数量严格按公司制订的操作规程办理，不容许其他任何人代替仓管员抽样；

(7) 检查：仓管员负责样品检查，并保存好检查资料。

(8) 过数：仓库保管员负责过数，并建立详实的台帐。

(9) 结算：根据仓管员提供的检查报告、仓库保管员提供的过数单、公司的定价标准，财务经理计算货值，报公司主管负责人审批。

(10) 整理：整理包括仓库当日的货物清点归类、各种单据台帐的收集保存。

(11) 出库发运：仓库经理负责产品的出库配运工作。具体要求见《运输风险管理制度》

出货流程：

(1) 严格遵守先单后货及先进先出原则。

(2) 发货严格按单据要求出货，不得私自乱发货。

(3) 严格按照产品放行单所放行的产品发货。

(4) 装货时检查车辆的卫生状况（车辆卫生脏影响产品的外包装，即影响产品质量。）

(5) 发完货后，要求登记手工账。

(6) 装车完毕后必须在单据上签字确认发货数量并严格按照所发货

物的实际生产日期标注与单据相应的品项后，最后要求运输人员签字确认提货数量。

2.4 质量管理方针

一、质量方针：依靠质量信誉，重视环境保护，确保卫生安全，不断持续改进。

管理方针内涵：

依靠质量信誉：质量是企业的生命，以质量求生存求发展；信誉是企业的灵魂，产品依靠信誉销售。

重视环境保护：以环境保护为己任，遵守法律法规；不断培养环境保护意识、塑造高素质人才群体；搞好污染预防，减少环境污染；我公司的明天越辉煌，依靠科技振兴企业。

确保卫生安全：宁肯为顾客的健康竭尽全力，绝不忽视食品卫生的一丝一毫；货物百分之百的卫生，百分之百的安全，我公司保质期内货物担保百分之百责任。

不断持续改进：顾客就是上帝，是我公司的衣食父母；想顾客所想，急顾客所急，满足顾客满意的需要，将是我公司永恒的追求。

二、本公司在制定质量方针时应确保：

- 1、与本公司企业宗旨“敬业、创新、双赢、诚信”相适应。
- 2、信守对顾客的保证与承诺，以国家法律法规为准则，以标准为判断依据，以手册为行动指南，竭诚为顾客提供优质服务。
- 3、质量方针应提供制定和评审质量目标的框架。
- 4、在全厂内部传达、沟通，使全体员工理解和执行。
- 5、加强机构内部质量管理，增强人员质量意识和业务素质，持续改进工作，不断提高本公司的信誉度和权威性。
- 6、对方针和持续适宜性进行评审和修订，以适应不断变化的内外环

境。

7、质量方针由总经理批准发布，修订后应重新批准发布。

质量目标

总经理组织并策划在本公司质量方针的框架下制定本公司的质量目标，并把质量目标进行分解至各部门，确立各部门的质量目标。质量目标是可测量或考核的。本公司组织定期对质量目标进行考核评审，保证质量目标的适应性。

质量目标：

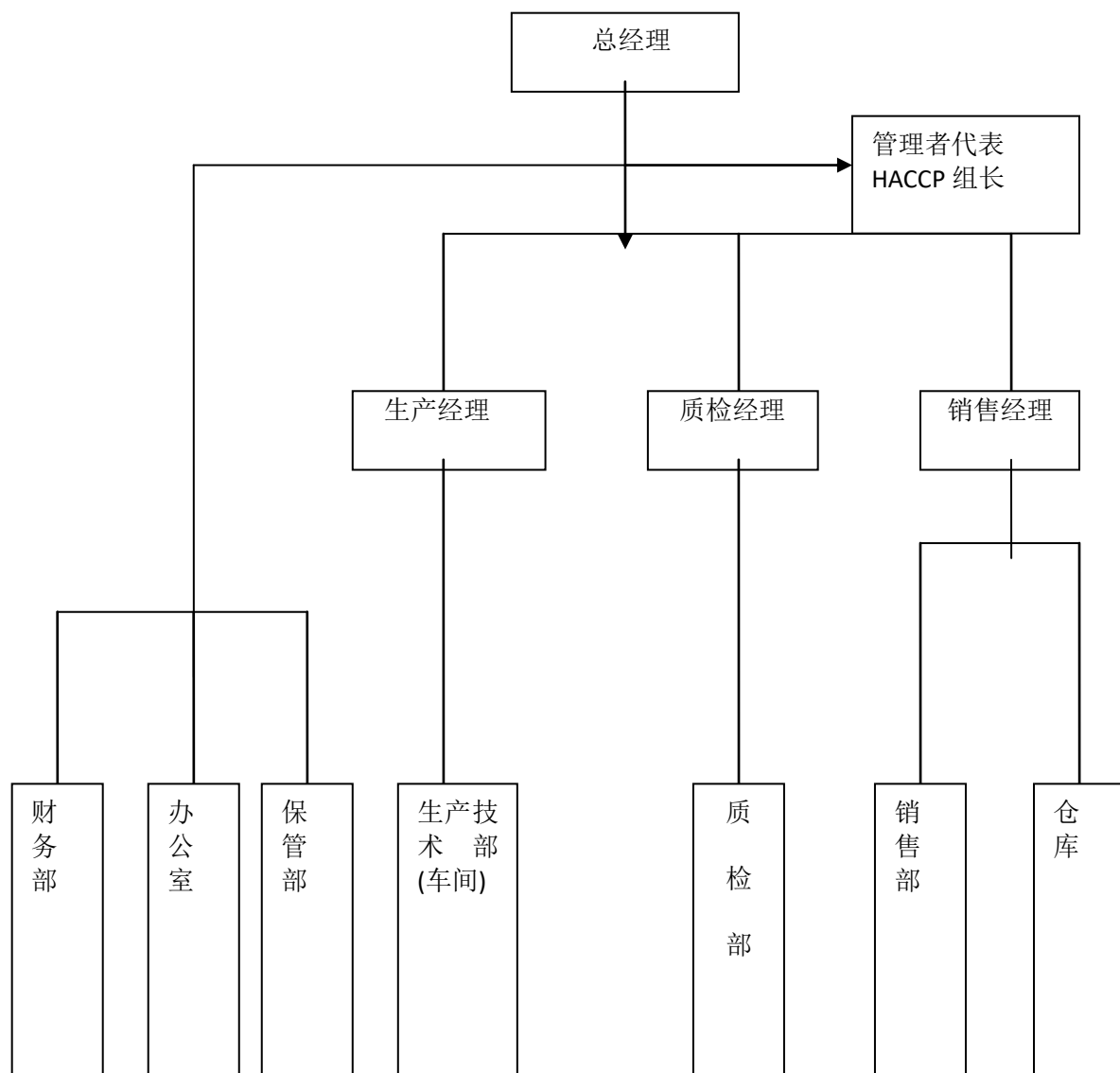
产品安全、卫生指标达到 100%；

产品生产合格率达到 99.5%；

顾客满意率达到 95%以上；原辅材料合格率 100%。

由质检部定期向质量负责人汇报出厂检验的情况，由销售部负责顾客满意率的考核，采用问卷形式的市场调查表，每季度考核一次，每次 10 份，并对调查建议和意见进行整改和改进。

组织结构图



2.5 质量管理职责

（一）总经理职责

- 1、负责建立健全生产经营指挥管理系统，并对生产经营管理统一领导，全权负责。
- 2、贯彻执行国家有关法律、法规和政策。
- 3、以顾客满意为目标，确定并且满足顾客需求，持续提高顾客满意，对产品质量全面负责。
- 4、组织制定质量方针和质量目标，建立健全质量体系，抓好质量管理工作，主持处理质量问题。
- 5、批准和颁布质量手册。
- 6、聘任中层管理人员，明确其职责和权限。
- 7、领导组织内部评审，并对其实用性，有效性负责。
- 8、负责对质量管理体系有关事宜的外部联络。

（二）管理者代表职责

- 1、协助总经理贯彻有关法律法规和规章，参与制定并实施公司的质量方针、质量目标，对质量体系的有效性向本公司负责。
- 2、主持内部质量审核工作，策划质量体系，审核计划和审批内部质量体系审核报告，及时向总经理汇报质量体系运行情况。
- 3、负责处理生产过程中与质量有关的问题，对最终质量负责；提出质量工作计划和质量改进要求。
- 4、负责技术和质量保证工作，抓好关键点控制，发现问题及时组织解决和处理。
- 5、对不合格品控制及纠正和预防措施的实施情况进行监督。

（三）销售经理职责

- 1、协助总经理贯彻有关法律法规和规章，制定并实施公司的质量方

针、质量目标。

2、负责特殊合同评审后的审批。

3、负责处理与经营、销售有关的问题，提出销售工作计划和工作改进的要求。

4、在总经理的领导下，独立负责贮存、运输、产品销售、市场开发等工作。

5、掌握本公司产品销售情况，及时了解质量声誉，对顾客质量反馈负责。

6、在总经理的领导下，负责公司的物流系统、产品营销及市场开发等工作。

7、编制制定月销售计划、年销售计划及回款计划。

8、搞好市场调研和预测，为产品研发提供信息。

9、建立健全公司销售网络。

10、负责常规合同的签字、评审、修订工作，做到“重合同、守信誉”。

11、处理好用户投诉事宜。

12、负责销售货款结算和清理。

13、负责产品宣传及售后服务工作。

（四）生产经理职责

1、组织建立和完善生产指导系统，编制生产计划，检查生产工作，确保生产任务的完成。

2、根据生产计划，搞好人员调配，严明责任，努力降低成本。

3、对原辅材料投入使用前检验是否合乎标准。

4、抓好设备技术管理，搞好技术创新工作，建立设备台帐，并对有关设备进行定期检修和维护保养，提高设备完好率和利用率。

5、负责技术和质量保证工作，抓好关键控制点，发现问题及时解决和处理。

6、抓好不合格产品的控制管理，对于可能出现的问题提出纠正和预防措施。

7、定期组织安全、环保、卫生大检查，落实安全措施及安全责任制，督促整改。

8、定期对生产一线人员培训。

（五）质检经理职责

1、负责组织领导本公司的质量检验工作，贯彻质量是企业生命的原则，解决质量问题。

2、负责组织产品实现过程的策划，审批工艺技术文件。

3、参与解决生产过程中的技术问题和生产工艺改进。

4、负责新产品研发鉴定工作，满足质量和市场需求。

5、负责本公司计量管理工作，确保检验、测量和试验设备和精度满足工艺要求。

6、负责检验程序的审批，及组织不合格品的评审处置。

7、负责与产品有关的纠正与预防措施组织协调。

8、负责原辅料入公司的检验工作，实行一票否决制。

9、负责成品及半成品的感观鉴定工作。

10、负责向顾客提供产品的质量报告。

（六）生产车间主任职责

1、全面负责车间的生产组织、指挥、调度和协调工作；

2、根据公司下达的生产计划 and 经济技术指标，编制生产作业计划，包括产量、质量、品种、安全（包括人身安全、设备安全等）、文明、卫生、负责检查监督，奖罚兑现；

- 3、负责编制修订车间设备检修计划，零部件的更换等并负责实施；
- 4、负责对车间各岗位人员的教育管理工作，包括安全教育，文明生产教育，职业道德教育，遵纪守法教育和传授生产技术知识，不断提高操作人员的技术水平；
- 5、忠于职守，加强学习，不断提高管理水平；
- 6、关心爱护职工，做好职工思想政治工作。

（七）办公室主任职责

- 1、负责贯彻企业的各项规章制度，制定考核办法，落实到各部门及部门负责人，并监督实行执行情况。
- 2、负责拟定企业的年度经营目标和工作计划，并报企业负责人批准后组织实施。
- 3、协助企业领导做好质量方针和质量目标的宣传、教育工作。
- 4、根据企业的整体安排，确定年度经营目标，拟订企业中长期发展规划。
- 5、制定企业的各种财务制度，并监督检查企业财务制度的落实情况，严格控制企业资金流向，开源节流，提高企业资金周转速度。
- 6、负责对外接待，对外组织，文件收发，后勤保障，文件资料的归档管理。
- 7、负责编制年度培训计划，并组织实施。
- 8、负责企业员工的教育培训及人事工作。

（八）化验员职责

- 1、化验员经技术监督部门培训合格后，持证上岗。
- 2、严把化验关，不合格产品不得出厂，保证出厂产品合格率 100%。
- 3、严格按检验计划和检验规程进行产品检验工作，按检验质量标准对产品卫生指标、理化指标做出检验结论。

4、对不合格项进行复查，找出问题。

5、确保检验项目齐全，数据准确，检验记录清楚、真实，并对检验结果负责，及时将结果通知有关部门、岗位。

6、协助抓好质量过程控制和质检工作。

7、负责提供出厂检验报告单。

8、负责辅助原料的进厂的各项指标检验，并提供化验单。

（九）操作人员职责

1、严格按操作规程操作，满足生产需要，严禁违规操作。

2、每天班前对设备进行一次全面巡视，发现隐患应及时排除，自己解决不了的，找技术人员协助解决维修，并做好记录。

3、及时检查设备的运行情况，做好维护保养工作，提高设备完好率。

4、负责搞好设备卫生和环境卫生。

（十）维修人员职责

1、熟悉各种设备结构、技术性能和完好标准，能够熟练地拆卸和组装。

2、随时掌握各种设备的运转情况，指导操作人员合理维修和保养设备，制止违规操作，搞好设备的完好率。

3、及时维修设备，保证生产正常运行。

4、在维修工作中要坚持修旧利废，节约挖潜，并要正确使用，妥善保管维修工具，减少损失浪费。

5、对于关键设备要重点维护、保养，每天例行巡检与保养，检查运行及时处理。

（十一）仓库保管员职责

1、仓库内物资摆放整齐。

2、负责建立健全实物保管帐和实物登记卡。

- 3、掌握各种材料规格的进、出、存动态，及时通知有关部门。
- 4、负责做好仓库卫生、安全工作，做好防霉、防鼠工作。
- 5、执行出入库规定，严格履行出入库手续。
- 6、负责定期实物盘点，使帐、卡、物一致。
- 7、掌握原辅料、成品的技术标准。
- 8、对库房温度湿度等存储条件进行监控，保证存储条件达到规定要求。

2.6 环境卫生管理制度

（一）厂区卫生管理制度

- 1、厂区每天早晨上班前有专人清扫。
- 2、厂区内不准吸烟，不准随地吐痰，不准乱扔废弃物。
- 3、划定各部门卫生区域，并负责保持清洁干净，发现垃圾和杂物追究责任人的责任。
- 4、厂区内不准存放垃圾，垃圾应存放在厂区指定位置，用塑料袋包装，不得泄漏，有卫生专职人员每天清理外运。
- 5、厂房的门窗由责任人在停机时清洗，应时刻保持干净，纱网、风帘、门窗齐全有效，阻挡蚊蝇进入车间。
- 6、进入厂区的车辆，原材料等应放在指定的位置，不得随意乱放。
- 7、厂区内不得存放有毒、易燃及腐蚀性、污染性、易挥发物品。
- 8、全体员工负责自己工作区卫生，坚持班前班后经常打扫，养成周末车间的清扫卫生的习惯。

（二）生产车间卫生管理制度

- 1、凡感染或接触过传染性疾病的的人员不得参加工作。
- 2、流血时应对伤口采取正确的包扎方式，有严重割伤、烫伤或伤口感染的人员应避免从事接触产品、原料、包材及水的工作。

3、所有进入车间的人员都应穿着全套整洁的工作服装,包括工作服、工作帽及工作靴或工作鞋。

4、工作服上除了必要的拉链、搭扣外不应有其他装饰,如领带、纽扣、流苏、针饰等,并随时检查、修补。

5、工作服、工作帽及工作靴或工作鞋不应穿出工作区域,否则需要重新消毒后才可在工作区使用。

6、当用手直接接触原料、包材或产品时应及时清洗消毒,防止污染。

7、在生产车间工作时,应及时更换破损或过脏的手套。

8、生产车间内的生产设备、部件表面应保持干净,无灰尘、无废的标签、无铁青焊渣等。每个设备上应有形式统一、清晰明确的标签,用以标明设备的名称、编号等。

9、生产完成后,停机 24 小时以上重新开机前及一切必要的时候,应及时进行清洗程序,并在清洗完成后认真检查,再次确保清洗效果好。例如:可拆开设备的某些部件,检查其内壁弯头处是否还有污垢残留。

10、对特定的设备部件,在生产后应及时清洗干净。

11、设备部件应存放在生产和原料包材贮存区以外的指定的清洁干燥的备件架上,并有相应明确的标签说明。各工具使用后应及时放回指定地方。

12、生产过程中应避免大面积冲水工作,必要时也尽可能放低喷头近距离冲洗,以减少水滴四溅,保持周围环境干燥。

(三) 仓储卫生管理制度

1、所有的原料、包材、半成品及成品不能直接放在地面或已被污染的潮湿的表面上,这些货品应避免放在管道或设备部件下方等有可能

滴落冷凝水的地方。

2、原辅料、包材、半成品及成品贮存区内的地面、墙壁、天花板及建筑中的横梁、架构、管道等应保持清洁，无尘土、无积水，任何碎屑和溅洒的液体应立即清扫干净；废料、垃圾等应随时处理，移至远离这些区域指定地点堆放。

3、原辅料、包材、半成品及成品贮存区应保持干燥、无积水、无堆积的尘土。

4、所有的原辅料、包材、半成品及成品都遵守“先进先出”的原则。

5、定期检查存放的原辅料、半成品及成品，及时去除破包产品。

（四）设备维修、清洗、保养制度

1、设备配置

直接用于生产加工的设施设备应要求：采用无毒、无害、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒，不易于微生物滋生的材料制成。

2、设备的档案管理

生产经理建立《生产设备一览表》，以明确本公司所有现存设备的基本信息。

3、设备的维修

①当发现设备出现故障或有故障隐患时，生产经理组织维修。

②任何设备故障在修复后，生产经理均应组织进行验证/验收，以确认设备能否正常运行。

③生产经理对已修复的设备组织进行清洗消毒。

4、设备的清洗消毒

①对生产过程中直接接触的机械设备、管道、容器/用具、（晒制）台架等应定期清洗消毒。

②清洗消毒时机：

- A. 每天生产完毕后；
- B. 当发现或怀疑设备/器具不洁时；
- C. 停产三天以上后，重新开始生产前。

③清洗消毒由生产主管组织，操作工实施，技术质量主管检查。

④清洗消毒方式

- A. 对可拆卸的设备、管道应予以分解；
- B. 先用清水冲洗 1~2 遍，除去设备、器具表面的残留物；
- C. 再用开水或清洗剂对设备、器具与食品接触面进行清洗消毒 1~2 分钟（约三遍）；
- D. 最后用清水对设备、器具进行漂洗，直至洗净。

⑤清洗、消毒记录

每次清洗、消毒后，清洗、消毒人员应做好《设备清洗、消毒记录》。

5、设备检查

每天，技术质量主管应对设备的运行/维修、清洗、消毒情况进行检查，并做好《设备检查记录》。

2.7 人员培训及产品管理制度

（一）食品安全知识培训制度

1、认真制定培训计划，在卫生行政部门的指导下定期组织管理人员、从业人员参加食品卫生知识、职业道德和法律法规的培训以及卫生操作技能培训；

2、新参加的人员包括实习工、实习生必须经过培训、考试合格后方可上岗；

3、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习一周，待考试合格后再上岗；

4、建立从业人员卫生知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

（二）食品生产从业人员健康及卫生管理制度

1、食品生产人员每年必须进行健康检查，不得超期使用健康证明；

2、新参加工作的从业人员、实习工、实习生必须取得健康证明后上岗，杜绝先上岗后体检的事情发生；

3、食品卫生管理人员负责组织本公司从业人员的健康检查工作，建立从业人员卫生档案，督促“五病”人员调离岗位，并对从业人员健康状况进行日常监督管理；

4、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得参加接触直接入口食品的生产经营；

5、当观察到以下症状时，应规定暂停接触直接入口食品的工作或采取特殊的防护措施：腹泻、手外伤、烫伤；皮肤湿疹、长疖子；咽喉疼痛；耳、眼、鼻溢液；发热；呕吐。

（三）专业技术人员管理制度

1、专业技术人员职责是编制和组织实施本部门的发展规划，争取多渠道筹措运转经费，注重建立和稳定一支高水平的技术队伍，通过制定一系列规章制度保证本部门的正常、安全运行。

2、专业技术人员负责设备和实验室的日常维护和提高设备的利用率，对本公司的仪器设备的正常、安全运转和功能开发负有直接责任。仪器的使用及安全直接由实验室检验人员负责。

3、技术人员要严格执行作息时间，不得无故迟到、早退，有事离开工作岗位要向部门负责人请假。

4、在做好技术服务的前提下，技术人员要积极钻研业务，注重仪器设备的使用效率、功能开发和技术创新。

产品标识标注管理制度

1、目的

确保产品包材标识检查和确认流程顺利进行，确保产品包材标识符合国家相关法规规定。

2、范围

- 原有产品包材变更标识后的检查和确认；。
- 新产品的包材标识的检查和确认；

3、内容

产品包材要求符合 GB7718、食品安全法、食品标识的管理规定及相关法律法规的要求。

定期组织对原有产品包材标识如配料表、各种标识、文案进行检查和确认。

及时掌握最新标准变更及法律法规的信息，及时调整标识，减少浪费。

对不符合相关法规要求的事项应及时改善。

过期的产品标签标识应及时报废，防止误用。

产品标准使用管理制度

1、为保证所经营的产品符合法定的质量标准，根据有关法律法规，特制定本制度。

2、产品质量标准管理部门为质量管理部。

3、质量管理部专人登记、保管，并建立质量标准目录，供复核检验、考评该批产品质量。

4、业务部门在购进首次经营品种时，应向供货厂家索取该品种的质量标准，到货后将质量标准、样品以及首次经营审批表送质量管理部审核。

5、进口产品的质量标准为现行版国家药品监督管理局颁发的产品标准和国际上通用的标准。如上述标准未收录的，应采用国家药品监督管理局核发的《进口产品注册证》或《一次性进口产品批件》时核准的质量标准。

6、对于缺少标准的产品，质管员应向供货商及厂家索取，复印留存，定期整理，编制目录，装订成册。

7、不得经营不符合标准的产品，如发现不符合标准的产品，应作好登记，并报质量监督部门。

计量器具使用管理制度

一、确定与配置

技术质量主管根据本公司产品检测的需求，组织确定并购买相应的检测设备。

二、使用前管理

技术质量主管建立《检测设备一览表》，确定编号、校准周期、校准方式等内容。

三、校验/周期检定的管理

1、对新配置的检测设备、计量器具在投入使用前，技术质量主管应送国家法定的检定机构进行检定，合格后方可使用。

2、对在用的检测设备、计量器具，技术质量主管应根据《检测设备一览表》规定的周期，制定周期检定计划，并按计划送检。

3、所有经检定的装置，应保存其检定证书等。

4、经检定的设备，根据结果给予“合格”、“不合格”等标识。

四、使用管理

1、只能使用有“合格”标识，且有效期内的监测装置。

2、检验员做好检测设备的日常清洁清理等，以防止因保护、搬运和

贮存不当，导致收到损坏或检定失效。

3、当发现检定失效时，应及时重新送检。

化验室管理制度

1、确定与配置

技术质量主管根据本公司产品检测的需求，组织确定并购买相应的检测设备。

2、使用前管理

技术质量主管建立 《检测设备一览表》，确定编号、校准周期、校准方式等内容。

3、校验/周期检定的管理

①对新配置的检测设备、计量器具在投入使用前，技术质量主管应送国家法定的检定机构进行检定，合格后方能使用。

②对在用的检测设备、计量器具，技术质量主管应根据 《检测设备一览表》规定的周期，制定周期检定计划，并按计划送检。

③所有经检定的装置，应保存其检定证书等。

④经检定的设备，根据结果给予 “合格”、“不合格” 等标识。

4、使用管理

①只能使用有 “合格” 标识，且有效期内的监测装置。

②检验员做好检测设备的日常清洁清理等，以防止因保护、搬运和贮存不当，导致受到损坏或检定失效。

③当发现检定失效时，应及时重新送检。

产品运输过程管理制度

一、经检验合格包装的成品应贮存于成品库，其容量应与生产能力相适应。按品种、批次分类存放，防止相互混杂。成品库不得贮存有毒、有害物品或其他易腐、易燃品。

二、成品码放时，与地面，墙壁应有一定距离，便于通风。要留出通道，便于人员、车辆通行，要设有温、湿度监测装置，定期检查和记录。

三、要有防鼠、防虫等设施，定期清扫、消毒，保持卫生。

四、运输工具(包括车厢、船仓和各种容器等)应符合卫生要求。要根据产品特点配备防雨、防尘、冷藏、保温等设施。

五、运输作业应避免强烈震荡、撞击，轻拿轻放，防止损伤成品外形；且不得与有毒有害物品混装、混运，作业终了，搬运人员应撤离工作地，防止污染食品。

六、食品的运输，应根据产品的质量和卫生要求，另行制定办法，由专门的运输工具进行。

产品销售管理制度

一、目的

为规范本公司的销售管理，更好地为客户服务，有力地保障公众健康，制定本制度。

二、范围

本制度适用于本公司销售部。

三、内容

1、要做好客户资料管理，建立顾客档案，详细记录其名称、地址、电话、联系人；对会员客户应记录定购每批产品的批号和数量，整理了解顾客的订货倾向，及时做好供货、送货准备；

2、要做好客户的订货记录、对客户的发货记录、开票记录等信息；

3、要做好产品资料管理，其中包含产品价格整体浮动设定、产品价格表；

4、要做好客户的订货单管理，详细记录有关订货信息，防止遗失；

5、要做好对客户的发货单管理，详细记录发货信息，以备日后有需要时可供查询。

6、销售部记录每次销售产品的送货过程（顾客自行提货除外），以跟踪监督，如需供方提供运输服务时，对供方进行评价；应与运输公司签订合同及购买保险，以确保运输过程中的产品质量。

7、对顾客以面谈、信函、电话、传真等方式的咨询，销售部由专人解答并记录，暂时未能解答的，应详细记录于《顾客咨询服务记录》并会同相关部门研究后予以答复；

8、销售部每年统计顾客咨询及不合格情况，填写《售出成品质量报告》，及时反馈给生产部，以便综合分析，管理者代表执行《不合格控制程序》，并采取相应的纠正、预防措施。

9、建立产品销售台帐，记录产品的销售去向、数量，出现质量问题能够根据台帐进行溯源。

消费者投诉受理制度

为保护消费者利益，维护市场信誉。特制定规定如下：

一、接受消费者投诉，实行首问责任制，无论谁受理均需陪同到底，直到有处理结果，不得相互推诿。

二、接受消费者投诉需礼貌接待，态度和蔼，语言文明。

三、受理投诉须做笔录，问清来龙去脉及当事人情况处理结果。

四、受理投诉较简单的或金额较小的，可陪同当事人到摊位（或营业房）交涉、退款，较复杂的要请双方当事人到市场办公室调解处理。

五、属经营户违章的，在调解处理后，再根据情况作行政处罚。

企业诚信管理制度

一、目的

规范安全防范本公司信用管理工作，提高本公司信用意识和信用管

理水平，加强自律，规范秩序，营造诚信经营、公平竞争的市场环境，促进企业的健康发展，提升企业综合竞争能力，从而保护消费者及生产经营企业的合法权益。

二、适用范围

本制度适用于本公司各部门及员工。

三、职责

1、综合办公室负责制定诚信管理制度,建立本公司内部诚信档案,对本场内部进行诚信检查。

2、综合办公室负责诚信管理制度的落实,具体记录此制度落实情况。

四、本公司诚信内容

1、对本公司员工进行诚信的宣贯教育，全体员工有较高的信用意识和职业道德，相关职能部门能充分发挥信用风险管理机制的作用，有效监控经营活动的全过程，较好地规避信用风险；

2、重视企业信誉，无出租、出借、转让营业执照和企业资质证书的行为，不与明知资信不良的企业合作；

3、本公司法定代表人和主要负责人的个人品德信用良好，能够树立以人为本的人性化经营理念；

4、销售部在订立原辅材料和产品销售合同过程中符合法律法规的规定，做到诚信平等互利；

5、重视产品、服务质量，力争质量信用良好 在本公司生产销售的小麦粉产品过程中，应严格执行国家食品安全法，严格遵守国家标准、行业标准；遵守本企业标准； 有严格、规范的质量管理制度；有规范、实用的质量检测手段，保证产品质量稳定，能够达到质量标准；严禁不合格产品流入市场 让市民吃到本公司生产的放心产品；

6、进一步完善产品售后服务措施，建立产品召回制度和应急预案。

发现问题及时解决及时兑现对消费者的承诺。维护消费者合法权益；

7、严格执行国家规定的劳动用工制度和劳动合同规范，按时交纳社会保险和必要的商业保险，无拖欠员工薪资记录，保障员工在工作期间的人身安全，没有雇佣未成年人从事劳务，确保无重大安全责任事故发生；积极改善提高员工居住和生活条件；

8、本公司所售商品要确保无侵权，无假冒、伪劣、禁售商品，做到使用计量器具准确，符合国家质量技术监督部门关于计量器具的规范要求；

9、严格建立财务会计统计台帐，做到填报真实计算准确，不弄虚作假。积极配合税务部门依法缴纳并及时按月缴纳税款，无偷、骗、逃、抗、欠税等违法违规行为。

五、实施

1、综合办公室制定诚信管理制度，要经常积极组织员工学习诚信经营应当遵守的具体要求，使员工能够认知“诚信经营”应遵守的规则。

2、综合办公室组织负责每年度一次针对各部门进行诚信实施评价，将实施情况进行综合总结，表彰先进，对违反本公司制定的诚信管理制度的部门或个人给以相应处罚。

不合格产品召回及处理制度

一、目的

将存在食品安全危害的产品及时从市场中召回，防止给食用者造成损害，使产品召回工作规范化。

二、范围

适用于发现存在食品安全危害且已流向市场的产品。

三、内容

1、销售部负责外部相关信息的收集，是召回工作的具体实施部门，

负责通知相关方并及时反馈质检部；

2、质检部负责召回信息的评估，召回范围的确定；制定召回计划；

3、生产部是负责原因分析和纠正措施制定和实施的部门。

四、工作程序：

1、召回的分类：

1) 严重损害消费者健康；

2) 一般性损害消费者健康；

3) 不损害消费者健康。

2、召回信息收集渠道：

A. 内部信息：由各相关部门提供与食品安全有关的各种信息，如：工厂自测或自查结果等。

B. 销售部负责外部信息收集：

——官方通知：明示或法律法规变化；

——客户通知：顾客的需求及反馈；

——新闻媒体：报纸、电视、电台等；

——有关组织：如消费者协会等；

——同行的信息。

C. 召回信息的评估

根据内、外部的信息来源，由质检部对信息进行评估，根据其危害消费者健康程度决定是否需要召回以及召回的范围，制定召回方法。

3、产品的召回

A. 根据评估结果，确需召回时，由营销部通知相关方（如：立法和监管部门、顾客和（或）消费者），由质检部指定专人在一个工作日内填写产品召回通知单，经质检部部长审核，总经理批准后，由质检部专人负责召回工作，召回通知单同时送交成品库、营销部，库房停止该批产

品出库，营销部立即停止该批产品的销售。

B. 质检部专人立即调阅销售记录及库存情况，制定召回计划，召回计划包括产品名称、规格、批号、召回单位名称、地址、电话（或传真）、联系人、召回产品数量、召回方式、时限、召回原因等，召回计划经质检部长批准后交至营销部。

C. 销售部人员按召回计划要求，立即实施召回工作，并填写产品召回记录，及时向负责召回人员报告召回工作情况，统计召回差额及未召回品去向。

D. 当召回品和已明确去向的未召回品数量总和等于待召回数量时，召回工作可经质检部长批准后结束。

E. 召回产品进成品库时，暂存不合格品区，经质检部检验确认不合格后，按不合格品处理。

F. 生产技术部对召回的原因分析，确定预防和纠正措施，以避免再发生。

4、质检部对预防和纠正措施的有效性进行跟踪验证，并提交管理评审。

2.8 食品安全事故处理制度

一、目的

为保障食品质量安全，快速、及时、妥善控制和消除食品安全隐患，保证消费者利益，制定本制度。

二、范围

本制度适用于产品生产全过程，对构成产品的原料，添加剂，内外包材，半成品，完成品的食品安全进行控制。

三、部门及职责

3.1 生产经理负责原料入库、生产过程、成品出库的确认。

3.2 生产经理负责加强人员管理防止产品异物发生并对生产现场、生产过程中的问题进行改善。

3.3 销售部协助确认供应商及原料的合法性，并对原辅料问题敦促供应商进行改善。

四、食品安全防范措施

4.1 采购控制：

a) 采购前要确认原辅料的合法性，具备营业执照、卫生许可证、生产许可证（法律规定不需要的要出具官方证明）。第一次到货物料必须具备原料说明书，过滤证明，以后每批必须具备检验合格证，并在化验室保管。

b) 每批到货原料必须记录品名、供应商名称、入库量、制造日、保质期，对车辆卫生情况进行检查，记录铅封情况（根据要求）、温度（根据要求），检测水分（根据要求），取样并记录物性，对检查报告是否符合进行确认，最后判定是否合格。如有特殊情况在备注中说明。

c) 辅料要记录品名、供应商名称、入库量、制造日、印刷情况、粘接情况、厚度重量，对检查报告是否符合进行确认，最后判定是否合格，如有特殊情况在备注中说明。

d) 大宗原料实行上锁管理制度。

e) 到货原料根据要求进行微生物及理化检测，合格后方可使用。

4.2 储存：

a) 根据物料保管要求，分别储存到原料库、辅料库、生产仓库、冰箱等指定地点。

b) 对可疑物料必须详细记录，单独保管，经采购、品控确认后才可决定接收是拒收。

c) 必须保证确认的库存量（日报、周报、月报管理），d) 不同种类、

不同批次物料禁止混放。

4.3 生产环节管理：

a) 专人投料，所用原料必须过筛，过筛目数参考过筛管理规定，并在日志中记录批次和用量。

b) 生产用水、用气均经过滤处理后使用，并内部定期检测微生物情况，每年由政府检测部门对水质进行全面检测，确保使用安全。

c) 对开机所用原料、半成品、完成品取样进行微生物检测，确保均符合微生物标准。

d) 生产过程中注意场所卫生情况，并加强对人员、设备及操作的检查，防止异物的发生。在关键部位安装磁棒及过滤网，去除生产中可能的金属及其他异物。

e) 完成品要经过金属检测器的检查合格后方能进入仓库，发现金属异物的产品要查找原因，采取纠正措施并销毁含金属的产品。

4.4 完成品检测：

a) 每批完成品均需要根据产品标准进行感官及微生物的检测，合格后方能销售。

b) 每半年由当地质监局对公司所有产品进行检测，保留检测报告。

c) 完成品储存按照类别分区储存，遵守 FIFO 仓库管理原则。

4.5 运输：

a) 必须保留所有的出库单、出库运输车辆详细记录。

b) 控制装车的温度，防止产品受热，影响品质。

4.6 记录保留：

所有记录保留 2 年以上。

4.7 其他事项：

每月进行食品安全检查，对有可能影响食品安全的隐患进行评估纠

正。

定期对公司用计量设施进行校正，保证原料加入量的准确性。

五、处置和报告

原料，添加剂，内包材，半成品及完成品存在对食品安全隐患，立即采取相应处理措施，并汇报总经理。

2.9 完善的质量保证体系

为搞好食品安全工作，保障客户身体健康，营养得到改善，维护广大消费者的合法权益，我在严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等相关规定、要求的基础上，郑重承诺：

1. 坚决不经营不符合国家食品安全标准要求的各类食品。

2. 坚决不销售包装袋破损、生产日期等标识模糊不清难以辨认的预包装食品。

3. 履行食品进货查验制度。对供货企业和生产企业的企业资质证明证件和食品质量证明进行检查登记，将索取的各种资信证明、商品质量证明的原件或复印件存档备查，并在经营中亮明食品的产地或进货渠道。

4. 建立进销台账制度。进货台账记载生产厂家或供货单位、购进数量以及产品生产日期，销货台账注明产品销售数量及食品销售去向等情况。

5. 不在食品中掺杂、掺假、以假充真、以次充好、以不合格品冒充合格品；不使用非食品原料、回收食品、发霉变质原料加工食品。

6. 不伪造或者冒用他人厂名、厂址，不伪造或者冒用质量标志。

7. 认真执行食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；认真查验供货者的许可证和食品合格的证明文件。

8. 严格执行食品退市制度，不销售假冒伪劣食品，不销售不符合法定要求的食品，对消费者投诉、举报的，配合工商所调查，采取积极主动的态度进行处理。

9. 加强对配送人员的健康管理，配送人员保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长指甲，不涂指甲油，不佩戴饰物，保持手部清洁，并持有健康证件。

10. 定期或不定期对运送食品运输车辆的进行清洗消毒管理，保持车辆清洁、无异味、防止污染。

11. 一定做诚实守信的经营户。

我公司本着“保障食品安全，享受幸福生活”的原则，以优良品质与信誉求发展，以客户为中心，保证做诚实守信的经营户。

为认真实施蒲城县客户营养改善计划，帮助客户均衡营养，强壮身体，增强素质，切实做好客户营养餐的售后服务工作，特制定本方案。

一、服务宗旨

我们倡导“诚信、敬业、创新、高效”的产业精神，以保证营养餐品质优良为前提，以足量，及时配送为根本，以追求最佳服务，客户满意为目标。我们愿以“热情、优质、及时、高效”的服务，达到帮助客户均衡营养，增强体质，健康成长的目的，从而不断增强公司在客户，家长，教职工心中的知名度和美誉度。

二、服务原则

始终坚持“客户为上，品质为先，服务优质，响应及时”的服务原则

三、服务体系

为客户提供快捷、贴心的售后服务，本公司建立“以县城为中心，以片区为依托，以乡镇为基础”的三级售后体系，建立一小时售后服务

圈，公司还在三级服务机构中建立售后服务台帐，做到服务管理科学化、规范化。

四、服务方式、内容

为确保向客户提供高质量的售后服务，我们将采取培训、电话、上门服务、回访多种形式向师生、家长普及营养科学知识，帮助培养科学的营养观念和饮食习惯，介绍营养食品的营养指标、使用方法、储存方式，告知过期、质次、霉变营养食品的相关知识和识别方法，解答客户的诉求，兑现售后服务承诺，及时处理营养餐供应中出现的问题，确保客户吃上安全、营养、放心的食品。

1、大力宣传营养餐安全烹饪工作，培养科学营养观念。公司将联系营养食品专业技术人员，经常到管委会进行食品安全知识培训，同时编制食品安全知识手册，做到师生人手一册，制作营养餐操作 VCR 光盘每校发放宣传，杜绝不合格产品流到客户手中。

2、保证准点配送，数量准确。严格按照合同约定时间要求，确保每天 10 点前准点送餐。按照教育局统计的发放表要求配送数量，并预备 20%运输损坏数量，以保证能及时处理突发状况，从而确保每位客户都能同时吃上营养餐。

3、配备必要食品存储设施，规范食品保管，公司将拿出一定资金为管委会添置必要食品仓储设施，规范食品保管，确保食品卫生、安全。

4、把握产品出库运输验收环节，确保食品安全。产品出库必须严格检查是否符合标准，有无质量问题，装卸车时，杜绝路弯操作，轻拿、轻放、水平搬运；使用营养餐专用运输车统一配送，并保持车厢内清洁。送到管委会必须交由管委会清点验收，发现不合格产品一律及时免费更换。对每批次产品都留样备查，并赠送各乡（镇）中心小学、中学 1—2 盒样品，由采购方指定地点留存。

5、配备废弃物回收设施，保持管委会整洁卫生。建立统一集中废弃物回收点，并免费为管委会配备废弃物回收设施，保证管委会环境整洁卫生。

五、服务承诺

准则：品质齐全	营养所需
品质：安全上乘	绝对保障
数量：足量够面	验收为准
时间：准时送达	风雨无阻
服务：全天跟进	满意为止

(3) 产品供给存储保障

1. 仓库图片





2. 冷库实景图



3. 仓储管理制度

3.1 从业人员健康制度

随着人们收入水平的提高和安全消费意识的日益加强，对食品的配送运输和质量提出了更高的要求，为了满足客户的多样性要求以及对运输配送质量的控制。我方特编制项目组织供应和运输方案。本公司为切实做好供应服务，本着“为客户健康负责”的宗旨，保证提供优质、安全食品，编制原则如下：

1. 服务方案的制定首先从实际出发，切实可行，有实现的可能性。
2. 满足合同要求的配送时间，按要求交货，发挥效益。在服务方案制定时，必须保证符合合同要求，在质量上采用管理方法进行动态管理和控制。
3. 保证食品的安全卫生，符合国家和行业的相关标准规范要求。
4. 提供人员配备和职责，从采购到配送过程的安全控制。
5. 服务实施的组织，设置配送中心，配置有经验的人员进行专职固定车辆配送。
6. 建立健全公司各项规章制度，保证供货质量完全符合采购人要求。

（一）岗位责任制度

1、负责人岗位职责：对食品的经营负全面责任；负责建立、健全质量管理体系，加强对业务经营人员的质量教育，保证质量管理方针和质量目标的落实和实施。定期开展质量教育和培训工作，每年组织一次全员身体检查。

2、管理人员岗位职责：对食品安全管理工作负直接责任；按时做好营业场所和仓库的清洁卫生工作，确保食品的经营条件和存放设施安全、无害、无污染；建立并管理员工健康档案，每年负责安排从业人员的健康检查，监督检查员工保持日常个人卫生；负责监督营业场所和仓库的温

湿度在规定的范围内,确保经营食品的质量;发现可能影响食品安全的问题应立即解决,或向负责人报告。

3、购销人员岗位职责:严禁采购法律法规禁止上市销售的食品;严禁从证照不全的企业采购食品;进货时认真查验供货单位的《食品生产许可证》、《食品流通许可证》、《营业执照》和《检验合格证》等;确保所售出的食品在保质期内,并应定期检查在售食品的外观性状和保质期,发现问题立即下架,同时向食品安全管理人员报告。

(二) 从业人员健康检查管理制度

1. 建立并执行从业人员健康管理制度。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员,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的人员,不得从事接触直接入口食品的工作。

2. 食品从业人员每年必须进行健康检查,新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查,取得健康证明后方可参加工作上岗位操作。

3. 从业人员体检合格证明应随身携带,以备检查。从业人员健康检查合格证不得涂改,过期、笔迹不清无效。

4. 从业人员出现咳嗽、腹泻、发热、等碍于食品卫生的病症时,应立即脱离工作岗位,待查明病因、排除病症或治愈后,方可重新上岗。

5. 从业人员必须具有良好的卫生习惯,并且做到:

(1) 工作前、处理食品后、便后用肥皂及流动清水洗手;接触直接入中食品之前应洗手消毒;

(2) 穿戴清洁的工作衣、帽,并把头发置于帽内;

(3) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指。

(4) 不得在食品场所内吸烟。

（三）从业人员学习培训制度

1. 食品从业员必须接受食品安全法律法规和食品卫生知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。

2. 认真制定培训计划，在有关规定主管行政部门的指导下定期组织管理人员、从业人员参加食品安全、卫生知识、职业道德和法律、法规的培训以及卫生操作技能培训。

3. 定期组织本单位食品从业人员学习《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品流通许可证管理暂行办法》等法律、法规，及时掌握和了解国家及地方的各项食品安全法律，法规，做知法守法的模范。

4. 食品从业人员的培训包括负责人、食品管理人员和食品从业人员。

5. 新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训、考试合格后方可上岗。

6. 培训方式以集中讲受与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习一周，待考试合格后再上岗。

7. 建立食品从业人员培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

（四）从业人员卫生管理制度

1、凡从事食品经营工作的人员必须经岗前卫生知识方能上岗，从事直接入口食品工作岗位的人员必须取得健康证明，且每年进行健康检查，定期进行食品卫生和有关卫生法律、法规、业务技能的培训。

2、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病及其他有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

3、注意个人清洁卫生，做到个人仪表整洁。上岗时必须穿戴统一整洁的工作服，并应经常换洗，保持清洁。在工作岗位上不能嚼口香糖、

进食、吸烟，私人物品必须存放在指定的区域或更衣室内，不可放置在工作区内。

（五）销售管理制度

1、经营场所距离非水冲式厕所、开放式粪池、垃圾堆（场）等场所的直线距离 25 米以上，并设置密闭的垃圾容器，及时清除垃圾，搞好防尘、防蝇、防鼠工作，确保环境整洁。

2、《食品流通许可证》和《营业执照》应悬挂于经营场所内醒目位置。设有食品卫生管理机构和组织结构，配有经专业培训的食品安全专职管理人员。

3、食品陈列设施布局合理，划定食品经营区域，食品与非食品分开存放；不出售有毒有害、“三无”和未经检验或检验不合格的食品。保证食品外观清洁，如发现食品超过保质期、破损、鼠咬、受潮、生霉、生锈等现象要及时处理。

4、标识出食品的名称、配料表、生产日期、保质期、保存条件、食用方法、生产经营者名称及联系方式等内容，做到“一货一牌、货牌对应”。

5、食品应纳入“城市食品安全监管系统”，销售应配备货架、保温柜、冷藏柜和冷冻柜等陈列设施，配备符合要求的检测设备。

6、销售间入口处应设预进间，设更衣及洗手、消毒设施，采用非手动式的水龙头。配备有效的空气消毒设施、食品冷藏设施和专用工具，食品要有防尘材料遮盖。

（六）检验制度

1. 为保障人民群众身体健康和生命安全，加强对食品经营食品质量监督管理，保护消费者的合法权益，依据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》

等法律法规规定，制定本制度。

2. 必须遵守本制度。

3. 列入进货查验的食品，是指消费者经常食用的食品。

4. 购进食品时，应查验证明供货方主体资格合法的有效证件，并按批次向供货方索取证明食品质量符合标准或规定以及证明食品来源的票证，并保存原件或者复印件。

5. 需要查验和索取的具体票证，由《食品索证索票制度》作出规定。

6. 经营包装食品的，要对食品包装标识进行查验核对，内容包括：

1) 中文标明的商品名称，生产厂名和厂址；

2) 商标、性能、用途、生产批号、产品标准号、定量包装。

3) 根据商品的特点和使用要求。需要标明的规格、等级、所含主要成分和含量；

4) 限期使用商品的生产日期、保质期、保存期和失效日期；

5) 对使用不当、容易造成商品损坏可能危及人身、财产安全的食品的警示标志或中文警示语。

7. 法律法规规定必须检验或者检疫的，必须查验其有效检验检疫证明，未经检验检疫的，不得上市销售。法律法规没有明确规定的，应经有关产品质量检测机构检测合格才能上市销售。

8. 经常检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。

9. 按照产品广告指引购进食品时，要注意查验是否有虚假和误导宣传的内容。

（七）仓库管理制度

1、产品仓库必须做到专用，不得存放其他杂物和有毒有害物质。应

设专人负责管理并建立健全出入库登记制度。产品入库时，库管员应对其质量和数量进行验收，并详细记录入库产品的名称、数量、产地、进货日期、生产日期、保质期、包装情况等，并按入库时间的先后分类存放，感官检查不合格的产品不得入库。设有不安全产品暂存专柜，并有记录本。

2、产品仓库应有良好通风，保持库房内所需温度和湿度，防止产品变质。贮存产品应配置必要的低温贮存设备，包括冷藏库（柜）和冷冻库（柜）。搞好防尘、防蝇、防鼠、防潮工作，定期对库房周围进行卫生清扫，消除有毒、有害污染源及蚊蝇孳生场所。

3、产品存放设隔离地面的平台和层架，离墙 30 厘米以上，最底层隔离地面 40 厘米以上。产品按照先进先出的原则分类贮存，并有明显标识。

（八）虫灭害防治制度

1、销售场所内不得使用鼠药，配备一定数量的灭蝇灯，并保证能正常工作。销售间要配有充足有效的空气消毒设施，定期消毒。

2、应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行。除虫灭害工作不能在营业间进行，实施时，对各种食品应有保护措施。使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

（九）卫生检查及奖惩制度

1、卫生管理工作有领导分管和专人管理，制定卫生检查及奖惩制度，并组织有关人员定期或不定期进行卫生检查；组织从业人员学习卫生知识和有关法规，并组织培训考核，考核成绩与奖惩挂钩。

2、卫生管理人员负责各项卫生管理制度的落实，做到每天在营业前后有检查，检查记录完备。严格从业人员卫生操作程序，逐步养成良好

的个人卫生习惯和卫生操作习惯。检查中发现问题仍未改进的，按有关奖惩制度严肃处理。

3.2 安全管理制度

1、工作环境控制制度

1、目的

对生产场所、厂区环境卫生进行管理与控制，使符合生产许可的要求。

2、适用范围

适用于生产场所与厂区的管理。

3、职责

3.1 生产部负责对生产加工场所的卫生进行控制。

3.2 办公室负责对工厂厂区环境卫生进行控制。

4、工作程序

4.1 工作环境的识别、提供与管理要求

工作环境的类型

生产加工现场

产品检验现场

原料与产品贮存场地

厂区内

4.2 工作环境的提供

质量负责人组织各相关部门根据实现产品的符合性所需的工作环境中的的人和物的因素进行确认，为满足全公司生产作业需要，创造良好的工作环境。

4.3 工作环境管理要求

4.3.1 企业厂区应当保持整洁，办公室负责安排人员进行日常打扫

卫生，定期对卫生死角进行清洁，定期捕鼠与消杀，对卫生进行监督管理，对不符合卫生要求的行为要进行制止及处理。办公室的环境管理工作由质检部监督。

4.3.2 生产部负责生产车间的卫生管理工作，每天安排人员进行清洁消毒，包括工作前、工作后及定期清洁消毒，清洁消毒范围包括生产车间的地面、墙壁、天化板、设备、设施、工器具等。生产部的卫生管理工作由质检部监督。

4.3.3 质检部负责检验区域的卫生管理工作，除了日常卫生工作外，还有定期进行清洁消毒工作。质检部的卫生管理工作由办公室监督。

4.3.4 仓库管理员负责对原料仓库、产品仓库进行日常管理，包括环境卫生、食品保管、收货发货等工作。部门工作由质检部来监督。

2、卫生管理制度

1、目的

规范卫生管理，确保产品质量满足规定要求。

2、范围

适用于本企业各部门、人员和场所的管理。

3、职责

办公室负责各部门、人员和场所的卫生控制。

4、工作程序

4.1 个人卫生

4.1.1 对直接接触产品的工人，必须定期进行健康检查，无健康合格证的工人，决不允许上岗。

4.1.2 工人要做到进入车间操作前、大小便后，必须洗手消毒。

4.1.3 生产工人要先进入更衣间，更换工作服、帽、鞋，经洗手消毒方可进入生产车间。

4.1.4 工作服、帽、鞋，要勤洗勤换，保持清洁。离开车间的非工作时间，不得穿戴工作服、帽、靴。严禁员工穿戴工作服进入卫生间。

4.1.5 要做到勤洗澡、勤换衣服、勤剪指甲、勤理发。

4.1.6 必须弃除不良的习惯，不得在操作间隙抓头发、抠鼻孔，剔牙齿、掏耳朵等。

4.1.7 禁止随地吐痰或随便擤鼻涕，不能对着产品咳嗽。

4.1.8 不能用嘴暂时衔住标签、标记笔或与生产有关的其他标识物品。

4.1.9 操作者进车间前不能涂指甲油、化妆，操作时不得佩带装饰品、手表、首饰等。

4.1.10 工人进入车间时，不得将与生产无关的物品带入车间。

4.1.11 车间内禁止吸烟，不允许吃任何食品。

4.1.12 操作期间，未经许可，不得随意到与本岗位无关的其它操作区域串岗。

4.1.13 更衣柜中，个人上班用的衣物要与下班的衣物分隔开并固定位置存放，不得乱混在一起，将个人外衣脱下存入更衣柜，个人鞋子脱下整齐放在鞋架上，穿工鞋，工厂配给的生产专用鞋，定期进行清洗，认真做好记录。

4.1.14 在生产操作中的卫生，由生产车间负责人负责管理。防止误操作，防止对产品有污染情况的出现。

4.2 岗位区域卫生

4.2.1 每班生产结束后，岗位区域内的所有人员团结协作，一同立即对本区域范围内进行清理、冲洗。

4.2.2 岗位区域包括的内容有地面、墙壁脚、设备、工具、容器、门窗、走道等。

4.2.3 岗位卫生责任到人，每天清理一次，每周进行全面卫生大清理一次。

4.2.4 岗位区域内的场地、走道，不得堆放与生产无关的物品。与生产有关的物品需要堆放时，须搁置有序，清洁整齐，不得占用通道、门口和操作位置空间。

4.2.5 本区域清扫过程中收集的垃圾、渣子、污物等，应集中倾倒入厂指定地点，不得随意乱倾倒，更不得扫入下水道排污沟中。

4.2.6 保持本区域排水沟及下水道的通畅，严防堵塞后污水溢出倒流而污染环境和产品。

4.3 公共区域卫生

4.3.1 生产车间只允许当班的生产工人、检验人员、机电维修人员和值班的管理人员需更换工作服，经消毒后进入，其余无关人员及客户一律不许进入生产车间。生产期间，车间大门关好。

4.3.2 遇有上级单位检查和来宾参观时，凭厂部通知安排来人更衣消毒后，方可进入车间。

4.3.3 厕所、垃圾箱、更衣室等（包括各间门窗、设施）公用部位有专人管理，并负责其卫生清理和冲洗，每周大清洗一次。卫生清洗程序同车间。

4.3.4 公共区域不得堆置任何杂物。

4.3.5 保持公共区域排污沟和下水道的通畅，以防堵塞后污水溢出倒流而污染环境。

4.3.6 包装车间的窗户不得打开，门均要随手关好。车间外周环境要有灭蝇、蚊、鼠、蟑螂的措施。

4.4 消毒规定

操作工进入生产车间前，进入更衣室先换上经过用紫外线消毒灯消

毒最少半个小时以上的工衣和工鞋，再进行洗手消毒后，方可进入生产车间。每日下班后工衣和工鞋放在更衣间用紫外线灯照射消毒。

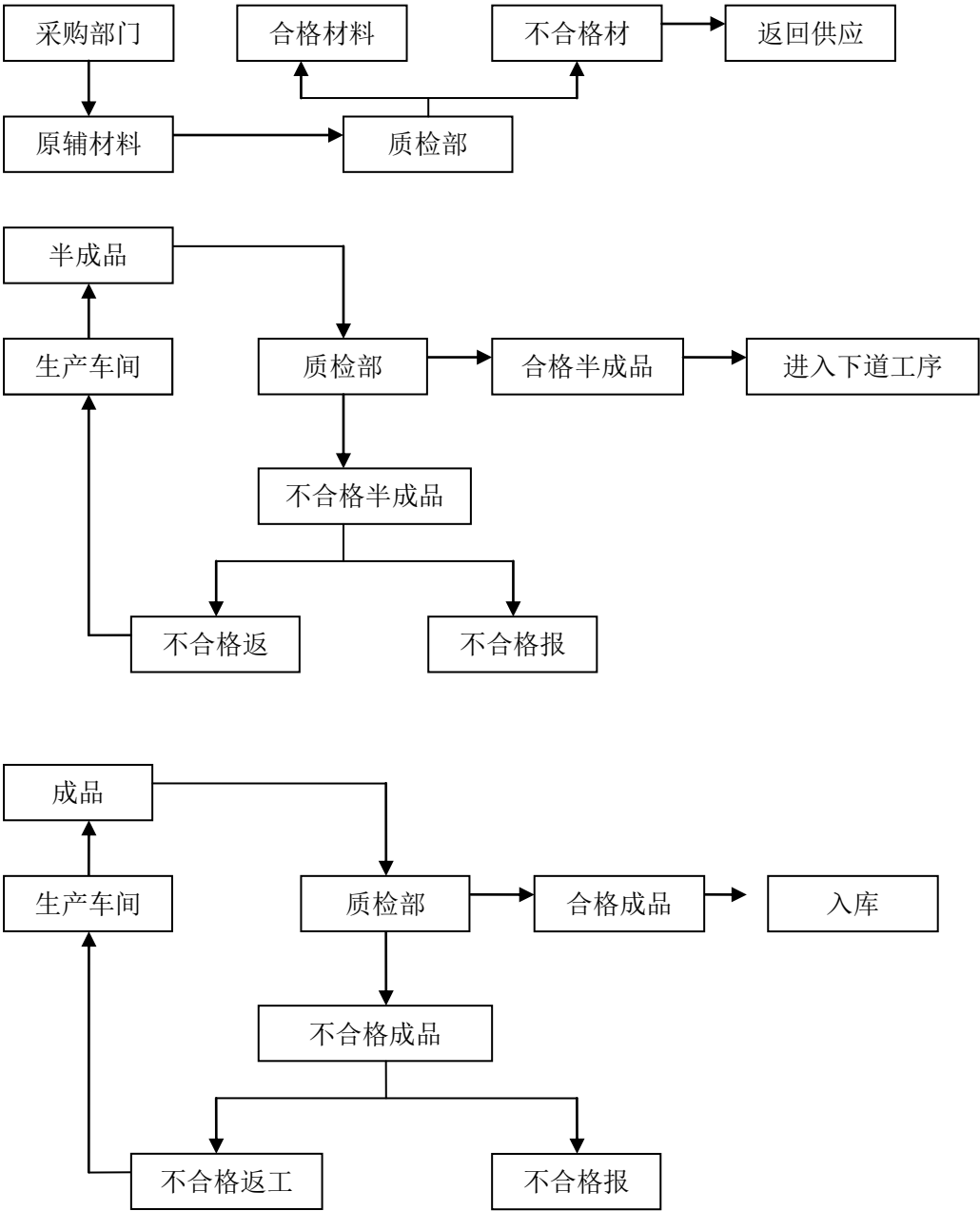
5 相关记录

《更衣室消毒记录表》

《卫生清理记录表》

《卫生日常检查记录表》

3、检验管理制度



1. 目的：对产品特性进行检验，以明确产品是否达到要求。
2. 范围：适用于对生产所用原辅材料、生产的半成品和成品进行检验。
3. 职责：质检部负责对生产全过程进行检验。
4. 程序
 4. 1 质检部负责编制各类物料检测规程，明确检测点、检测频率、检测项目、检测方法、判别依据、使用的检测设备等。
 4. 2 进货验证
 4. 2. 1 原料：主要原辅料例如各种主料，各种配料，食品添加剂，包装材料等要求外观检查及供应方提供检验合格证书，仓管员先安排放在待检区，然后通知质检部进行检验。经检验合格之后，仓库准许入库，领导批准后，化验员签名确认入仓；
 4. 2. 2 质检部根据检验规程对每批进行全数或抽样验证，并将结果记录在原辅料检验记录上并签名；
 4. 2. 3 仓库根据合格记录或标识办理入库手续；
 4. 2. 4 验证不合格时按《不合格管理制度》执行；
 4. 2. 5 采购产品的验证方式包括检验、观察、提供合格证明文件等方式。
 4. 3 生产过程的监控
 4. 3. 1 操作员工每天做好自检工作，确认无误后，由检验员根据生产作业指导书的工艺要求检查关键工序并监视生产技术数据是否符合，符合则继续生产，不符合按《不合格管理制度》执行；
 4. 3. 2 发现某工序违规操作的应立即通知操作工停止生产，并采取纠正措施合格后方可继续生产；
 4. 4 成品出厂检验：

4.4.1 抽样及样品：包装后的产品，需放置在待检区，由质检员根据成品检验规范进行综合抽样，抽样每次最小包装 4 包，分两份，一份 2 包做检验，一份 2 包留样（存放在留样室）；样品登记好品名、生产日期、抽样编号等，并按常温保存样品，而且样品保存时间不得低于该产品保质期。

4.4.2 检验员任职条件：应当具有高中以上学历、经过培训达到国家食品检验人员职业（技能）要求能力并取得食品检验职业资格证书，或应当具有大专以上学历、工程师以上专业技术职称并持有有资质的地市级以上食品检验机构专业培训证明材料。

4.4.3 检验室：每年至少组织一次比对试验，将试验结果与第三方权威机构数据进行比对，以修正和改进试验技能。

4.4.4 检验员依据《检验规程》进行检验和试验，填写成品留样记录，对合格品填写《成品检验报告》批准入库，对不合格品执行《不合格管理制度》。

4.5 出厂检验记录制度

在检验记录中应清楚登记产品名称、规格、生产日期、抽样数量、检验日期、执行标准等信息，表明该产品是否已按规定标准通过了检验，生产该批次产品所使用的所有原辅材料与进货查验记录逐一相对应，保证生产的每个品种产品的生产记录真实可追溯；记录应表明负责合格品放行的责任者，所有记录保存不得低于 2 年；。

5、相关记录

《生产过程检验记录》

《成品出厂检验报告》

《成品出厂检验原始记录》

《原料检验记录》

《包材检验记录》

4、产品留样管理规范

1 目的：

为确保公司产品质量，便于对每批产品质量状况的可追溯性提供客观依据

2 范围：

适用于成品留样管理。

3 职责：

检验员收集、考察样品、管理样品，质量主管负责对留样管理工作的监督、检查。

4 工作程序

4.1 人员要求

4.1.1 留样人负责样品的管理工作，具有一定的专业知识，了解样品的性质和贮存方法。

4.2 样品分类

4.2.1 常规留样：成品均需每批作常规留样，常规留样为留样备查品，作为样品检验出现异常、产品在贮存期间或销售过程中出现异常时复检用样。

4.2.2 特殊留样：

4.2.2.1 首次生产品种的首三批作特殊留样。留样期限不能超过保存期。

4.2.2.2 生产工艺、供应商变动等，作特殊留样。

4.2.2.3 更新设备或任何变动可能引起内在质量变化时，作特殊留样。

4.2.2.4 样品检查周期及项目

4.2.2.4.1 一般按每 3 个月的检验周期观察，直到产品的留样期限。

4.2.2.4.2 检验项目：按产品要求的出厂检验项目进行检验，检验记录使用出厂检验记录填写并注明。

4.3 留样数量与环境要求

4.3.1 留样数量：常规留样留 2 小袋，每小袋为 500 克；特殊留样留 4 袋，每袋为 500 克。

4.3.2 环境要求

4.3.2.1 留样室要通风、干燥，样品要避光，相对湿度小于 65%，温度为 25℃（常温），室内有温湿度计与通风设施。

4.3.2.2 留样员每天上、下午检查温湿度。

4.5 样品保存

4.5.1 每个留样样应贴有标签，标签包括有品名、规格、生产日期、留样数量、保存期及留样日期等，同时在《产品留样记录表》上登记。

4.6 贮存期限

4.6.1 成品：根据保存期确定，不能超过保存期规定的时间。

4.7 所有样品都是极为重要的实物档案，不得随意动用，只有在做产品质量验证或出现质量问题时或出现质量投诉和市场抽检出现质量问题需对其质量进行检验时方可使用。

4.8 留样品的报废

4.8.1 留样品出现严重问题的作报废处理，由留样员填写留样报废申请，注明品名、生产日期、数量、报废原因等，报质量主管审核，总经理批准。

5 相关记录

《产品留样记录表》

5、食品贮存运输管理制度

1、食品贮存管理

1.1 食品入库前要将仓储室卫生清理干净，建立入库出库食品登记制度，食品及食品原料入库时要详细记录入库产品的名称、数量、产地、进货日期、生产日期、保质期、包装情况、索证情况，并按入库的时间分类存放，做到先进先出。

1.2 食品入库前应确保贮存食品的场所、设备应当保持清洁、通风良好，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，禁止存放有毒、有害物品（如：鼠药、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品；

1.3 食品应当分类、分架，距离墙壁、地面均在 10cm 以上存放。

1.4 保管员要每天对仓库进行排查，发现问题及时汇报处理，避免造成不应有的损失。

2 食品运输管理

2.1 运输工具必须清洁、干燥、无异味。

2.2 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

2.3 运输前必须进行食品的质量检查，在标签、批号和货物三者符合的情况下才能运输。

2.4 填写的运输单据、要字迹清楚、内容正确，项目齐全。

2.5 运输包装必须牢固、整洁、防潮、并符合相关的包装规定。在运输包装的两端有明显的运输标志，

2.6 运输过程中装叠稳固、防雨、防潮、防暴晒。装卸时应轻装轻卸，防止碰撞。

3、相关记录

《原料、包材进货台账》

《原料、包材领用记录》

3.3 临（过）期食品管理制度

1 目的

为防止临（过）期食品或不合格品的非预期使用，对临（过）期食品或不合格品进行鉴别、标识、记录、隔离、评价和处置的过程进行控制

2 适用范围

本程序适用于检验临（过）期食品或不合格品的控制

3 职责

3.1 本程序由质检部管理

3.2 评审职责

本公司授权检验人员负责本公司内不合格品的评审

客户现场不合格品的评审由本公司委派的人员负责

3.3 处置职责

检验人员做出不合格品的处置决定。若不能处置上报总经理处置

生产人员根据处置决定及时进行处理

4 工作程序

原料、成品和过程检验中发现临（过）期食品或不合格品应进行标识、评审，确定临（过）期食品或不合格品的范围和性质；决定并实施临（过）期食品或不合格品处置方案，并根据不合格品的严重程度和范围，通知有关负责人

评审、记录

4.1.1 原料检验过程中发现的临（过）期食品或不合格品由收货检验人员根据标准和补充要求做出评审，做好记录，临（过）期食品或不合格原料不予收货。

4.1.2 临（过）期食品或不合格品判定由生产技术人员根据标准

做出评审，做好质量记录，并通知总经理。

4. 1. 3 客户现场出现临（过）期食品或不合格时，由本公司委派专业人员前往客户现场，对标有本公司标识的成品进行调查、评审、记录，研究并写出书面报告交供销部。

4. 2 标识、隔离

4. 2. 1 原料收购检验时发现的临（过）期食品或不合格品，一律拒收。储存过程中发现的临（过）期食品或不合格品，由仓库保管员做出如下标识：不合格品应设立红色标志另行隔离堆放。

4. 2. 2 临（过）期食品或不合格品由岗位人员根据技术规程规定做出相应标识，有条件时，应与合格品隔离。

4. 2. 3 不符合检验标准的产品，不允许包装入库

4. 3 处置

4. 3. 1 检验人员临（过）期食品或不合格品评审有做出处置决定，由相关人员进行处置。若有争议，则由总经理仲裁。

4. 3. 2 收购原料时发现临（过）期食品或不合格品，由供应方自行处置。

4. 3. 3 对已判定不合格的成品或经返工仍不合格的产品另行堆放，并做好标识。

4. 3. 4 原料/成品储存过程中发生的不合格品，由仓管人员进行处置。

4. 3. 5 客户现场临（过）期食品或不合格由本厂委派的人员和客户协商处理办法，做好记录，并写成书面报告交供销部。

5 其它

5. 1 各级产品质量监督抽查中，发现的临（过）期食品或不合格品，执行上述程序。

5.2 若客户要求使用临（过）期食品或不合格成品时，必须经供需双方商定，并形成书面接受文件，需要时由供销部向客户说明情况，各相关职能部门做好标识和记录。

6 相关记录

《不合格品处理记录》

3.4 冷藏食品仓库管理规范

一、目的

为保障库房货品保管安全、提高库房工作效率和物流对接规范，制定库房管理制度，确保的物料储运安全，规范仓库管理，降低库存，节约成本。

二、适用范围

冷藏食品仓库的管理人员和实际操作人员。

三、相关规章制度

库房管理的好坏，不仅直接影响经营活动，而且关系到库有物资的安全完整，所以库房管理至关重要。现制定管理制度如下：

1、认真检查库房周围有无污染源。

2、库房内保持清洁干燥，定时通风保持一定的温度和控制相对湿度。物品避免阳光直射。

3、库房应作好防蝇、防尘、防鼠工作，保证库内无蝇、无鼠、无有害昆虫等。

4、食品应分类存放，隔墙离地，防水、防盗、防潮、防霉、防污染，食品的摆放应利于通风和检查。

5、严禁在库房内存放杀虫剂、农药、药物和其他有毒有害物质。

6、有异味的食品应密闭存放，防止串味。

7、库房要定期清扫不得存放个人物品和杂物等。

8、食品的生产日期和保质期等要及时登记卡片置于物品摆放处，做到先进 先出，尽量缩短储存期。

9、定期认真检查食品质量，发现变质、超期食品及时上报处理。

10、建立完备的出入库手续，见物入库，严防空入空出现象出现。入库时对进库物品必须根据采购单按量验收并根据发票上所列名称、规格、型号、单位、数量、单价、金额认真核对。不符合规定标准的物品一律退回。发现问题及时上报，把好质量关。

仓库管理是仓库功能得以充分发挥的保障，不可有任何的疏忽和大意。仓库管理制度的原则和目标是：库容利用好、货物周转快、保管质量高、安全有保障。

仓库管理需有效利用库容。库房内货物的存放量大，库容利用率高。一般情况下，托盘货物堆码可以充分利用库容；货物周转快是指进出库货物的批次多，频度大，仓库的利用效率高；保管质量高是指库存货物在保管期内，不丢失、不损耗、不变质、不生锈、不腐烂、不变味、不虫咬、不发霉、不燃不爆等；安全有保障是指防火灾、防盗窃等方面不发生问题。而食品仓库管理制度相对来说，要求更高，更严格一些。

为加强成本核算，提高公司的基础管理工作水平，进一步规范物资和成品流通、保管和控制程序，维护公司资产的安全完整，加速资金周转，特制定

冷藏食品仓库管理制度。

（一）凡食品入库前必须做好检查和验收工作，有变质、超期、不洁的食品，不准入库。

（二）对采购的食品认真验货，做好登记，验收合格后方可入库保存，收集索证材料，分类存档，登记台帐。

（三）食品分类分架、隔墙离地存放，食品库房内不得存有非食品、

个人物品、药物、杂物及亚硝酸盐、鼠药、灭蝇药等有毒有害物品。对不符合卫生要求的食品，拒收入库。

（四）货架上应对每类每批食品严格标明采购日期、产品名称、产地、规格、生产日期及最终保质时限，做到帐、卡、物相符，挂牌存放，并做到先进先出。存放的食品应有包装，并标明产品名称，定型包装食品应贴有完好的出厂标识。禁止存放无标识及标识不完整、不清晰的食品。

（五）经常检查所存放的食品，发现有霉变或包装破损、锈蚀、鼓袋、胖听等感官异常、变质时做到及时清出，清出后在专用区域内落地另放并标明“不得食用”等字样，及时销账、处理、登记并保存记录。

（六）保持仓库内通风、干燥，做好防蝇、防尘、防鼠工作，仓库门口设防鼠板，仓库内灭鼠使用粘鼠板，不得采用鼠药灭鼠。冷藏设施运转正常，冷藏温度在 0℃—10℃。

（七）食品入库后，应分类存放，不得靠墙或直接放在地面上，以防止潮湿、发霉变质，做到勤购、勤卖，避免存放时间过长，降低食品质量。食品在仓库存放期间，要经常倒仓检查。发现变质超期等情况，应及时报告领导，以便及时处理。不合格食品不得出库。凡食品入库前必须做好检查和验收工作，有发霉、变质、超期、不洁的食品，不准入库。

（八）仓库内保持清洁、卫生、空气流通、防潮、防火、防虫蛀。仓库内严禁吸烟。仓库内物品存放要整齐划一，做到无鼠、无蝇、无虫、无灰尘。

（九）加强入库人员管理。非仓库管理人员，未经许可不得进入仓库。

（十）仓库内保持清洁、卫生、空气流通、防潮、防火、防虫蛀。

仓库内严禁吸烟。仓库内物品存放要整齐划一，做到无鼠、无蝇、无虫、无灰尘。

库房保管员认真履行收、存、管、发、查等职责。

3.5 食品冷库管理规范

冷库管理是指冷藏食品贮存空间的管理。食品冷库管理作业应注意的问题有：

1、库存食品要进行定位管理，其含义与食品冷库装置的应用图相似，即将不同的食品分类、分区管理的原则来存放，并用货架放置。仓库内至少要分为三个区域：大量存贮区，即以整箱或砧板方式贮存；小量存贮区，即将拆零食品放置在陈列架上；退货区，即将准备退换的食品放置在专门的货架上。

2、食品冷库要做好登记工作，以便明确保管责任。但有些食品为讲究时效，也采取卖场存货与库房存货合一的做法。

3、仓库要注意门禁管理，不得随便入内。

4、区位确定后应制作一张配置图，贴在仓库入口处，以便于存取。小量贮存区应尽量固定位置，整箱贮存区则可弹性运用、若贮存空间属冷库，也可以不固定位置而弹性运用。

5、贮存食品不可直接与地面接触。一是为了避免潮湿；二是为了达到食品卫生标准的规定；三是为了堆放整齐。

6、要注意仓储区的温度，保持通风良好，干燥、不潮湿。

7、仓库内要设有防水、防火、防盗等设施，以保证食品安全。

8、食品贮存货架应设置存货卡，食品进出要注意先进先出的原则。也可采取色彩管理法，如每周或每月不同颜色的标签，以明显识别进货的日期。

9、仓库管理人员要与订货人员及时进行沟通，以便到货的存放。此

外，还要适时提出存货不足的预警通知，以防缺货。

10、仓储存取货原则上应随到随存、随需随取，但考虑到效率与安全，有必要制订作业时间规定。

四、入库作业管理

1、入库准备工作

冷藏库应具备可供产品随时进出的条件，并具备经常清理、消毒和保持干燥的条件；冷藏库外室、过道、走廊等场所，都要保持卫生清洁；冷藏库要有通风设施，能随时除去库内异味；库内所有的运输设施、衡器、温度探测仪、脚手架等都要保持完好状态，还应具有完备的消防设备，应做好一切准备工作。

2、接运卸货工作

(1)、对作业场所的温度也加以控制。冷藏库的室内温度保持在一18℃以下或更低，温度波动控制在 2℃以内。

(2)、防止影响冷藏库的冷藏能力，防止引起库内其他产品的温度波动。

(3)、冷藏柜及冷藏陈列柜内产品的装载不能影响冷风循环流动，以缩小各点温差。

(4)、装载及卸货应缩短作业时间。装载及卸货场所的温度应加以控制，装载前货柜应预冷到 10℃以下，以有效地避免产品温度回升。

(5)、除霜作业期间，食品会不可避免地产生温度回升现象。一旦除霜结束后，应在 1 h 内使产品温度降低到-18℃以下；或者进行除霜前，将产品温度降到-18℃，甚至更低，使产品回温时不致高于-18℃。

3、核对入库凭证

(1)、审核验收依据，包括业务主管部门或货主提供的入库通知单。(2)、核对供货单位提供的验收凭证，包括质量保证书、装箱单、磅码单、卫

生证、合格证等。

(3)、核对承运单位提供的运输单据，包括提货通知单、货物残损情况的货运记录、普通记录和公路运输交接单等。

在整理、核实、查对以上凭证时，如果发现证件不齐或不符等情况，要与货主、供货单位、承运单位和有关业务部门及时联系解决。

4、初步检查验收

对到货冷藏食品到货情况进行初略的检查，其工作内容主要包括数量检查和包装检查。数量检查的方法有两种：一是逐件点数计总；二是集中堆码点数。无论采用哪种方法，都必须做到精确无误。在数量检查的同时，对每件货物的包装要进行仔细地查看，查看包装有无破损、水湿、渗漏、污染等异常情况。出现异常情况时，可打开包装进行详细检查，查看内部货物有无短缺、破损或变质等情况。

5、办理交接手续

入库冷藏食品经过以上几道工序后，就可以与送货人员办理交接手续。如果在以上工序中无异常情况出现，收货人员在送货回单上盖章表示货物收讫。如果发现有异常情况，必须在送货单上详细注明并由送货人员签字，或由送货人员出具差错、异常情况记录等书面材料，作为事后处理的依据。

6、货品检查工作

对入库冷藏品进行具体检验，包括

(1)、数量检验。根据供货单位规定的计量方法进行数量检验，或过磅、或检尺换算，以准确的测定出全部数量。数量检验除规格整齐划一、包装完整者可抽验 10-20%者外，其它应采取全验的方法，以确保入库物资数量的准确。

(2)、质量检验：仓库一般只作物资的外观形状和外观质量的检验。

进口物资或国内产品需要进行物理、化学、机械性能等内在质量检验时，应请专业检验部门进行化验和测定，并做出记录。

7、入库信息处理

经验收确认后的货物，应及时填写验收记录表，并将有关入库信息及时准确的录入入库管理信息系统更新库存物的有关数据。货物信息处理的目的在于为后续作业提供管理和控制的依据。因此，入库信息的处理必须及时、准确、全面。货物的入库信息通常包括以下内容：货物名称、规格、型号；包装单位、包装尺寸、包装容器及单位重量等；货物的原始条码、内部编码、进货入库单据号码；货物的储位指派；货物入库数量、入库时间、生产日期、质量状况、货物单价等；供货商信息，包括供货商名称、编号、合同号等；入库单据的生成与打印。

8、组织货物入库

入库前与入库时的要求：

（1）、预冷。预冷是食品在长途运输或冷藏前预先进行的一种冷却方法，其要求是将待贮食品快速降至规定温度。它是维护被运输食品的品质和延长贮藏寿命的重要措施。预冷通常在冷库和预冷间进行。常用的预冷方法有自然空气冷却、通风冷却、真空冷却及冷水冷却。经预冷处理后的食品应迅速置入低温环境中贮藏。

（2）、温度允许的变化范围与贮藏期限。冷藏库中的温度并不可能恒定在某一温度值上，因制冷机性能、库容大小和内外温差等因素会使库温在一定范围内波动。一般而言，食品以贮藏温度较低，且变化范围越小越好。这样有利于食品保鲜，防止损耗。

（3）、温度的控制。不同的产品具有不同的最适冷藏温度。冷库温度和入库后产品的温度受多种因素的影响，如入库时产品的温度与库温的差别、制冷机的效能与库容、库内空气流通情况、堆码方式，产品品

种。入库时应合理堆码，根据实际情况调节库温；出库前需采用逐步升温方法，避免因内外温差大，而造成产品表面凝结水珠。

（4）、湿度的控制。冷库常因蒸发器大量吸热而不断地在其上结附冰霜，又不断地将冰霜融化流走，致使库内湿度常低于产品贮藏对湿度的要求。可以采用增大蒸发器面积、减少结霜，安装喷雾设备或自动喷湿器来调节冷库内湿度。另外，当因货物出入频繁，使库内相对湿度增大时，可安装吸湿器吸湿，并加强冷库管理，严格控制货物和人员的频繁出入。

（5）、入库时，对要求不同贮温的食品应入专库贮藏，不得混放。已经变质或超期的食品不得入库；要根据食品的自然属性和所需要的温度、湿度选择库房并力求保持库房内的温度、湿度稳定。库内只允许在短时间内有小的温度波动，在正常情况下，温度波动不得超过 1℃，冷藏库的门要密封，没有必要一般不得随意开启；对入库冷藏食品要执行先入先出的制度。

五、货物在库管理

（一）仓库理货管理

供应商理货程序：

- 1、供应商必须在定单规定送货日期内前一天送货，否则，可以拒收。
- 2、供应商送货物品描述、含量、规格等，必须与请购单中的请购物品描述一致。
- 3、供应商送货数量不得多于请购单数量。
- 4、供应商送到成套物品配件必须齐全。
- 5、供应商送货物品根据物品的特点或使用要求，需要标明产品规格、等级、所含主要成分的名称和含量。必须有质量检验合格证。
- 6、供应商送货时必须先与计划员联系确认送货物品是否直送现场、

如需直送现场按请购单中的请购物品数量、规格、型号进行清点后方可直送现场。如不需直送现场供应商将请购单中的请购物品按种类、数量、规格、型号摆放到指定的理货区域内指定拍子上，与计划员共同对其物品进行清点、或抽检。

物品验收标准：

1、物品外箱需完整无损。

2、物品包装单位需正确无误，包装牢固。

3、送货数量不得多于请购单数量，如果供应商送货数量超出订单范围，只按订单数量接收。

不收超出部分物品，则供应商应将超出部分物品拉走。

4、送货物品描述、含量、规格、型号等，必须与请购单中的物品描述一致。

5、保质期限：一年保质期物品，必须具有 2/3 有效时间，一年以上保质期，必须具有 1/2 有效时间，否则可拒收。

6、成套物品配件必须齐全。

7、供应商送货物品根据物品的特点或使用要求，需要标明产品规格、等级、所含主要成分的名称和含量。必须有质量检验合格证。

供应商送货物品有如下情况之一的，可拒收：

1、送到的物品描述、含量、型号、规格等，与请购单不相符。

2、超过规定的保质期。

3、没有按要求进行包装的物品。

4、外包装破损严重、单品受压变形、断裂、外表有划痕、破损、外表生锈有污渍不净者（设备）、物品有瑕疵等。

5、质量问题。

6、不予配合的供应商（该退货的商品没有退换货的）予以拒收。

- 7、成套物品配件不全者。
- 8、直供商品无订单（特殊情况除外）。
- 9、“三无”产品。（生产日期、合格证、产地认证）

（二）货物的保管与养护

食品养护的基本措施及原则

1. 掌握食品的性能，适当安排储存场所
2. 严格入库验收
3. 合理堆垛苫垫
4. 加强仓库温度管理
5. 坚持在库检查

货物分区分类储存的原则

- （1）货物的自然属性、性能应一致
- （2）货物的养护措施应一致
- （3）货物的作业手段应一致
- （4）货物的消防方法应一致

储存的方法

- （1）按货物的种类和性质分区分类储存
- （2）按货物的危险性质分区分类储存
- （3）按货物的发运地分区分类储存规划和统一编号作业

温度及变化规律

（1）空气湿度是指空气的冷热程度，简称气温。距地面越近气温越高，距地面越远气温低

（2）空气温度的变化规律 气温的日变化 气温的年变化 气温非周期性的变化

- （3）库内空气温度变化规律

2. 空气湿度及变化规律

- (1) 空气湿度 绝对湿度 饱和湿度 相对湿度
- (2) 空气湿度的变化规律 绝对湿度变化规律 相对湿度变化规律
- (3) 库内湿度的变化规律

3. 温湿度的控制方法

- (1) 空气湿度的控制方法 库房内空气的放热措施 库房内的防冻措施
- (2) 空气湿度的控制方法 密封 通风 吸湿
- (三) 货物盘点流程

事前准备

盘点需要充分的事前准备，否则盘点工作很难进行得十分顺利，盘点准备工作的内容如下：

1. 确定盘点的程序与方法。对于以往盘点工作的不理想先加以检讨修正后，确定盘点的程序和方法，公司的盘点和程序和方法，应经过会议通过后列入公司的正式的盘点程序或盘点制度中。

2. 盘点日期决定要配合财务部门成本会计的决算。

3. 盘点复盘、监盘或抽盘人员的选取，应该有级别顺序。

4. 盘点的用的报表和表格必须事先印妥，并进行演练。

5. 仓库的清理工作，账目的结清工作。

确定盘点日期

一般产品每半年或一年盘点一次。对于容易毁损、保质期短而其盘点手续并不困难的，可酌情增加盘点次数。为便于正确计算损益以及表达财务实况，盘点最好在财务结算前进行。在淡旺季明显的季节里，盘点工作一般在淡季进行，淡季产品的存量较少，盘点起来容易，二则停工所受损失较少，且调动人手比较容易方便。盘点时间太多造成极大浪费，故盘点时间要尽可能缩短，通常利用连续假期，于二、三日内盘点

完成较佳。

人员培训

为了使盘点工作顺利进行，每当定期盘点时，必须定期抽调人手增援。对于从各部门抽来的人员，必须加以组织分配，并进行短期培训，使每一位人员在盘点工作中确实能够彻底了解并担任其应尽的任务。对于认识产品的培训，重点在于复盘人员与监盘人员，因复盘人员与监盘人员多半对产品不太熟悉。

工厂的盘点程序与盘点方法经过会议通过后，即成为公司的制度。参加初盘、复盘、抽盘、监盘的人员必须根据盘点管理程序加以培训，必须对盘点的程序、盘点的方法、盘点使用的表单等等整个过程充分了解，这样盘点工作才能得心应手。

清理仓库

1. 供应商所交来的物料尚未办完手续的，不属于本公司的产品，所有权应为供应商所有，必须与公司的产品分开，避免混淆，以盘于公司的产品中。

2. 验收完成产品应及时整理归仓，若一时来不及入仓，得暂在于现场，收在现场的临时帐上。

3. 仓库关闭之前，必须通知各部门预领关闭期间所需的产品。

4. 清理清洁仓库，使用权仓库，使仓库井然有序，便于计数与盘点。

5. 将不良产品预先鉴定，与一般产品划定界限，以便正式盘点作最后的鉴定。

6. 将所有单据、文件、帐卡整理就绪，未登帐、销账的单据均应结清。

7. 仓库的产品管理人员应于正式盘点前找时间自行盘点，若发现问题应作必要且适当处理，以利正式盘点工作的进行。

异原因的追查

盘点所得资料与账目核对结果，如发现帐物不一现象，则应积极追查帐物差异的原因。差异原因的追查可从下列数项逐步进行：

1. 帐物不一致是否确定，有束因料账处理制度有缺点而造成料账无法确实表达产品数目的事情。

2. 盘亏、盘盈是否由于料账员素质过低，记账错误或入库、出库的原始单据丢失造成帐料有足。

3. 是否盘点人员不慎多盘或将分置数处的产品漏盘，或盘点人员事先培训工作进行不彻底而造成错误的现象。

4. 对盘点的原委加以检查，盘盈盘亏是否由于盘点制度的缺陷所造成的。

5. 盘点与帐料的差异在允许的范围之内。

6. 盘点发生盈亏应由谁负责，所有盘点人员是否尽职。发生盘点盈亏的原因，今后是否可以事先设法预防或能否缓和帐物差异的程度。

盘点后有处理

1. 依据管理绩效，对分管人员进行奖罚。

2. 除产品的数量盘盈盘亏之外，有时因产品存放过久，产品品质受影响而形成不良品、报废品，产品自然也就随之而减少了。这种减价亦应该与盘亏一并处理。

3. 产品盘盈或盘亏与产品的价格增减，必须经由上级主管认定后，填具产品盘点数量盈亏及价格增减更正表，作为改正账簿记录的依据。

4. 料账、产品管制卡的账面纠正。

5. 不足产品应迅速办理订购。

6. 不良品、报废品迅速处理。

7. 加强整理、整顿、清扫、清洁、等“5S”工作。

8. 不良品比率过重，宜设法研究，致办于降低不良品、报废品。
9. 存货率极低，存货金额过大造成财务负担大时，宜设法降低库存量。
10. 产品供应不继率过大时设法强化产品计划与库存管理以及采购的配合。
11. 货架、仓储、产品存放地点足以影响到产品管理绩效，宜设法改进。
12. 产品成本比率过大时，应予以探讨采购价格偏高的原因，设法降低采购价格或设法寻找廉价的代用品。
13. 产品盘点工作完成以后，所发生的并额、错误、变质、呆滞、盈亏、损耗结果，应分别予以处理，并防止以后再发生。

（四）货物包装作业

1. 拼装：

将不同品种、花色、规格、牌号的货物拼凑合装到一个包装物内，或打包成一个整件。

前提条件：相容性、经济性、方便性。

2. 分装、配装

根据销售需要将整箱、整筒、整包的货物分成一定规格、数量的小包。

对规格、花色单一的大件包装进行拆整编配，使货物规格、花色全以满足进货单位的需要。

3. 加固、换装

（五）分拣与流通加工

货物分拣作业流程

1. 确定拣货方法

2. 生成拣货资料

3. 选择拣货路径

4. 行走或搬运

5. 拣取

6. 分类与集中

货物分拣作业管理

1. 减少拣货错误

2. 提高拣货效率

3. 作业应力求平衡，避免闲忙不均

4. 事务处理和作业环节要协调配合

流通加工的内容

1. 装袋定量化小包装

2. 刷标记、贴标签、挂牌子

3. 分选、配货、混装

4. 剪裁、分装

5. 打孔、折弯、拉拢

6 组装、配装

六、货物出库管理

物资出库是指根据仓库出库凭证、将所需物资发放到需用单位的各种业务活动。物资出库是物资储存阶段的结束，是储运业务流程的最后阶段，标志着物资实体转移到生产领域的开始。它是凭据专业公司（货主）开列的物资出库凭证、通过审单、查帐、发货、交接、复合、记账等一系列作业，把储存物资点交给用户或代运部门的业务过程。

方式

1、自提

即提货单位持出库凭证(提货单)自行到仓库提货，保管员根据提货单上所列的名称、规格、数量当面点交给提货人员。

2、送货

仓库受提货单位委托，将其所需物资，按提货单所列内容运送到使用单位，并在使用单位当场点清交接。

3、代运

仓库受外埠用户委托，按单将货配齐后通过铁路、水运、航空、邮寄等方式，将货发至用户所在地的车站、码头、邮局提货。此种出库形式的交接，是与铁路、水运等运输部门进行的，仓库按规定程序办理完托运手续并取得运输部门的承运凭证，将应发货物全部点交承运部门后，责任才开始转移。

基本要求

即根据正式的凭证和手续，准确、及时地组织好出库工作。

1、必须准确

准确是工作质量的一个重要标志，没有准确就没有质量。没有准确，出库工作就变得毫无意义。所谓准确就是按照出库凭证所列的物资编号、品名、规格、质量、等级、单位数量等，准确无误的进行点交，做到单货相符，避免差错。

2、必须及时

发货及时是保证生产建设和人民需要的重要条件。因此，发货时在手续健全的前提下、力求简便、加快速度及时组织好物资出库作业。

3、必须安全

所谓出库安全，就是在出库搬运点交时注意安全操作，防止物资震坏、摔伤、破损、变形，以保证物资出库时的质量完好。

原则

1、先进先出

为避免物资长期在库存放而超过其储存期限或增加自然损耗，因此必须坚持“先进先出、后进后出”的原则。

2、凭证发货

物资“收有据、出有凭”是物资收发的重要原则，所谓凭证发货就是指出库必须凭正式单据和手续，非正式凭证或白条一律不予发放(国家或上级指令的、紧急抢险救灾物资除外)。

即物资出库作业过程，其程序为：审核出库凭证→查账找货位→付货→复核→点交→出库。

1、凭证

即保管员对用户所持出库凭证(提货单)的审核，主要内容有：a. 付货仓库的名称是否相符；b. 提单式样是否相符；c. 印鉴(货主的调拨章、财务章)是否齐全；d. 物资编号、品名、规格、质量、等级或型号、应发数量、单位有无差错、涂改；e. 是否逾期。以上内容有一项不符，仓库有权拒绝发货，待原开证单位(货主)更正并盖章后，才可继续发货。

2、点交

即保管员将应发物资向用料单位逐项点清交接的过程，应注意：a. 凡重量标准的、包装完整的、点件的物资，当场按件数点清交给提货人或承运部门，并随即开具出门凭证，应请提货人在出门凭证上签名；b. 凡应当场过磅计量或检尺换算计量的，按程序 and 规定检斤、检尺，并将磅码单抄件、检尺单抄件及出门证一并交提货人，亦应请提货人在原始磅码单及出门证上签名。

3、复核

即对出库物资在出库过程中的反复核对，以保证出库物资的数量准确，质量完好、避免差错。其方式有：a. 个人复核：即由发货保管员自

己发货、自己复核，并对所发物资的数量、质量负全部责任 b. 相互复核：又称“交叉复核”，即两名发货保管员对对方所发物资进行照单复核，复核后应在对方出库单上签名以与对方共同承担责任； c. 专职复核：由仓库设置的专职复核员进行复核； d. 环环复核：即发货过程的各环节，如查帐、付货、检斤、开出门证、出库验放、销账等各环节，对所发货物的反复核对。

4、验放

这是物资储运过程在仓库的最后一环，物资实体通过验放后，即脱离了储运过程，进入了消费（生产消费）领域。因此，验放是使物资保质、保量、保安全，顺利出库、避免仓库差错的最后关。其主要内容为： a. 核对出门证是否真实、有效；有无涂改、伪造；发货保管员、司磅员、提货人是否签字； b. 出门证上所列载货车型、车号是否与实际相符； c. 车上所载物资的品名、规格、件数是否与出门所列相符；有无有货无证或有证无货现象； d. 车上有无捎带、捎拿等异常迹象。以上内容核查无误后，方可放行，如有异议，则应立即请发货保管员或有关部门前来复查、解决。

5、善后工作

物资出库后，应做好下列善后工作： a. 记卡销账：物资点交发出后，保管员应及时在该项物资保管卡上记录注销，并将出库凭证转料账员，及时核销保管账； b. 整理垛位：发剩的物资，要及时对垛位进行清理，该并的并、该移的移、尽量腾出货位，准备新的物资入库； c. 清理包装材料：对拆装腾空的包装材料要及时回收集中，妥善管理，以备回空或再用。

七、冷库安全管理

冷库的安全涉及方方面面，主要是冷库的火灾

1、提高认识，加强管理

冷库的安全问题和食品的安全问题同等重要。冷库的安全已引起社会高度关注，因此，2006 年行业应将冷库安全作为重要课题进行研究。希望各企业将冷库安全摆上工作日程，开展自检自查，对事故隐患采取补救措施；建立规范性管理和应急处理及报告制度。各地有条件的应组织冷库技术及安全管理的培训、冷库安全的互检工作，总结案例，交流经验。食品行业对冷库管理在实践中积累了丰富经验，原国家国内贸易局曾颁布 SBJ—2000、J40—2000《冷藏库建筑工程施工及验收规范》；原商业部曾以（89）商副字 153 号文颁发《冷库管理规范》。这些行之有效的管理规章，是宝贵的财富，建议在新形势下加以修订。

2、加强宣传提高自我保护意识

要在企业管理层和企业职工中加强安全知识的宣传，了解冷库的特点，安全防护注意事项，自我救助的方法。企业要制定安全生产准则，责任明确到人。企业内部要定期进行安全检查，要有事故处置预案及相应装备。

3、建议政府主管部门增拨一定的公共安全基金，资助并委托行业协会或有关企业承接有关冷库使用中涉及公共安全国家或行业标准的编制工作。

4、加强对报废的有关制冷压力容器、压力管道管材的回收监管工作。要在城镇指定的物资回收站，回收报废的制冷设备及管材，经专人进行排险处理后，作为金属冶炼原料送冶炼厂处理，废物利用，绝不允许废旧制冷设备及管材重新流回到冷库及冷库施工现场，确保冷库制冷系统材质的安全合格。

5、加强监督和检查，制定防控预案，使冷库的安全切实得到保障。对现在的冷库，按照国家质量监督检验检疫总局 2003 年 7 月发布的《压

力管道使用登记管理规则》（试行）的要求，各地要认真作好在用氨压力管道的登记工作，摸清家底作到监督心中有数，并按照国家质量监督检验检疫总局颁布的《在用工业管道定期检验规程》（试行）的要求，对氨制冷设备和管道作定期检验，并做出其安全性评估。

6、冷库的火灾，绝大部分发生在改造和基建工程的施工中。各企业和主管部门在工程立项、招投标、设计、施工全过程中，要严格各介入单位的资格审查，杜绝“长官工程”、“人情工程”，杜绝“边设计、边施工、边投产”以及“自我设计、自我安装、自我施工”，严格执行建设部有关规定，尤其注意聚氨酯施工单位的资质审查，加强工程现场管理，工程监理公司须尽职尽责，共同避免火灾发生。

(4) 配送方案

紧密围绕本次项目供需要求，尽职尽责、任劳任怨、团结奋进、不断强化商品物流安全配送理念，做到安全配送和效率配送，较好地完成全年配送任务。配送司机已经有两年以上的配送经验，对相关线路熟悉，已达到轻车熟路，跟车人员的管理，在上班时间时刻服从单位安排，提前设计优化路线，按时达到配送行现场，跟车人员须在途中监督其工作情况，保证车辆及人员的安全。

配送中心的主要工作任务就是负责航空基地货物配送任务。同时做好售后服务工作。

1. 总体方案

管委会食品配送、供应工作是一项责任工程，也是一项风险工程，需要多方联动，扎实推进。为了切实开展好食品食材供应工作，结合工作实际情况，我公司特制定本方案。

1.1 指导思想

以科学发展观为指导，按照“以人为本、健康第一”的指导思想，认真落实食品食材供应的相关要求。

1.2 组织领导

(1)、成立 食品配送工作实施领导小组，

下设配送组、采购组、检测组、应急组、仓库管理组。

(2)、工作职责如下：领导食品供应工作实施。组长：负责监督落实食品供应计划，处理日常事务。副组长：负责处理食品供应项目日常管理业务，数据业务处理，档案建设管理，及食品安全监督。

1.3 明确职责，落实工作

(1)、实行领导负责制，组长是该项工作的第一责任人，要建立权责一致的工作机制，明确工作职责，确保各项工作落实到位。按相关政

策要求以及各管委会的计划方案制定切实可行的方案，实承担起食品食材供应的具体组织实施和相关管理责任。

(2)、制定一整套管理制度、措施、应急预案、分工落实，确保各项工作顺利实施，确保食品安全。

(3)、拟定食品配送及食品卫生安全协议书，与相关人员签订工作岗位责任协议。

1.4 加强仓库及检测配送管理，加强对工作的领导与管理，将其列为常规管理工作的重要内容，高度重视各个环节服务工作。实行副组长负责制，并确定一职工分管，配备专职或兼职管理员。

(1)、加强食品原材料食品卫生安全管理，建立采购索证验收、食品留样、从业人员卫生管理、卫生检查及奖惩、除虫灭害卫生和突发公共卫生事件及时报告和紧急处置等制度，并上墙明示。

(2)、严禁配送及采购下列食品及食辅原料：

①腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的货物。

②超过保质期或不符合食品标签规定的食品。

③其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

1.5 加强从业人员的管理

(1)、从业人员每年必须进行健康检查。

进行健康检查和饮食卫生专业知识培训，取得健康证明后方可参加工作。凡有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病患者，严禁从事配送及管理工作。

(2)、从业人员应有良好的个人卫生习惯。

工作前、处理食品原料及便后，必须用肥皂及流动清水洗手；接触

直接入口食品之前，应洗手消毒。

1.6 要加强对食品存放管理，要建立健全食品出入库管理制度和收发登记制度；食品在储存期间，要按照食品保管要求，分类存放，安全管理；要严防食品在储存期间发生霉变、腐烂和生虫不洁等现象；对过期食品和霉变食品要按规定及时处理，严禁不符合质量卫生要求的食品流向食堂。

1.7 应急措施，建立完善食品安全事故应急预案，一旦发生较严重的食品卫生安全事故，迅速启动应急预案。

2. 产品配送方案

我单位经营所有产品均由相关的专业配送服务，具体方案如下：

(1) 从厂家运输到达仓库，运输途中保持恒温设备，保证且所配送的副食品均有符合国家卫生标准的许可证明和质检报告。

(2) 根据采购方要求的质量配送，不合格产品无条件退回并及时更换。

(3) 采购方在我单位进行选购，我单位人员配合出示相关质检证明等相关文件，方便采购方放心购买。

(4) 一般小批量的采购，我单位有专人点对点服务，从客户询价—订货—配送—收货，达到一条龙服务，并且每批都配有相关检验证明，承诺让消费者吃到放心食品。

(5) 一般在大批量采购运输途中，我单位专门配有相关从设备、车辆、到人员都一一要求规范，对不同的产品种类、规格、包装方式也有不同，从备货—理货—装车—送货—返货—清点，售后跟踪等人性化服务过程，无论是派送范围网店或者其他网点，我单位人员一直遵守职业守则，保质保量按时配送。

(6) 满足不同种类的配送，如小批量、大批量、品种都统一做以管理

和指定不同的配送方案,而且我单位有强劲的多重运输方式供客户选择,达到物流的全程化管理,实现快捷、精确、高效的服务。

(7)如有运输高温,保证车辆经常不能满载,实时做好温度调控等工作。

(8)在交易完成后我单位人员有专业客服部定时对客户进行回访,后发布顾客满意度调查表,可根据不同客户的意见和建议进行改进,做出改进方案,提高后期配送质量!努力让客户满意!

3. 仓库

(1)收货区,在这个作业区内,工作人员须完成接收货物的任务和货物入库之前的准备工作,如卸货、检验、票据等工作

(2)储存区,在这个作业区里将检验合格的货物按着要求存放。仓库内阴凉,空气畅通,有防晒、防寒设施,卫生清洁,库温保持在 20℃左右,(为确保库内温度恒定,夏季开通降温设施),码垛合理,留有通风道,一般不超过五层,不与有异味的商品混存。

(3)理货区,理货区是配送中心人员进行配货作业的场所

(4)配装区,在配装区内,工作人员要根据每个配送点的位置数量进行,配车。并确定配送时间。

发货区,发货区是工作人员将组配好的货物装车外运的作业区域。

4. 配送中心的营运流程

为了提高周转速度,提高货物鲜度,其流程如下:

采购→收集→储存→配货→配装→送货

(1) 采购,是配送中心运作周期的开始。

(2) 收集,收货包括收货和验收入库。

(3) 储存,储存主要是为了保证销售需要,但要求是合理库存,同时还要注意在储存业务中做到确保商品不发生数量和质量变化。

(4)配货,根据信息中心打印出的要货单将货物按定货规格挑选出来的一种活动

(5)配装,为了提高效率用车集中送货。

(6)送货,送货包括装车和送货两项活动。每周配送 1 次,每次配送量应包含留样 1 份,预留 1%的损耗量,绝不超量配送。

5. 配送人员及车辆情况

(1)配送人员情况

仓储人员管理,进出仓的数量管理、库位的摆放、先进先出的管理、日期管理、库存的管理及盘点都需要正规院校受过专业培训技能,并且持有库管员相关证书的人员进行管理,对恒温、低温等不同的食品采取不同的仓储管理方式,保障食品时刻有存货,时刻保持新鲜。

b、配送司机已经有两年以上的配送经验,对相关线路熟悉,已达到轻车路熟,跟车人员的管理,在上班时间时刻服从单位安排,提前设计优化路线,按时达到配送行现场,跟车人员须在途中监督其工作情况,保证车辆及人员的安全。

c、单据的管理,对产品或货物出库、入库须有两人以上在场签字,单据保持字体清晰,对采购方的发票开具情况适时保持配合

d、我单位组织配送人员共5人,配送司机5人,主要是负责配送项目,配送人员5人,主要负责相关业务。后备配送人员后备司机2

人，后备配送人员2人，后备司机和后备业务员主要是处理因突发状况发生的不可预见性的事务等情况。

(2) 车辆情况

a、满足生产工艺、场内外运输装卸、管道敷设对坡向、坡度、高程的要求，司机与出库人员保持沟通，及时清理场地，方便车出行。

b、对需要送货的单位有详细的路线分布图，配送车辆分区作业，谁的区域谁负责，了解各区的大批量订货，合理分配，并设计最简单的送货路线，及时保证货品有足够的空间，根据路线不同，区域不同，可安排适合的车辆参与配送。

c、每天有备用车辆，随时针对不同的采购订单进行补货作为备用，做到每日无压单。

d、配送根据采购方的要求制定相应的配送计划，做到合理安排，适时调度。

e、相关财务人员层层监督，我单位对财务也专设相关财务制度，有一套严格的财务体系，保证产品从运输到收货都做到合理。

f、我单位组织配送车辆共5辆，备用2辆，车型主要是厢式货车，其中负责配送车是根据不同地点使用的厢式货车。

陕西富平百汇坊农业开发有限公司-配送人员信息

姓名: 雷刚 性别: 男 民族: 汉族 出生: 1991年8月18日 住址: 陕西省渭南市富平县东平镇南头村二组 公民身份号码: 61052819910908151X	中华人民共和国 居民身份证 签发机关: 富平县公安局 有效期限: 2019.05.14-2039.05.14
姓名: 张泽坤 性别: 男 民族: 汉族 出生: 1987年4月16日 住址: 陕西省富平县张桥镇三合村四组22号 公民身份号码: 612133196704162135	中华人民共和国 居民身份证 签发机关: 富平县公安局 有效期限: 2007.03.07-2027.03.07
姓名: 周广峰 性别: 男 民族: 汉族 出生: 1978年9月29日 住址: 陕西省富平县老庙镇王家村三组 公民身份号码: 612133197809238110	中华人民共和国 居民身份证 签发机关: 富平县公安局 有效期限: 2008.02.10-2028.02.10
姓名: 李安阳 性别: 男 民族: 汉族 出生: 1977年10月7日 住址: 陕西省富平县老庙镇王家村三组 公民身份号码: 61052819771007811X	中华人民共和国 居民身份证 签发机关: 富平县公安局 有效期限: 2017.08.27-2027.08.27
姓名: 冯基宾 性别: 男 民族: 汉族 出生: 1973年9月29日 住址: 陕西省三原县徐木乡东寨村一组 公民身份号码: 610422197309292714	中华人民共和国 居民身份证 签发机关: 三原县公安局 有效期限: 2007.03.19-2027.03.19
姓名: 孙旭阳 性别: 男 民族: 汉族 出生: 1987年11月5日 住址: 陕西省渭南市富平县洛通镇赵义村六组29号 公民身份号码: 610528198711055715	中华人民共和国 居民身份证 签发机关: 富平县公安局 有效期限: 2016.10.23-2036.10.23

此复印件仅限用于学校供货资质备案, 用于其它无效!!



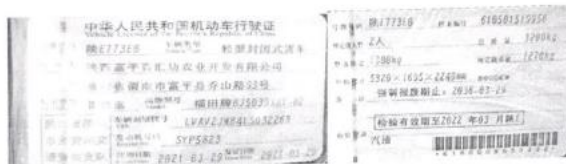
配送人员驾驶证

机动车驾驶证 (电子版)	机动车驾驶证 (电子版)	机动车驾驶证 (电子版)
 <p>姓名: 冯廷宾 准驾车型: C1 累积记分: 0分 初次领证日期: 2010-10-21</p> <p>状态: 正常</p> <p>证号: 610422197309292714 性别: 男 出生日期: 1973-09-29 国籍: 中国 档案编号: 610400679591 有效期限: 2016-10-21 至 2026-10-21</p> <p>生成时间为2022年06月15日 当前时间: 2022年08月13日 11:48:12</p> <p>61X002590549</p>	 <p>姓名: 雷刚 准驾车型: C1 累积记分: 3分 初次领证日期: 2014-08-19</p> <p>状态: 正常</p> <p>证号: 61052819910908151X 性别: 男 出生日期: 1991-09-08 国籍: 中国 档案编号: 610528773386 有效期限: 2020-08-19 至 2030-08-19</p> <p>生成时间为2021年11月03日 当前时间: 2022年08月13日 11:46:11</p> <p>61X002590549</p>	 <p>姓名: 李安阳 准驾车型: A2 累积记分: 0分 初次领证日期: 2000-05-29</p> <p>状态: 正常</p> <p>证号: 61052819771007811X 性别: 男 出生日期: 1977-10-07 国籍: 中国 档案编号: 110003349671 有效期限: 2022-05-29 至 长期</p> <p>生成时间为2022年07月27日 当前时间: 2022年08月13日 11:45:22</p> <p>61X002590549</p>

机动车驾驶证 (电子版)	机动车驾驶证 (电子版)	机动车驾驶证 (电子版)
 <p>姓名: 孙旭阳 准驾车型: C1 累积记分: 1分 初次领证日期: 2014-01-08</p> <p>状态: 正常</p> <p>证号: 610528198711055715 性别: 男 出生日期: 1987-11-05 国籍: 中国 档案编号: 320583340574 有效期限: 2020-01-08 至 2030-01-08</p> <p>生成时间为2022年08月13日 当前时间: 2022年08月13日 12:10:01</p> <p>61X002590549</p>	 <p>姓名: 同广锋 准驾车型: C1 累积记分: 0分 初次领证日期: 2013-12-17</p> <p>状态: 正常</p> <p>证号: 612133197809238110 性别: 男 出生日期: 1978-09-23 国籍: 中国 档案编号: 110003849355 有效期限: 2019-12-17 至 2029-12-17</p> <p>生成时间为2022年01月01日 当前时间: 2022年08月13日 11:46:08</p> <p>61X002590549</p>	 <p>姓名: 张泽坤 准驾车型: A2 累积记分: 0分 初次领证日期: 1986-09-20</p> <p>状态: 正常</p> <p>证号: 612133196704162135 性别: 男 出生日期: 1967-04-16 国籍: 中国 档案编号: 610500022081 有效期限: 2020-09-20 至 长期</p> <p>生成时间为2021年11月22日 当前时间: 2022年08月13日 11:48:41</p> <p>61X002590549</p>



陕西富平百汇坊·配送车辆行驶证





中国银行股份有限公司

机动车交通事故责任强制保险单 (电子保单)



被保险人: 李江江, 性别: 男, 出生日期: 1980年11月11日, 身份证号: 350102198011111111, 联系电话: 13800000000

保单号: AXIMEKTP218064788

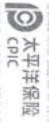
保险期间: 2022年11月11日 00:00:00 至 2023年11月10日 23:59:59



险种	号牌号码	品牌型号	使用性质	排量/功率
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW

中国银行股份有限公司

机动车交通事故责任强制保险单 (电子保单)



被保险人: 李江江, 性别: 男, 出生日期: 1980年11月11日, 身份证号: 350102198011111111, 联系电话: 13800000000

保单号: AXIMEKTP218060818

保险期间: 2022年11月11日 00:00:00 至 2023年11月10日 23:59:59



险种	号牌号码	品牌型号	使用性质	排量/功率
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW

2/2

中国银行股份有限公司

机动车交通事故责任强制保险单 (电子保单)

被保险人: 李江江, 性别: 男, 出生日期: 1980年11月11日, 身份证号: 350102198011111111, 联系电话: 13800000000

保单号: AXIMEKTP218062506

保险期间: 2022年11月11日 00:00:00 至 2023年11月10日 23:59:59

险种	号牌号码	品牌型号	使用性质	排量/功率
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
交强险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW
商业险	闽A22138	东风本田牌	家庭自用	1.8L/135kW



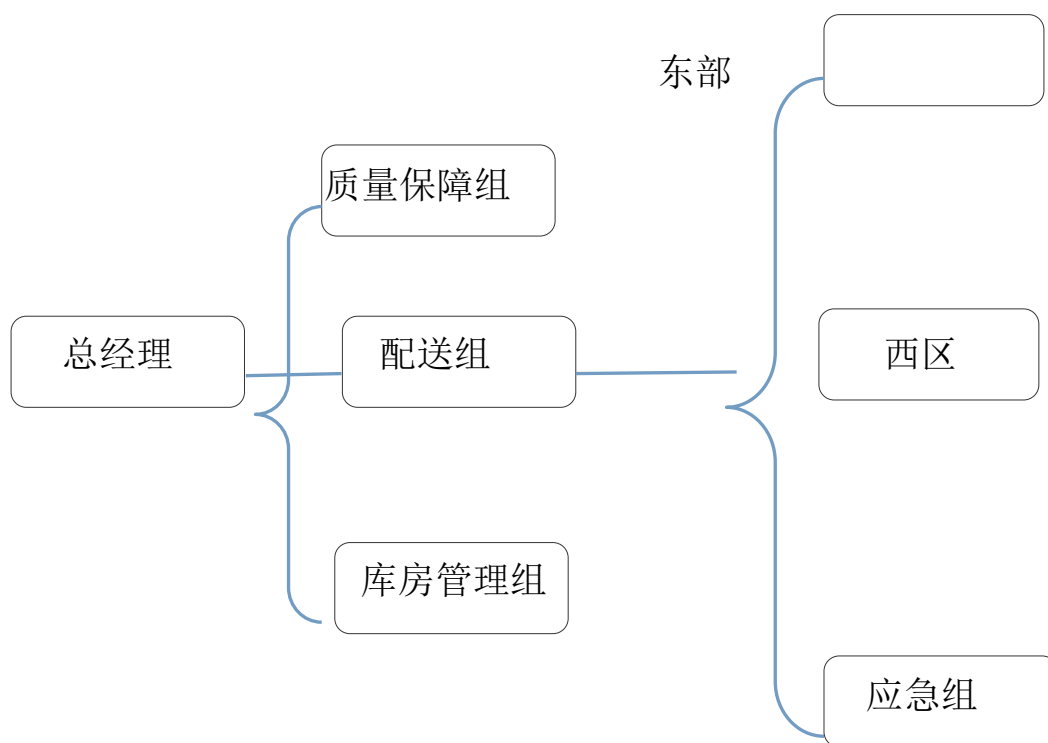
6. 部分人员健康证

健康证明  姓名: 李安阳 性别: 男 年龄: 46 从事行业: 食品生产经营、公共场所 生活饮用水 编号: P20233933 发证日期: 2023年7月3日 (有效期一年) 发证单位: 富平频阳医院	健康证明  姓名: 李卫锋 性别: 男 年龄: 44 从事行业: 食品生产经营、公共场所 生活饮用水 编号: P20233930 发证日期: 2023年7月3日 (有效期一年) 发证单位: 富平频阳医院
健康证明  姓名: 雷刚 性别: 男 年龄: 32 从事行业: 食品生产经营、公共场所 生活饮用水 编号: P20233927 发证日期: 2023年7月3日 (有效期一年) 发证单位: 富平频阳医院	健康证明  姓名: 张添坤 性别: 男 年龄: 56 从事行业: 食品生产经营、公共场所 生活饮用水 编号: P20233932 发证日期: 2023年7月3日 (有效期一年) 发证单位: 富平频阳医院
健康证明  姓名: 冯昆宾 性别: 男 年龄: 50 从事行业: 食品生产经营、公共场所 生活饮用水 编号: P20233929 发证日期: 2023年7月3日 (有效期一年) 发证单位: 富平频阳医院	健康证明  姓名: 同广锋 性别: 男 年龄: 45 从事行业: 食品生产经营、公共场所 生活饮用水 编号: P20233928 发证日期: 2023年7月3日 (有效期一年) 发证单位: 富平频阳医院
健康证明  姓名: 张娟莉 性别: 女 年龄: 38 从事行业: 食品生产经营、公共场所 生活饮用水 编号: P20233934 发证日期: 2023年7月3日 (有效期一年) 发证单位: 富平频阳医院	健康证明  姓名: 孙旭阳 性别: 男 年龄: 36 从事行业: 食品生产经营、公共场所 生活饮用水 编号: P20233931 发证日期: 2023年7月3日 (有效期一年) 发证单位: 富平频阳医院
健康证明  姓名: 田维鑫 性别: 女 年龄: 38 从事行业: 食品生产经营、公共场所 生活饮用水 编号: P20233935 发证日期: 2023年7月3日 (有效期一年) 发证单位: 富平频阳医院	



7. 配送路线及调配方案

配送组织结构图



货物调配方案

为提高服务质量，更好的为客户服务，我公司将充分落实“第一责任人”，充分体现我公司的优质服务水平：

7.1 任何接到服务差错诉求的公司工作人员，即为该差错处理的“第一责任人”，全权负责该差错的直接处理；

7.2 处置处理程序：

(1) 问题接报（第一责任人落实）；

(2) 接报人可以直接处理的，立即予以处理；不能直接处理的，向公司内控部门及负责的区域负责人汇报；

(3) 内控及区域总监商量处置方案，同时落实问题处置、解决人员；如该处置权限超出责权范围，立即向分管领导沟通、汇报；

(4) 处置意见反馈部队相关负责人员，取得同意后，立即安排人员办理；

(5) 处置结果建档，内部追究责任人事故责任，汇报分管领导。

7.3 响应及处理时间：

接报人接到问题，必须立即予以响应，任何人不得推诿；汇报及处置方案的作出，不得超过 **30 分钟**；处置时体现效率，按照就近原则，在 **60 分钟**内予以解决，特殊情况不得超过 **3 小时**，并于当日 10:00 前配送至各伙食单位，以不影响正常用餐为最低解决目标。

7.4.1 处理方法：

卫生安全质量差错惩处：食品卫生安全质量，直接关系到师生身体健康，关系到客户成长健康，必须切实抓紧抓好。为确保我司配送物资的质量，我们承诺：

7.4.1.1 加强事前管理，努力杜绝不合格食品流入管委会；

7.4.1.2 配送期内，如出现卫生安全质量问题，立即配合管委会，妥善解决，如尚未流入餐桌，我司立即收回重新发货，并同意扣除该批物资货款 10%；

7.4.1.3 配送的食品质量问题引发食品安全事故的，自愿中止配送送货并废除协议并承担相应违约责任；

7.4.1.4 配送期内，如确应我司所供货物质量问题造成食物中毒等其它严重后果的，我司愿承担一切经济责任和法律责任。

7.4.2 食品数量差错处罚：食品数量，是配送质量的重要内容之一，如果数量得不到保证，配送质量就无从谈起。为了提高配送质量，我公司在食品数量保证上作出如下承诺：

7.4.2.1 所有标准包装食材，根据包装上标明的重量，进行抽检，确保份斤充足，保障客户利益；

7.4.2.2 所有非标准自行分装食材，严格按照标准，进行称重分装。每天称重前，对计量器具进行校准，确保计量器具准确。称重时，不得所缺斤少两，尤其对于一些含水量较多的蔬菜，要适当增加重量，以防止水分流失后验收时份斤不足。

7.4.2.3 管委会验收称重时，如发现份斤不足，如可以认定是水分流失的因素，同意在配送数量中进行扣除，或按照管委会要求，立即进行就近补货，决不影响管委会正常用餐。

7.4.2.4 管委会如有发现我公司在配送中故意短斤缺两情况，愿意按照缺一罚十的标准，接受管委会的惩罚处理。

8. 应急配送方案

8.1 仓储配送项目实施方案

制定配送计划

每日接到客户出库订单后，配送计划是根据配送的要求，事先做好全局筹划并对有关职能部门的任务进行安排和布置，全局筹划主要包括：制定配送中心计划；规划配送区域；规定配送服务水平等。制定具体的配送计划时应考虑以下几个要素：连锁企业各门店的远近及订货要求，如品种、规格、数量及送货时间、地点等；配送的性质和特点以及由此决定的运输方式、车辆种类；现有库存的保证能力；现时的交通条件。从而决定配送时间，选定配送车辆，规定装车货物的比例和最佳配送路线、配送频率。

配送计划的实施

配送计划制定后，需要进一步组织落实，完成配送任务。

首先应做好准备工作。配送计划确定后，将到货时间、到货品种、规格、数量以及车辆型号通知各门店做好接车准备；同时向各职能部门，如仓储、分货包装、运输及财务等部门下达配送任务，各部门做好配送

准备。

然后组织配送发运。理货部门按要求将各门店所需的各种货物进行分货及配货，然后进行适当的包装并详细标明门店名称、地址、送达时间以及货物明细。按计划将各门店货物组合、装车，运输部门按指定的路线运送各门店，完成配送工作。

如果门店有退货、调货的要求，则应将退调商品随车带回，并完成有关单证手续。

8.2 货物入库

8.2.1 物流配送中心根据客户的入库指令（客户订单）做相应的入库受理。

8.2.2 按合同约定内容进行货物受理并根据货物分配的库区库位打印入库单，做好库存记录。

8.2.3 在货物正式入库前进行货物验收，主要是对要入库的货物进行核对处理，包装检查，根据货物属性合理装卸，并对所入库货物进行统一编号（包括批号、入库日期等）。

8.2.4 进行库位分配，主要是对事先没有预分配的货物进行库位自动或人工安排处理，并产生货物库位清单。

8.2.5 主要是对货物在仓库中的一些动态变化信息的统计查询等工作。

8.2.6 货物在仓库中，公司还将进行批号管理、盘存处理、内驳处理和库存的优化等工作，做到有效的管理仓库。

8.3 运输配送

8.3.1 物流配送中心根据客户的发货指令视库存情况做相应的配送处理，生成出货订单。

8.3.2 根据配送计划由调度员进行合理的车辆、人员安排，作出相

应的出库处理。

8.3.3 根据选好的因素由专人负责货物的调配处理，可分自动配货和人工配货，更高效的利用公司资源。

8.3.4 根据系统的安排结果按实际情况进行人工调整。

8.3.5 在安排好后，系统将根据货物所放地点（库位）情况按公司自己设定的优化原则打印出拣货清单。

8.3.6 提货车辆凭拣货清单到仓库提货，仓库那头做相应的出库处理。

8.3.7 根据货物属性合理装载，重下轻上，看清货物防震或防倾斜标签，保证货物安全，装车完毕后，根据所送客户数打印出相应的送货单。家电配送中心要有操作平台，要有足够的停车位，“分门进出，单道行驶”，四周的交通状况要有较为严格的要求。逐渐实现装卸搬运机械化。推进配送中心的配车计划与车辆调度计算机管理软件的使用，缩短配车计划编制时间，合理地安排配送区域和路线。

8.3.8 车辆运输途中可通过 GPS 车辆定位系统随时监控，通过我司配送中信与客户联系，做到信息及时沟通。

8.3.9 在货物到达目的地后，严格按照出库流程配合客户收货入库，经受货方确认后，凭回单向物流配送中心确认。

8.4 保证提供产品配送服务需求的渠道方法

8.4.1 灵活掌握客户产品销售动态，做到未雨绸缪。

8.4.2 充分了解物流市场动态，做到信息及时反馈，发现问题第一时间上报解决，避免多次运输，降低残次率。

8.4.3 对于重点客户重点对待，及时掌握客户需求，服务质量更优，增强顾客对企业服务的印象。

8.4.4 合理利用公司所有运力资源，把握市场动态，公司内部信息

沟通协调及时有效。

8.4.5 通过采用先进的物流信息系统构造一个现代化的管理平台，改进配送调度、进行动态管理，真正把物流、资金流、信息流集成到一起。

8.5 淡旺季车辆及人员的配备合理性

8.5.1 根据对客户产品属性的了解，在相应的淡旺季节合理配备运作人员，要求充分了解市场，把客户的产品当成自己的产品去经营。

8.5.2 根据传统节假日合理安排配送流程（如春节前后，五一、十一长假等），充分考虑客户销售淡旺季，根据客户世纪需求提前曾加或减少运作投入，最大程度的节约成本，提高服务质量。

（5）产品生产厂家综合实力

产品的质量安全是产品在市场流通的重点，我单位在经营过程中对这方面也采取较为全面的全方位管理方式，中央依据2008年年1号文件提出了“实施生鲜农产的质量安全检验检测体系建设规划，依法开展质量安全监测和检验，巩固食品质量安全整治成果。深入实施无公害产品行动计划，建立生鲜产品质量安全风险评估机制，健全生产产品标识和可追溯制度”。为此，我单位将以保证食品质量安全为目的，以严格市场准入制度核心，建立市场管理制度，并且对产品层层进行例检，抽查相结合。提倡绿色消费，生态绿色市场等制定相关制度，融洽我单位产品在市场上的地位。

我公司的生产原料均是优质的产品。原料符合我公司《原料质量标准》的相关规定；辅料接受必须符合我公司《辅料质量标准》的相关规定。原料也是经过层层筛选，层层检验，既是对不同的产品进行不同的包装运输，如有相关专业人员提出不同建议或者意见，也及时进行修整。

我公司不仅有现代化的生产设备，也有现代化的检测仪器，以及专业化的品质管理队伍，用现代化的检验设备武装企业，不漏检、不误检，把好原料关、产品的加工关、产品的出产关，确保出厂产品百分之百的安全放心。以上也强力的说明本食品的产品安全性。

在越来越进步的发展空间，产品质量是尤其为重要的一个关键，我公司一直开办了“开放式办工厂，透明化办公企业”，同时这也是我公司的办厂理念，始终随时接受社会各界监督、接受当地政府部门的执法监督，扩大生产透明度，提高我公司品牌信誉。

多年来，我公司凭借着“优质、高效、拼搏、创新、诚信、敬业”的企业精神，以“产品质量无小事，食品安全大如天”消费者

的安全与健康高于一切，我公司品牌形象和荣誉高于一切为质量方针，我公司产品做到系统控制，确保食品安全。建立了一套质量保证体系，完善了质量管理机构，我公司的质量荣誉和品牌价值得以不断提高。

本项目产品符合国家标准，我单位生产的产品生产日期与送货日期都按照招标单位的相关要求执行。

产品包装：我单位提供的我公司都采用合格包装，杜绝传统的塑料包装，因为塑料一般在不同的环境之下因为温度的影响会产生一定的毒素，不利于人体健康，而我单位提供的我公司无毒PVC包装袋，无公害环保。

主要优势

1、品牌优势：“我公司”产品在陕西市场区域销售，深受陕西人民的钟爱和信赖延安、咸阳、宝鸡、汉中、安康、商洛等地市，在渭南的13个区县中有5个区县选定“我公司产品”，并得到各客户的好评。

2、安全保障：为确保运输、仓储安全，我公司各级代理商严格按食品流通储存标准执行，仓库必须张贴营业执行、卫生流通许可证等证件，有防潮、防鼠、防火等设施，严格按标准码放。

3、网络及配送优势：我公司产品在渭南市辖的5个区县均设有一级代理商，目前有配送车辆超过5部，专职业务人员16人，已经实现各乡镇全覆盖运作。

4、配送经验：2017-2023年在5个县区实际运作中，和各县区的各个采购方进行了良好地配合，得到了采购方师生的一致好评，积累了一定的经验，相信今后的合作和更加愉快，配合更加顺畅！



排污许可证

证书编号: 91610115757815033Y001V

单位名称: 西安市临潼区肉类联合加工厂

注册地址: 西安市临潼区行者街办白庙村车李组

法定代表人: 李纪年

生产经营场所地址: 西安市临潼区行者街办白庙村车李组

行业类别: 牲畜屠宰, 锅炉

统一社会信用代码: 91610115757815033Y

有效期限: 自 2021 年 12 月 27 日至 2026 年 12 月 26 日止



发证机关: (盖章) 西安市生态环境局临潼分局

发证日期: 2021 年 12 月 27 日

中华人民共和国生态环境部监制

陕西省生态环境厅印制



质量管理体系认证证书

证书编号: 00221Q23908R3M

兹证明

西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MACM01BR2B

住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号

认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合

GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015

覆盖的范围

液体乳(巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳)、乳粉(全脂乳粉、
调制乳粉)、婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)的生产及含乳饮料的
开发、生产

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》
用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2021 年 06 月 28 日

有效期至: 2024 年 06 月 22 日

换证日期: 2023 年 09 月 19 日

签发人:



中国认可
国际互认
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



方圆标志认证集团

China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

8 北京市海润胡同33号 电话: 010-89411888 网站: <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zonguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AA 0047618



良好生产规范(GMP)认证证书

证书编号: 002GMP1800036

附件(第1页 共1页)

产品名称	生产地址及车间
婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)	陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道99号/乳粉车间
全脂乳粉、调制乳粉	陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道99号/乳粉车间
巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道99号/液奶车间



(本附件应与主证书共同使用)

生效日期: 2022年07月15日

有效期至: 2024年07月14日

换证日期: 2023年09月20日

签发人:



中国认可
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
Quality Mark

北京市通州区广光路33号 电话: 010-46411888 网站: http://www.cqm.com.cn
Address: No.33, Zengguang Road, Huadian District, Beijing, P.R. China

AB 0012584



危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证证书

证书编号: 002HACCP1800150

兹证明

西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610134MACM01BR2B
住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号
认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合
危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 (V1.0)

覆盖的范围

液体乳(巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳)、乳粉【(全脂乳粉、
调制乳粉)、婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)]的生产

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2022 年 07 月 15 日

有效期至: 2025 年 08 月 09 日

换证日期: 2023 年 09 月 20 日

签发人: _____



中国认可
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



CQM 方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

北京市海澱区曙光路33号 电话: 010-89411888 网站: <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zengguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AD 0003169



环境管理体系认证证书

证书编号: 00222E32369R2M

兹证明

西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MAC01BR2B
住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号
认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合
GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015

覆盖的范围

液体乳(巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳)、乳粉(全脂乳粉、
调制乳粉)、婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)的生产及含乳饮料的
开发、生产及其相关管理活动

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》
用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2022 年 07 月 14 日

有效期至: 2025 年 06 月 29 日

换证日期: 2023 年 09 月 19 日

签发人: 



中国认可
国际互认
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of
IQNET

方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

北京经济技术开发区33号 010 85411558 © <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zongguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AA 0047614



食品安全管理体系认证证书

证书编号: 002FSMS1700192

兹证明
西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MACM01BR2B
住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号
认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合
ISO 22000:2018

覆盖的范围
含乳饮料的生产

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2023 年 07 月 18 日

有效期至: 2026 年 08 月 04 日

换证日期: 2023 年 09 月 20 日

签发人: 



中国认可
国际互认
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of

IQNET

方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

北京市通州区怡和路33号 电话: 010-88611888 网站: <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zongguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AA 0047616



良好生产规范(GMP)认证证书

证书编号: 002GMP1800036

兹证明

西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MACM01BR2B

住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号

认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合

GB 12693-2010

GB 23790-2010

覆盖的范围

液体乳(巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳)、乳粉【(全脂乳粉、
调制乳粉)、婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)]的生产

生产场所信息见附件

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2022 年 07 月 15 日

有效期至: 2024 年 07 月 14 日

换证日期: 2023 年 09 月 20 日

签发人: _____



中国认可
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



方圆标志认证集团

China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

北京市海润区阳光路 33 号 ☎ 010-88411888 🌐 <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zengguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AB 0012582

（6）应急预案

1. 恶劣天气影响、重大节假日或活动等特殊情况应急处理方案

一、遇暴风雪等恶劣天气（道路状况达不到车辆通行要求）应急措施

如遇暴风雪等恶劣天气，道路状况达不到车辆通行要求，要将信息及时反馈给预案指挥部，由指挥部对全部线路进行察看，确定哪些线路确实达不到通行要求，再将信息反馈给运输部门，由指挥部决定采取停运或调整班次等措施，由信息组将信息通知给这些线路的驾驶员。

二、对一般性恶劣天气（道路状况车辆可以勉强通行）的应急措施

对一般性恶劣天气，道路状况车辆可以勉强通行的，驾驶员在行进过程中应遵循以下安全技术规程。

1、在冰雪路面上起步时，应缓加油、慢抬离合器如果在起步时出现车轮打滑的现象，可挂入比平时高一级的档位，离合器松开时比往常要慢，调整传动力的大小最好用半离合的幅度来解决，油门比平时起步时要小，只要发动机不熄火就行。一旦车轮已经转动起来后，立即换入低一级档位，就可以正常加油走了。这些都要求驾驶员换挡动作要快，油门、离合器、档位配合要准确。

2、在行车中，要始终保持低速平稳驾驶由于制动距离会随着车速的提高而加大，所以控制车速和与前车保持较大的安全距离，司机还应戴上有色眼镜，并随车携带防滑链等防滑用品。

3、禁忌急打方向当需要转向时，也要先减速，适当加大转弯半径并慢打方向盘，双手握住方向盘操作要匀顺缓和，否则就会发生侧滑。特别是在山区的公路上，有时冰雪路面是间断的，打方向时，最好提前采取措施在间断处完成。如果在冰雪路面打急方向，很可能因侧滑横在路上或冲出路基发生重大交通事故。

4、尽量少用脚制动在冰雪路面行车不准空挡或者熄火滑行，所以需要减速停车时，应先利用发动机的“牵阻”制动进行减速，使发动机转速迅速下降，迫使驱动轮转速降低。

5、应保持车辆前后风挡玻璃的良好视线行车中，要把后风挡玻璃的电加热除霜器打开，如果后风挡玻璃结雾会阻碍后视镜的视线，司机不好判断后面车辆的情况。前风挡玻璃和反光镜两侧的玻璃上如果结了雾，可以打开车内的暖风开关，大风量吹散玻璃上的雾气，千万不可手里拿着棉布或毛巾等物擦拭玻璃上的雾气。

6、会车时要保持较大的横向安全距离冰雪路面行车进出主路、通过十字路口、左右转弯、双方会车，以及遇有行人和自行车时，要充分顾及他人，礼貌让行，始终保持较大的横向安全距离。特有时，自行车和行人可能会在混合路段的非机动车道内或胡同的两侧，因路滑不慎摔倒，驾驶员宁可停车让行，也不要抢道行驶，随时避免可能发生的人身伤亡事故。

7、循着车辙走积雪路上若已有车辙，应循车辙行驶。按车辙行进时，方向盘不得猛转猛回，以防偏出车辙打滑下陷。如果车辙冻冰而且较浅时，应骑车辙行驶。

(8) 向侧滑方向打方向盘遇到车辆侧滑时，正确操控方向盘可有效避免甩尾或原地掉头。应顺着侧滑方向轻打方向盘，待车身回正后，再轻踩刹车减速(有 ABS 设备的则需将刹车踩到底)，直到完全控制住车辆。

三、工作要求

1、各部门应根据本预案的要求，认真组织落实本部门的工作职责。

2、各部门在接到临灾警报后，应立即组织人员进入临战状态，充分做好抢险救援的各项准备工作，保证指挥机构、抢险人员、物资、车辆以及相应器械的及时到位。

3、营运车辆要做好技术检查，确保车辆技术状况完好，要确保 24 小时信息畅通，要随车携带防滑链、锹、镐、黄沙、掩木等必备的防滑设施。

4、做好宣传报道工作，要通过各种形式宣传恶劣天气工作的重要性，提高员工的共同参与意识。

2. 临时采购需求应急配送方案

在和采购方合作中订单均需提前下单，如遇我方供货配送货物数量多导致库存供不应求等的情况，我方处以以下：

1. 库房定时清库存，确保货物每个品目齐全并备有平时一次量的库存。

2. 接到订单后立即配货，以最快的速度配货成功并且配送客户。

3. 配送运输过程中选择距离最短，交通不拥堵的路线进行配送。

4. 如遇突发堵车或交通事故，需和甲方沟通，在允许的情况下延迟收货。人员配置合理，随时待命。便于准时配送。

6. 如遇厂家送货慢，我方货物又没有库存的情况，我方采取另外的渠道进行购进相同品牌规格型号的货物进行配送。

3. 车辆故障的应急方案

3.1 适用范围

本单位车辆发生交通运输事故时的应急处置。

3.2 基本情况

车辆配备安全应急物资：ABC 干粉手提式（贮压）灭火器 2 个、安全锤 1 个、三角警示牌 1 个，三角木 2 个。

3.3 事故类型分析

车辆交通运输事故的发生无明显季节性，可能发生于各类道路。

3.4 组织机构及职责

详见综合预案第 3 章节。

3.5 报警与接警程序

3.5.1 报警

一旦发生交通事故，事故现场负责人根据综合应急预案第 4.2 章节要求报警。

3.5.2 接警

3.5.2.1 应急救援指挥中心接到报警后，应立即派人赶赴现场，了解情况

3.5.2.2 应急救援指挥中心情况后，应立即分析事故的类别和等级，判断事故类别和等级。

3.6 报告程序

一旦发生交通运输事故，驾驶员应立即向安全管理员刘青涛报告，报告内容包括：灾害地点、现场受灾情况、事故已经造成或者可能造成的人员伤亡及财产损失。安全员在接到报告后，先判断事故等级，如果现场人员无法处置，应立即向应急救援总指挥汇报。总指挥接到报告后，如果出现人员死亡或重伤，应当于 1 个小时内填报《事故快报》，报告

至市交通运输局。

报告和通报的信息内容如下：

- 1 已发生事故的类别；
- 2 通报人的姓名和主要负责人的姓名、电话号码；
- 3 造成公共卫生灾害的危害因素，因由；
- 4 事故发生时间，人员伤亡情况；
- 5 实际事故损失，是否影响企业周边。

3.7 应急指挥

应急救援指挥中心接到报警后，总指挥应立即启动应急预案，提出相应的处置方案，明确现场指挥人员、调配应急装置和物资，指派应急小组成员赶赴现场。

安全管理员刘青涛对事故现场进行持续监控，综合分析事故现场车辆设备、货物状态、天气条件等情况，评估事故状态，并预测其发展态势。

应急预案启动后，总指挥电话通知各应急小组成员，并通过公司微信群发布事故信息报告，应急小组成员携带应急物资赶赴现场。

3.8 应急车辆和设备的储备

3.8.1 公司配备应急车辆，物资、装备，包括：车载灭火器、急救设施、反光衣等应急装备，并明确刘青涛负责日常检查与维护保养，防止储备物资被盗用、挪用、流失和失效，对各类物资及时予以补充和更新，确保应急物资和装备按要求配备到位、数量充足、完好有效。

3.8.2 应急物资和装备根据应急需要配置到现场各部位，定点存放，并做好明显标识。加强与临近单位的联络沟通，了解其应急物资和装备的种类数量，建立应急物资调剂供应的渠道，以备物资短缺时，可迅速调入。

3.9 应急处置措施

步骤	处置	责任人
报警	道路运输：行车时发生火灾事故	驾驶员
	道路运输：立即停车，逃离车厢	驾驶员
	道路运输：立即报火警“119”、交警“122”、本单位应急救援指挥中心。	发现火灾第一人
	道路运输：向应急救援指挥中心报告事故位置、着火面积、人员伤亡情况及其他已发生的事故后果。	驾驶员
应急启动	应急救援指挥中心总指挥宣布应急启动，通知应急成员立即到达现场。	总指挥
紧急疏散	道路运输：对现场进行隔离警戒，防止无关人员进入而受到伤害。	应急专员
现场急救	行车时：解救火灾现场受伤、受困人员；迅速将受困人员救出，理科拨打“120”或用车辆送往医院。	应急专员
火灾控制	道路运输时发生火灾，火势较大时，可直接用消防车喷洒现场。	应急专员
现场恢复	对火灾现场进行洗消，恢复生产秩序	应急专员
应急终止	确认火灾扑救工作结束，洗消完毕，解除事故危险。	总指挥

注意	<p>1、处置险情和灭火疏离时，必须坚持“统一指挥，科学决断，有效处置，确保安全”的原则，所有职工必须听从现场指挥人员的命令，不得擅自行动。</p> <p>2、事故发展危及带自身安危或超过自身救援能力，所有救援人员应放弃处置，立即撤离事故现场。</p>	/
----	--	---

4. 有发生因食品引发安全问题的应急预案或解决措施

（1）制定目的

为有效预防、及时控制和减少食品安全事故的危害，确保事故处理工作高效、有序地进行，最大限度地减轻事故造成的损失，切实保障宾客、员工的身体健康和生命安全，依据相关法律法规，结合本项目实际，特制定本食品安全事故应急预案。

（2）适用范围

1、适用于餐饮服务环节发生食品过期、中毒、不合格、食源性疾病、食品污染等源于食品对人体健康有危害或者可能有危害的食品安全事故；

2、适用于因人为恶意破坏引发的隐含重大食品安全风险，有可能造成严重社会影响的食品安全事故。

（3）预防措施

1、预防为主，常抓不懈：

各部门在各自的职责范围内，对可能发生的食品安全事故进行分析、预防，并有针对性地制定事故应急处置预案，及时采取有效预防措施，防止重大食品安全事故的发生。

2、统一领导，分级负责：

总经理是公司食品安全监管工作第一责任人，负责对重大食品安全事故的应急处理工作，并根据食品安全事故的级别，组织实施分级监控、分级管理。

配送经理是食品安全管理工作第一责任人，负责食品安全日常管理工作的组织、落实。

其他负责人对各自职责范围内的食品卫生安全工作负责，在及时上报的同时，迅速采取救治和控制措施。

（4）组织机构及职责

1、食品安全领导小组：

组长：总经理

副组长：副总经理 行政人事总监

成员：配送部门经理、采购主管、安全主管、各区域负责人

2、领导小组职责

当发生重大食品安全事故时，领导小组负责食品安全事故应急处理工作的统一领导和指挥，主要职责包括：

组织、协调和实施食品安全事故应急处置；

向有关食品卫生安全监管部门通报相关信息；

协助相关主管部门开展食品安全事故调查工作；

与新闻媒体联系，通报或发布有关情况。

3、各成员职责

总经理对食品安全监管工作负责；

配送部经理是食品安全管理第一责任人，采购主管是食品安全管理直接责任人；

其他负责人对各自职责范围内的食品卫生安全工作负责；

（5）应急处理程序

1、严格执行食品安全报告制度，一旦发生食品安全突发事件，第一发现者（或接到客人投诉）应立即向配送部负责人或值班经理报告，配送部负责人（值班经理）应立即报告总经理。

2、总经理在第一时间召集食品安全事故应急领导成员，即时启动应急预案，及时通知有关人员赶赴现场，按照分工开展工作，并立即将相关人员送医院抢救。

3、安全主管负责组成外围警戒人员，严禁无关人员进入现场。对可疑投毒事件，除向当地公安部门报警外，及时控制可疑人员，积极协助公安部门调查。

4、行政人事总监负责安排救治人员的陪护和食宿，安抚人员及亲属情绪；

5、及时向主办单位及当地卫生防疫部门报告有关处理情况。

（6）后期处置

发生食品安全后在向有关部门报告的同时要保护好现场和可疑食品，每天留取食品样本，24 小时后，一切正常后处理掉。

（7）应急保障工作

保证在采购人要求的时间内，将采购人需要的食品按要求时间配送到位。

办公室做好后勤保障工作，保障抢救机动车、药品、消毒用品到位，保障抢救中心必须品的供应。

（8）食品安全日常工作要求

1、食品到信誉好的正规厂家购买。督促库管把好进货渠道，做好索证、检查产地标识、保质期。

2、掌握好食品库存量及存放时间，妥善管理，不得出现发霉变质现象。仓库内要做好灭鼠工作。

3、贮存要分类、分架、离墙、离地；食品的存放、分发要做到分开。

4、做好防蝇防尘工作。

5、实行 48 小时留样并做好详细记录。

5. 应急保障设施

1、救援设备：救援车辆、单价、急救箱。

2、采样工具：注射器、肛拭子、消毒棉签、消毒纱布、匙、勺子、夹子、镊子、剪刀、屠工用刀、酒精灯、标号用品、75%酒精、其他消毒灭菌器具等。

3、样品容器：灭菌塑料袋、广口瓶、灭菌试管、灭菌粪便盒、样品冷藏设施等。

4、防护用品：工作衣或隔离服、口罩、白帽子、手套、靴子等。

5、调查用表：食物中毒各案调查登记表、调查结果汇总表、卫生监督文书等。

6、检验设备、毒物快速分析设备、深部温度计等。

7、取证工具：照相机、录音机、摄像机等。

(7) 服务承诺

1. 售后服务

为了保护采购方的合法权益，免除使用我公司所有的供货产品的后顾之忧。我公司将提供全面系统的产品售后服务、专业的指导。我公司坚持“客户永远是上帝”的服务宗旨，奉行“快速响应、优质售后服务并及时响应到位”的服务理念，以高效的工作方式和良好的商业道德真诚为贵单位服务。

为了更好地服务贵单位，我公司一定会做好产品的售前、售中、售后服务，我公司成立了专门的售后服务部，负责产品后期的售后服务工作，在售前客户服务工作和售后的客户服务工作中我们可以做到：“急客户之所急，想客户之所想，为客户配送提供优质产品、星级服务”。同时精心组织一支技术水平高，业务精通熟练的专业配送队伍，建立完善的售后服务管理体系，及时解决客户在产品使用过程中碰到的所有疑难问题。

2. 服务承诺

食品售前服务：

1. 客户可以向我方了解所需产品的配送过程。
2. 可免费向客户提供相关的产品介绍手册及彩色图片。
3. 保证所投产品的生产日期为最新生产，符合国家食品标准，且标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

食品售中服务：

我们可以做到满足每一位客户的一切咨询，并对客户提出的疑问做出满意的解答。

坚持以客户至上原则，以合理的价格向客户提供优质的食品。

我公司配备有专门运输车辆和运输人员，保证了食品按客户要求安

全保质保量的及时交付到采购方指定的地点。

食品售后服务：

我们可以到现场对相关产品的存放及使用进行指导，并进行相关知识培训。

客户提出的问题不管是食品的质量问题，还是饮食过程中遇到问题，我们都在最短的时间内派专业员到现场了解实际情况，在最短的时间内解决客户提出的一切问题。

供货时间：

我公司保证“招标内容及要求”中“配送时间”要求的情况下，下达订单后交给仓储部，实行快速配货，保证规定时间愉配送到指定位置。

应急响应：

A、成立突发状况应急处理小组，由公司执行董事牵头指挥；

B、提前针对货源、采购、配送、补货、换货及其他可能存在风险的环节出台对应的应急处理机制；

C、一旦出现突发状况，由突发状况应急处理小组第一时间与相对应的部门或食堂取得联系并落实原因，第一时间出台应对措施并及时实施应对；

D、优先处理完毕后与对应部门对接详细了解状况起因并出台改进对策，在后续的供应中进行问责整改，确保后续问题不再出现；

E、应急小组联系人确保 24 小时联系畅通，可及时采取应对措施。

3. 食品质保及质量回访承诺

（一）食品质保

我公司提供的食品质量保证期限内，对于因我公司在生产或运输的过程中造成的任何缺陷，我方按合同有关条款进行退换，并赔偿由此造成的一切损失。

（二）食品质量回访

我公司定期组织食品质量回访工作，由售后服务部在适当时期进行专门回访，征求客户意见、收集质量信息。

回访工作有食品质量、我公司售后服务等方面的内容，回访后应填写“食品质量售后服务回执”。

回访工作纳入售后服务部的年度食品质量工作计划。回访工作应做到满足所有客户的要求，尽可能全面而周到。

（三）信息反馈

在质保期间客户反馈的或质量回访收集到的有关食品或服务等方面的问题，售后服务部将快速进行分析研究，并及时给予客户回应及解决问题。售后服务部应对各服务工作经常进行监督检查，当发现有不合格或潜在的不合格现象时，提出专业、合理的处理方案。

三、售后服务

我公司将设专人服务、专人跟踪，快速处理突发事件；设 7*24 小时专职联络人、应急服务车，所有服务人员均凭健康证上岗。根据单位需求，每日派有工作人员跟随送货车至采购方指定地点，配合采购方工作人员工作后，并留下一至两名工作人员随时配送当天所需物品。我司也会为贵单位食堂安排专职的售后服务专员，二十四小时接听客户电话，每月至少 1、2 次随车参与现场检查，客户回访。随时保持沟通、服务，满足贵单位要求。

四、应急处理、反应时间

遇到特殊情况（如领导视察、上级有关部门的检查等），我公司会提前一天做好接待准备，积极配合客户的相关工作；若遇台风暴雨等自然灾害，我公司会提前做好供货准备，保证绝不误餐。如果发生紧急情况，我司会在半小时内响应，两小时内到达现场处理到客户满意为止。

(8) 业绩

附件：业绩一览表

序号	项目名称	合同金额（元）	签订日期	联系人	联系电话
1	富平县双岭小学学校食堂供货合同	/	2021. 2. 27	杨白恩	13093966303
2	富平县东新小学学校食堂供货合同	/	2021. 8. 15	丑建锋	0913-8210422
3	富平县怡宝学校学校食堂供货合同	/	2022. 2. 13	王益保	0913-8202978
4	富平县富闽友谊幼儿园食堂供货合同	/	2022. 2. 16	姚建荣	15129895678
5	富平县白杨学校学校食堂供货合同	/	2022. 8. 31	焦钢栓	18991634121

注：1. 供应商应如实列出以上情况，如有隐瞒，一经查实将导致其磋商被拒绝。

2. 本表后附业绩合同复印件加盖供应商公章。

1. 富平县双岭小学学校食堂供货合同

学校食堂供货合同

甲方：富平县双岭小学

乙方：陕西富平百汇坊农业开发有限公司

为规范学校食堂采购行为，从源头杜绝食品安全事故发生，依据《中华人民共和国合同法》、《食品安全法》等法律法规规定，本着平等自愿、诚实信用的原则，经与供货商协商签订本合同。

第一条 种类

1、种类：鸡蛋 水果

2、配送数量在校实际学生为准。

第二条 供货时间

2021年2月开学至2021年7月学生放假合同终止。

第三条 货款结算方式

1、乙方提供国家统一税票，税票名称必须与供货名称一致，经学校相关人员核对无误并签字确认后结算。

2、按实际用量据实结算。

3、若因不抵抗因素（如疫情等）造成市场价格波动，按国家发改委等部门有关价格调整或相关支持政策执行。

第四条 甲方的权利义务

1、甲方确定专人负责食品及原料的接收、储存、登记和管理工作，设立专门的储藏室，配备相应的储藏设备，避免露天存放及阳光直射，确保配送食品及原料的干净卫生。

2、甲方对乙方每次配送到校的食品及原料，应验收核对数

量,查看生产日期、保质期、质检报告。若在验收过程中发现配送食品及原料规格、质量与合同要求不符,质检报告与配送食品及原料不一致,甲方有权拒收,并要求乙方在规定时间内及时调换,验收合格后甲方在配送单上签字确认。

3、甲方应建立配送食品及原料发放登记台帐,台帐包括每批次供货商配送情况、学生领取情况、剩余食品及原料贮存、包装破损食品及原料处理情况。

4、甲方每天应对剩余食品及原料进行检查,在保质期内发现有变味、胀袋、变质、霉变等情况,应通知乙方及时调换。

5、甲方从业人员必须进行健康体检,持证上岗。在储存加工过程中禁止非从业人员进入储存加工场所,以确保配送食品及原料的安全,严防人为故意破坏或投毒。

第五条 乙方的权利义务

1、乙方须向甲方提供生产企业的营业执照、卫生许可证、税务登记证,生产许可证、食品流通许可证等证照复印件。

2、乙方提供给甲方的食品及原料必须符合《食品安全法》等法律法规和行业相关规定、标准。

3、乙方应建立食品及原料配送网络,对学校配送的食品及原料应在生产日期之后最短时间配送到校。

4、乙方应制定合理的配送方案(签订合同时向甲方提供一份备案)按照甲方指定的配送范围、时间、数量及时配送到位,在配送过程中,乙方出现的责任事故,由乙方承担,甲方不承担任何责任。

5、乙方对所配送的食品及原料质量应严格把关,严禁将变

质、变味、污染、临近过期或过期食品及原料配送到学校。

6、乙方须指导甲方对配送的食品及原料进行科学储存,提供必要的存储设施,防止因储存不当引起产品污染、变质等。

7、乙方须接受甲方的监督和管理,对甲方提出的问题要求应及时整改。如乙方不服从甲方管理,甲方有权停止或终止其供货资格。

第六条 违约责任

1、乙方未能按甲方划定范围配送或配送不及时、配送产品不符合本合同规定,影响学校食堂正常运行,造成不良影响和后果的,甲方将扣除其履约保证金或终止其配送资格,由此造成的一切损失由乙方承担,甲方有权在货款结算时予以扣除,甲方不承担任何责任和赔偿。

2、由于乙方所配送的食品或原料质量问题导致甲方学校发生食品安全事件的,乙方要积极配合甲方处理并承担由此事件造成的全部费用,情节严重的移交相关部门追究其相应法律责任。甲方将扣除全部履约保证金,乙方三年内不得进入教育市场。

第七条 本合同一经签字盖章,即具法律约束力,双方必须全面履行合同规定的权利与义务,不得单方面任意变更或解除,若遇不可抗力或政策变化,不能履行合同时,应提前三个工作日以书面形式告知对方,在取得有关机构的不可抗力或政策变化相关证明后变更或解除合同,双方互不承担违约责任。

第八条 合同履行期间,所有经甲、乙双方签署的文件(包括会议纪要、补充协议、往来信函)均为本合同的有效组成部

分,起生效日期为双方签字盖章或确认之日期。

第九条 本合同一式四份,甲、乙双方各持一份,中心学校备案一份,富平县教育局备案一份,委托人签字必须出具委托函。

甲方:(签章)



甲方(法人/委托人):



乙方:(签章)



乙方(法人/委托人):



签订日期: 2021年2月27日

签订日期: 2021年2月27日

2. 富平县东新小学学校食堂供货合同

学校食堂供货合同

甲方: 富平县东新小学

乙方: 陕西富平百汇坊农业开发有限公司

为规范学校食堂采购行为,从源头杜绝食品安全事故发生,依据《中华人民共和国合同法》、《食品安全法》等法律法规规定,本着平等自愿、诚实信用的原则,经与供货商协商签订本合同。

第一条 种类

1、种类: 蔬菜、鸡蛋

2、配送数量在校实际学生为准。

第二条 供货时间

2021年9月开学至2022年2月学生放假合同终止。

第三条 货款结算方式

1、乙方提供国家统一税票,税票名称必须与供货名称一致,经学校相关人员核对无误并签字确认后结算。

2、按实际用量据实结算。

3、若因不抵抗因素(如疫情等)造成市场价格波动,按国家发改委等部门有关价格调整或相关支持政策执行。

第四条 甲方的权利义务

1、甲方确定专人负责食品及原料的接收、储存、登记和管理工作,设立专门的储藏室,配备相应的储藏设备,避免露天存放及阳光直射,确保配送食品及原料的干净卫生。

2、甲方对乙方每次配送到校的食品及原料,应验收核对数

量,查看生产日期、保质期、质检报告。若在验收过程中发现配送食品及原料规格、质量与合同要求不符,质检报告与配送食品及原料不一致,甲方有权拒收,并要求乙方在规定时间内及时调换,验收合格后甲方在配送单上签字确认。

3、甲方应建立配送食品及原料发放登记台帐,台帐包括每批次供货商配送情况、学生领取情况、剩余食品及原料贮存、包装破损食品及原料处理情况。

4、甲方每天应对剩余食品及原料进行检查,在保质期内发现有变味、胀袋、变质、霉变等情况,应通知乙方及时调换。

5、甲方从业人员必须进行健康体检,持证上岗。在储存加工过程中禁止非从业人员进入储存加工场所,以确保配送食品及原料的安全,严防人为故意破坏或投毒。

第五条 乙方的权利义务

1、乙方须向甲方提供生产企业的营业执照、卫生许可证、税务登记证,生产许可证、食品流通许可证等证照复印件。

2、乙方提供给甲方的食品及原料必须符合《食品安全法》等法律法规和行业相关规定、标准。

3、乙方应建立食品及原料配送网络,对学校配送的食品及原料应在生产日期之后最短时间配送到校。

4、乙方应制定合理的配送方案(签订合同时向甲方提供一份备案)按照甲方指定的配送范围、时间、数量及时配送到位,在配送过程中,乙方出现的责任事故,由乙方承担,甲方不承担任何责任。

5、乙方对所配送的食品及原料质量应严格把关,严禁将变

质、变味、污染、临近过期或过期食品及原料配送到学校。

6、乙方须指导甲方对配送的食品及原料进行科学储存,提供必要的存储设施,防止因储存不当引起产品污染、变质等。

7、乙方须接受甲方的监督和管理,对甲方提出的问题要求应及时整改。如乙方不服从甲方管理,甲方有权停止或终止其供货资格。

第六条 违约责任

1、乙方未能按甲方划定范围配送或配送不及时、配送产品不符合本合同规定,影响学校食堂正常运行,造成不良影响和后果的,甲方将扣除其履约保证金或终止其配送资格,由此造成的一切损失由乙方承担,甲方有权在货款结算时予以扣除,甲方不承担任何责任和赔偿。

2、由于乙方所配送的食品或原料质量问题导致甲方学校发生食品安全事件的,乙方要积极配合甲方处理并承担由此事件造成的全部费用,情节严重的移交相关部门追究其相应法律责任。甲方将扣除全部履约保证金,乙方三年内不得进入教育市场。

第七条 本合同一经签字盖章,即具法律约束力,双方必须全面履行合同规定的权利与义务,不得单方面任意变更或解除,若遇不可抗力或政策变化,不能履行合同时,应提前三个工作日以书面形式告知对方,在取得有关机构的不可抗力或政策变化相关证明后变更或解除合同,双方互不承担违约责任。

第八条 合同履行期间,所有经甲、乙双方签署的文件(包括会议纪要、补充协议、往来信函)均为本合同的有效组成部

分,起生效日期为双方签字盖章或确认之日期。

第九条 本合同一式四份,甲、乙双方各持一份,中心学校备案一份,富平县教育局备案一份,委托人签字必须出具委托函。

甲方:(签章)

王建辉

甲方(法人/委托人):

乙方:(签章)

李卫印

乙方(法人/委托人):

签订日期: 2021 年 8 月 15 日

签订日期: 2021 年 8 月 15 日

3. 富平县怡宝学校学校食堂供货合同

学校食堂供货合同

甲方: 富平县怡宝学校

乙方: 陕西富平百汇坊农业开发有限公司

为规范学校食堂采购行为,从源头杜绝食品安全事故发生,依据《中华人民共和国合同法》、《食品安全法》等法律法规规定,本着平等自愿、诚实信用的原则,经与供货商协商签订本合同。

第一条 种类

1、种类: 蔬菜 干菜 杂粮 鸡蛋 肉类 调料等

2、配送数量在校实际学生为准。

第二条 供货时间

2022 年 2 月开学至 2022 年 7 月学生放假合同终止。

第三条 货款结算方式

1、乙方提供国家统一税票,税票名称必须与供货名称一致,经学校相关人员核对无误并签字确认后结算。

2、按实际用量据实结算。

3、若因不抵抗因素(如疫情等)造成市场价格波动,按国家发改委等部门有关价格调整或相关支持政策执行。

第四条 甲方的权利义务

1、甲方确定专人负责食品及原料的接收、储存、登记和管理,设立专门的储藏室,配备相应的储藏设备,避免露天存放及阳光直射,确保配送食品及原料的干净卫生。

2、甲方对乙方每次配送到校的食品及原料,应验收核对数量,查看生产日期、保质期、质检报告。若在验收过程中发现配送食品及原料规格、质量与合同要求不符,质检报告与配送食品及原料不一致,甲方有权拒收,并要求乙方在

规定时间内及时调换,验收合格后甲方在配送单上签字确认。

3、甲方应建立配送食品及原料发放登记台帐,台帐包括每批次供货商配送情况、学生领取情况、剩余食品及原料贮存、包装破损食品及原料处理情况。

4、甲方每天应对剩余食品及原料进行检查,在保质期内发现有变味、胀袋、变质、霉变等情况,应通知乙方及时调换。

5、甲方从业人员必须进行健康体检,持证上岗。在储存加工过程中禁止非从业人员进入储存加工场所,以确保配送食品及原料的安全,严防人为故意破坏或投毒。

第五条 乙方的权利义务

1、乙方须向甲方提供生产企业的营业执照、卫生许可证、税务登记证,生产许可证、食品流通许可证等证照复印件。

2、乙方提供给甲方的食品及原料必须符合《食品安全法》等法律法规和行业相关规定、标准。

3、乙方应建立食品及原料配送网络,对学校配送的食品及原料应在生产日期之后最短时间配送到校。

4、乙方应制定合理的配送方案(签订合同时向甲方提供一份备案)按照甲方指定的配送范围、时间、数量及时配送到位,在配送过程中,乙方出现的责任事故,由乙方承担,甲方不承担任何责任。

5、乙方对所配送的食品及原料质量应严格把关,严禁将变质、变味、污染、临近过期或过期食品及原料配送到学校。

6、乙方须指导甲方对配送的食品及原料进行科学储存,提供必要的存储设施,防止因储存不当引起产品污染、变质等。

7、乙方须接受甲方的监督和管理,对甲方提出的问题要求应及时整改。如乙方不服从甲方管理,甲方有权停止或终止其供货资格。

第六条 违约责任

1、乙方未能按甲方划定范围配送或配送不及时、配送产品不符合本合同规定,影响学校食堂正常运行,造成不良影响和后果的,甲方将扣除其履约保证金或终止其配送资格,由此造成的一切损失由乙方承担,甲方有权在货款结算时予以扣除,甲方不承担任何责任和赔偿。

2、由于乙方所配送的食品或原料质量问题导致甲方学校发生食品安全事件的,乙方要积极配合甲方处理并承担由此事件造成的全部费用,情节严重的移交相关部门追究其相应法律责任。甲方将扣除全部履约保证金,乙方三年内不得进入教育市场。

第七条 本合同一经签字盖章,即具法律约束力,双方必须全面履行合同规定的权利与义务,不得单方面任意变更或解除,若遇不可抗力或政策变化,不能履行合同时,应提前三个工作日以书面形式告知对方,在取得有关机构的不可抗力或政策变化相关证明后变更或解除合同,双方互不承担违约责任。

第八条 合同履行期间,所有经甲、乙双方签署的文件(包括会议纪要、补充协议、往来信函)均为本合同的有效组成部分,起生效日期为双方签字盖章或确认之日期。

第九条 本合同一式四份,甲、乙双方各持一份,中心学校备案一份,富平县教育局备案一份,委托人签字必须出具委托函。

甲方:(签章)



甲方(法人/委托人):



签订日期: 2022年2月12日

乙方:(签章)



乙方(法人/委托人):



签订日期: 2022年2月12日

4. 富平县富闽友谊幼儿园食堂供货合同

富平县富闽友谊幼儿园 食堂供货合同



甲方：富平县富闽友谊幼儿园 (需求方)

乙方：百江坊农业开发有限公司 (供货方)

为规范幼儿园食堂采购行为，从源头杜绝食品安全事故发生，依据《中华人民共和国合同法》、《食品安全法》等法律法规规定，本着平等自愿、诚实信用的原则，经与供货商协商签订本合同。

第一条 种类

1、种类：蔬菜 干菜 羊肉等肉类

2、配送数量在园实际幼儿为准。

第二条 供货时间

2022年2月开学至2022年7月幼儿放假，到期合同终止。

第三条 货款结算方式

1、乙方提供国家统一税票，税票名称必须与供货名称一致，经幼儿园相关人员核对无误并签字确认后结算。

2、按实际用量据实结算。

3、若因不抵抗因素（如疫情等）造成市场价格波动，按国家发改委等部门有关价格调整或相关支持政策执行。

第四条 甲方的权利义务

1、甲方确定专人负责食品及原料的接收、储存、登记和

管理工作,设立专门的储藏室,配备相应的储藏设备,避免露天存放及阳光直射,确保配送食品及原料的干净卫生。

2、甲方对乙方每次配送到园的食品及原料,应验收核对数量,查看生产日期、保质期、质检报告。若在验收过程中发现配送食品及原料规格、质量与合同要求不符,质检报告与配送食品及原料不一致,甲方有权拒收,并要求乙方在规定时间内及时调换,验收合格后甲方在配送单上签字确认。

3、甲方应建立配送食品及原料发放登记台帐,台帐包括每批次供货商配送情况、幼儿领取情况、剩余食品及原料贮存、包装破损食品及原料处理情况。

4、甲方每天应对剩余食品及原料进行检查,在保质期内发现有变味、胀袋、变质、霉变等情况,应通知乙方及时调换。

5、甲方从业人员必须进行健康体检,持证上岗。在储存加工过程中禁止非从业人员进入储存加工场所,以确保配送食品及原料的安全,严防人为故意破坏或投毒。

第五条 乙方的权利义务

1、乙方须向甲方提供生产企业的营业执照、卫生许可证、税务登记证,生产许可证、食品流通许可证等证照复印件。

2、乙方提供给甲方的食品及原料必须符合《食品安全法》等法律法规和行业相关规定、标准。

3、乙方应建立食品及原料配送网络,对幼儿园配送的食品及原料应在生产日期之后最短时间配送到园。

4、乙方应制定合理的配送方案(签订合同时向甲方提供一份备案)按照甲方指定的配送范围、时间、数量及时配送到位,

在配送过程中,乙方出现的责任事故,由乙方承担,甲方不承担任何责任。

5、乙方对所配送的食品及原料质量应严格把关,严禁将变质、变味、污染、临近过期或过期食品及原料配送到园内。

6、乙方须指导甲方对配送的食品及原料进行科学储存,提供必要的存储设施,防止因储存不当引起产品污染、变质等。

7、乙方须接受甲方的监督和管理,对甲方提出的问题要求应及时整改。如乙方不服从甲方管理,甲方有权停止或终止其供货资格。

第六条 违约责任

1、乙方未能按甲方划定范围配送或配送不及时、配送产品不符合本合同规定,影响幼儿园食堂正常运行,造成不良影响和后果的,甲方将终止其配送资格,由此造成的一切损失由乙方承担,甲方不承担任何责任和赔偿。

2、由于乙方所配送的食品或原料质量问题导致甲方园内发生食品安全事件的,乙方要积极配合甲方处理并承担由此事件造成的全部费用,情节严重的移交相关部门追究其相应法律责任。乙方三年内不得进入教育市场。

第七条 本合同一经签字盖章,即具法律约束力,双方必须全面履行合同规定的权利与义务,不得单方面任意变更或解除,若遇不可抗力或政策变化,不能履行合同时,应提前三个工作日以书面形式告知对方,在取得有关机构的不可抗力或政策变化相关证明后变更或解除合同,双方互不承担违约责任。

第八条 合同履行期间,所有经甲、乙双方签署的文件(包

括会议纪要、补充协议、往来信函)均为本合同的有效组成部分,起生效日期为双方签字盖章或确认之日期。

第九条 本合同一式三份,甲、乙双方各持一份,。富平县教育局备案一份, 委托人签字必须出具委托函。

甲方:(签章)

乙方:(签章)

富平县富闽友谊幼儿园

甲方(法人/委托人):

乙方(法人/委托人):

签订日期: 年 月 日

签订日期: 2022 年 2 月 6 日

5. 富平县白杨学校学校食堂供货合同

学校食堂供货合同

甲方：富平县白杨学校

乙方：陕西富平百汇坊农业开发有限公司

为规范学校食堂采购行为，从源头杜绝食品安全事故发生，依据《中华人民共和国合同法》、《食品安全法》等法律法规规定，本着平等自愿、诚实信用的原则，经与供货商协商签订本合同。

第一条 种类

1、种类：蔬菜 鸡蛋 肉 等

2、配送数量在校实际学生为准。

第二条 供货时间

2022年9月开学至2023年1月学生放假合同终止。

第三条 货款结算方式

1、乙方提供国家统一税票，税票名称必须与供货名称一致，经学校相关人员核对无误并签字确认后结算。

2、按实际用量据实结算。

3、若因不抵抗因素（如疫情等）造成市场价格波动，按国家发改委等部门有关价格调整或相关支持政策执行。

第四条 甲方的权利义务

1、甲方确定专人负责食品及原料的接收、储存、登记和管理工作，设立专门的储藏室，配备相应的储藏设备，避免露天存放及阳光直射，确保配送食品及原料的干净卫生。

2、甲方对乙方每次配送到校的食品及原料，应验收核对数量，查看生产日期、保质期、质检报告。若在验收过程中发现配送食品及原料规格、质量与合同要求不符，质检报告与配送食品及原料不一致，甲方有权拒收，

并要求乙方在规定时间内及时调换,验收合格后甲方在配送单上签字确认。

3、甲方应建立配送食品及原料发放登记台帐,台帐包括每批次供货商配送情况、学生领取情况、剩余食品及原料贮存、包装破损食品及原料处理情况。

4、甲方每天应对剩余食品及原料进行检查,在保质期内发现有变味、胀袋、变质、霉变等情况,应通知乙方及时调换。

5、甲方从业人员必须进行健康体检,持证上岗。在储存加工过程中禁止非从业人员进入储存加工场所,以确保配送食品及原料的安全,严防人为故意破坏或投毒。

第五条 乙方的权利义务

1、乙方须向甲方提供生产企业的营业执照、卫生许可证、税务登记证,生产许可证、食品流通许可证等证照复印件。

2、乙方提供给甲方的食品及原料必须符合《食品安全法》等法律法规和行业相关规定、标准。

3、乙方应建立食品及原料配送网络,对学校配送的食品及原料应在生产日期之后最短时间配送到校。

4、乙方应制定合理的配送方案(签订合同时向甲方提供一份备案)按照甲方指定的配送范围、时间、数量及时配送到位,在配送过程中,乙方出现的责任事故,由乙方承担,甲方不承担任何责任。

5、乙方对所配送的食品及原料质量应严格把关,严禁将变质、变味、污染、临近过期或过期食品及原料配送到学校。

6、乙方须指导甲方对配送的食品及原料进行科学储存,提供必要的存储设施,防止因储存不当引起产品污染、变质等。

7、乙方须接受甲方的监督和管理,对甲方提出的问题要求应及时整改。如乙方不服从甲方管理,甲方有权停止或终止其供货资格。

第六条 违约责任

1、乙方未能按甲方划定范围配送或配送不及时、配送产品不符合本合同规定,影响学校食堂正常运行,造成不良影响和后果的,甲方将扣除其履约保证金或终止其配送资格,由此造成的一切损失由乙方承担,甲方有权在货款结算时予以扣除,甲方不承担任何责任和赔偿。

2、由于乙方所配送的食品或原料质量问题导致甲方学校发生食品安全事件的,乙方要积极配合甲方处理并承担由此事件造成的全部费用,情节严重的移交相关部门追究其相应法律责任。甲方将扣除全部履约保证金,乙方三年内不得进入教育市场。

第七条 本合同一经签字盖章,即具法律约束力,双方必须全面履行合同规定的权利与义务,不得单方面任意变更或解除,若遇不可抗力或政策变化,不能履行合同时,应提前三个工作日以书面形式告知对方,在取得有关机构的不可抗力或政策变化相关证明后变更或解除合同,双方互不承担违约责任。

第八条 合同履行期间,所有经甲、乙双方签署的文件(包括会议纪要、补充协议、往来信函)均为本合同的有效组成部分,起生效日期为双方签字盖章或确认之日期。

第九条 本合同一式四份,甲、乙双方各持一份,中心学校备案一份,富平县教育局备案一份,委托人签字必须出具委托函。



甲方(法人/委托人): 焦钢龙

签订日期: 2022年8月31日



乙方(法人/委托人): 李卫

签订日期: 2022年8月31日