**生鲜配送中心管理制度**

**查验记录制度**

（一）每次购入货品，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。

（二）采取账簿登记、单据粘贴建档等多种方式建立进货台账。货品进货台账应当妥善保存，保存期限自该种食品购入之日起不少于2年。

（三）安全管理人员定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到保质期的食品，应当在进货台账中作出醒目标注，并将货品集中陈列或者向消费者作出醒目提示；对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格等货品，应当立即停止销售，撤下柜台销毁或者报告工商行政管理机关依法处理，货品的处理情况应当在进货台账中如实记录。

**库房管理制度**

（一）货品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品等混放。

（二）货品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

（三）货品应分类，分架，隔墙隔地存放。各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

（四）贮存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

（五）建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止货品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。

（六）货品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

（七）工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

结语：配送商制定良好的生鲜配送中心管理制度，加强对配送车辆的管理是十分重要的。运输是生鲜配送的最后一个环节，运输顺利，就能很好的完成生鲜配送。这个环节中配送车辆不能出现问题。配送车辆必须服从配送中心统一调度，进行智能化管理，这样配送效率更高。对车辆一定要仔细检查，防止车辆在配送过程中出现故障，保证生鲜配送顺利完成。