

初级生鲜食品配送管理体系认证证书 办理条件和所需资料

产品名称	初级生鲜食品配送管理体系认证证书 办理条件和所需资料
公司名称	深圳华谊企业咨询管理有限公司
价格	.00/件
规格参数	正规备案:国家认证认可监督管理委员会 公示网址:全国认证认可信息公共服务平台 服务优势:流程熟悉,三年企业资质申办经验
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道新生社区新旺路8号和健云谷2栋11层1112室
联系电话	13113606880 13113606880

产品详情

初级生鲜食品配送管理体系认证证书 办理条件和所需资料

深圳华谊企业咨询管理有限公司为您提供初级生鲜食品配送管理体系认证服务。通过此项认证,可以提高食品安全管理水平,降低食品安全风险,提升顾客对企业的信任度和满意度。本文将为您介绍办理条件和所需资料。

一、办理条件:

- 1.符合初级生鲜食品配送管理体系标准要求;
- 2.对生鲜食品有一定的了解和认识,熟悉生鲜食品贮存、运输、配送等各个环节的基本知识;
- 3.有较强的管理能力和执行力,能够有效地组织生鲜食品配送过程,并确保食品安全;
- 4.有相应的配送设备和管理流程,确保生鲜食品在配送过程中不被污染,保证食品新鲜度和品质。

二、所需资料:

- 1.企业营业执照复印件；
- 2.法人身份证复印件；
- 3.初级生鲜食品配送管理体系文件（包括管理手册、程序文件等）；
- 4.生鲜食品配送流程的程序文件；
- 5.生鲜食品配送过程中的记录资料，如温度记录表、质量检验记录表等；
- 6.生鲜食品配送设备的检测报告。

三、相关知识：

1.初级生鲜食品配送管理体系标准：

初级生鲜食品配送管理体系标准是指对生鲜食品配送过程进行规范化管理，确保生鲜食品在配送过程中不受污染且保持新鲜度和品质的标准。其主要内容包括管理的组织、职责、制度文件、基础管理要求和管理流程要求等。

2.生鲜食品配送中的安全隐患：

生鲜食品配送中存在的隐患主要包括生鲜食品受到污染、生鲜食品质量下降、配送过程中温度控制不当等。通过对这些安全隐患进行有效管理，可以保障生鲜食品的安全和品质。

3.生鲜食品贮存、运输、配送中的温度控制：

生鲜食品需要在一定的温度范围内贮存、运输和配送，以保持其新鲜度和品质。一般来说，温度过高或过低会导致生鲜食品质量下降、滋生细菌或食品变质。因此，在生鲜食品配送过程中，必须对温度进行严格控制。

四、问答：

1.生鲜食品配送过程中应该如何控制温度？

答 生鲜食品配送过程中可以采用多种方式控制温度，如冷藏车配备温度记录仪、冷库温度记录表等。此

外，操作人员也要严格按照程序文件进行操作，并随时检测生鲜食品的温度变化情况。

2.初级生鲜食品配送管理体系认证的意义在哪里？

答 初级生鲜食品配送管理体系认证可以为企业提供一种有效的管理工具，规范生鲜食品配送过程，降低食品安全风险，并提高食品安全水平，增强顾客对企业的信任度和满意度。

3.生鲜食品配送管理体系标准的制定和实施是否需要专业人士？

答 制定和实施生鲜食品配送管理体系标准需要具备相关知识和经验的专业人士。企业可以借助技术服务机构的支持，确保标准的制定和实施达到要求。

初级生鲜食品配送管理体系认证证书 办理条件和所需资料