生鲜仓库管理

1.目的

规范生鲜仓库管理，降低损耗。

2.适用范围

生鲜部各柜组。

3.生鲜仓库管理综述

设立仓库的目的是为保证卖场安全销售，商品不断货，不缺货，合理做好订货量和控制存货量。根据温度差异及商品存储的温度要求不同，可划分为：常温仓库、保鲜库、冷冻库。

4.4.1生鲜商品仓库存放要求

5.4.1.1商品按品项归类存放

6.4.1.1.1从大到小，同一商品集中存放；

7.4.1.1.2销量大与销量小的分开存放（周转快的与周转慢的）；

8.4.1.1.3变质商品应与正常销售品分开存放，避免交叉感染。

9.4.1.2商品按新旧货分开存放：根据商品到货日期，进行新旧货区分存放。

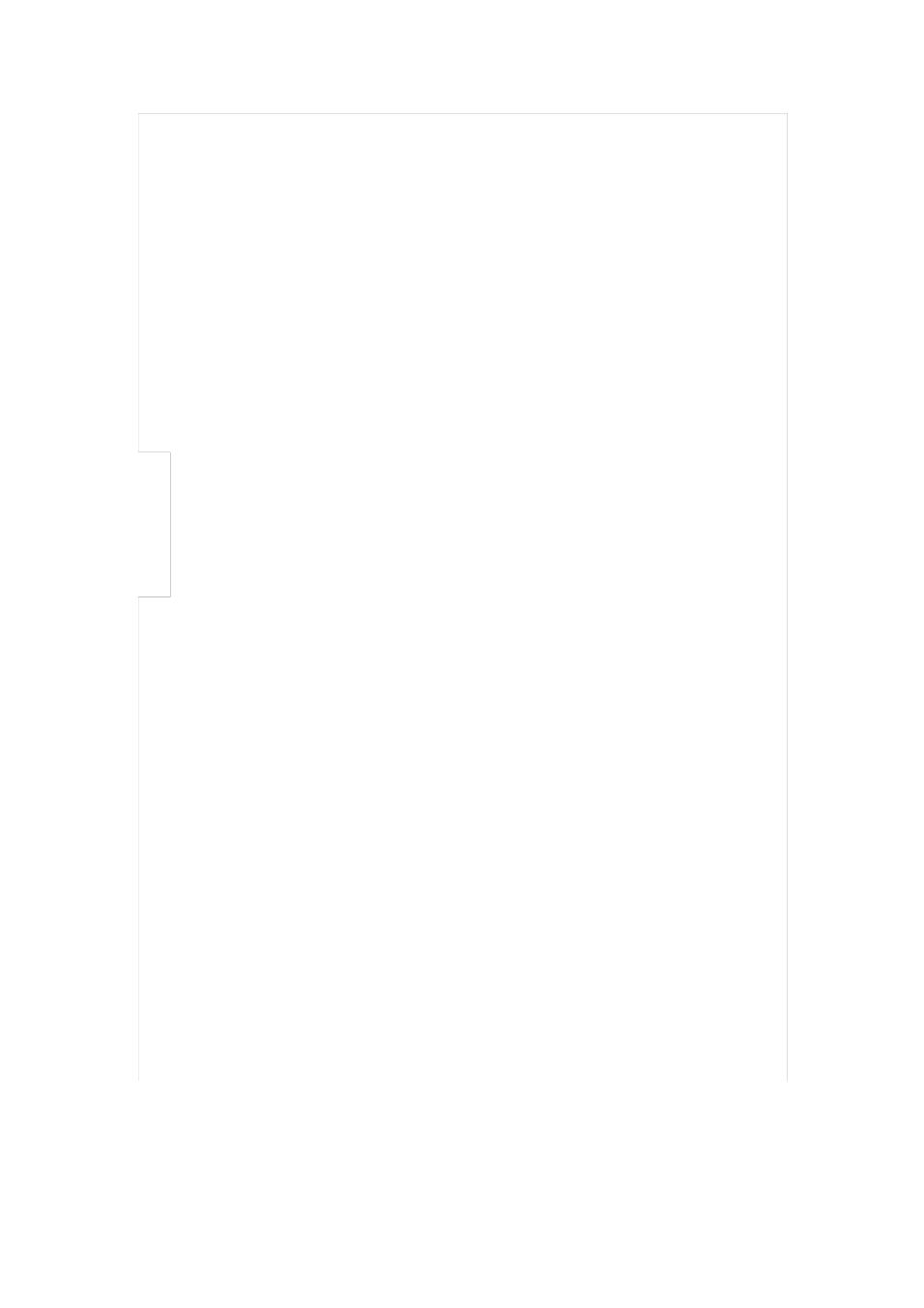
10.4.1.2.1任何一种库存商品，都要标识到货日期，以方便区分新旧货；

11.4.1.2.2旧货放在醒目位置，同一个区域旧货置上或置外，方便商品的先进先出；

12.4.1.2.3注意是事项：标注到货日期时，最好写在醒目位置，同时四个面都要有，日期一旦脱落或模糊应重新标识。

13. 4.1.3商品要隔墙离地存放：商品不可直接放在地上，需离地10公分，隔墙

5公分。



14.4.1.3.1商品码放在栈板上；

15.4.1.3.2纸箱商品放在层架上层，筐装商品放在层架的下层；

16. 4.1.3.3商品不可直接靠在墙面上要与墙体保持5公分距离。

17.4.1.4商品存放要保证商品安全和人员安全。

18.4.1.4.1商品安全：商品按标准码放，不超高不超重，防止商品被压坏，造成损耗；

19.4.1.4.2人员安全：易取，在人手正常能够伸到的地方。

a)蛋筐四个角要对齐重叠码放；

b)编织袋商品要码放整齐，避免商品滑落，造成破包；

c)周转筐不可超高叠放（一般为四层），以便员工取货。

20.4.1.4.3仓库的陈列必须保持整洁、美观、卫生。

21.4.2生鲜商品仓库存放方式

22.4.2.1层架存放：将商品直接放在层架上。

23.4.2.1.1商品之间要有间隔；

24.4.2.1.2商品存放要整齐，保持一条直线；

25. 4.2.1.3商品存放不可超高，摆放高度应与库顶保持50CM距离；

26.4.2.1.4商品存放要上轻下重，体积重或大件的商品需放在层架下方。

27.4.2.2栈板码放：适用于不可直接与地面接触的商品，采用栈板码。

28.4.2.2.1栈板码放要整齐：所有栈板上的商品必须整齐，箱装或筐装商品要上

下一条线。



29.4.2.2.2栈板码放要稳固：将大（重）的商品码放在下，小（轻）的商品码放在上；码放时采用交叉码放，先纵后横（根据商品的不同及盛装容器不同，码放方式不同，但原则是要求稳固）。

30.4.2.2.3栈板码放要安全：码放不可超重、不可超高、超宽；最高码放高度不超过1.6米，码放应在栈板的承重范围内。

31.4.2.3挂钩存放：适用于猪肉、羊、牛肉商品，用挂钩钩住悬挂在冷藏库内。

32.4.2.3.1商品之间要保持5公分的间隔，便于冷气的流通；

33.4.2.3.2商品不能与地面接触，并与墙面保持10公分的距离。

34.4.3生鲜仓库整理

35.4.3.1新货到货前整理：新货到货前需对仓库进行整理， 为新货腾出存储空间。

36.4.3.2日常商品整理

37.4.3.2.1将没有摆放整齐，没有归类的商品，进行归类并摆放整齐；

38.4.3.2.2将未按不标准码放的商品，按标准重新码放；

39.4.3.2.3将散货、破箱，破包商品及时整理出库；

40.4.3.2.4将孤儿商品、次品要及时挑出并拿到卖场销售；

41.4.3.2.5将需要进行翻筐存放的新货进行翻筐整理。

42.4.4生鲜仓库清洁

43.4.4.1仓库环境要求：

44.4.4.1.1通道畅通、干净，地面无积水，无杂物；

45.4.4.1.2商品码放整齐，不可出现卖场用的购物车及购物篮；

46.4.4.1.3叉车或板车等运输工具不可随意乱放。

48.4.4.2.1清扫仓库地面的杂物；

49.4.4.2.2用叉车将栈板移开，清理栈板底下的杂物；

50.4.4.2.3清理完杂物后，再将商品整理归位；

51.4.4.2.4最后将杂物倒在指定的地方。

52.4.4.3保鲜库清洁步骤：

53.4.4.3.1将保鲜库内栈板上的商品移出保鲜库或移至空的位置；

54.4.4.3.2将保鲜库内的栈板翻开并将栈板上的杂物清理干净；

55.4.4.3.3将地面清扫干净，将杂物倒在指定的地方；

56.4.4.3.4重新铺好栈板；

57.4.4.3.5整理完仓库后，再将商品移入保鲜库内。

58.4.4.4冷冻库清洁步骤：

59.4.4.4.1仓库地面或墙壁有结冰现象时，需及时进行除冰；

60.4.4.4.2风扇出风口有灰尘时，应及时用抹布擦净，使机器正常运转，不影响商品的保鲜。

61.4.5仓库工具存放要求

62.4.5.1木制空栈板叠放时要正反平摆，左右交叉，不可直接重叠；

63.4.5.2塑料栈板重叠码放即可；

64.4.5.3空周转筐要重叠放置在指定的位置；

65.4.5.4草筐要重叠在一起；

66.4.5.5挂钩要集中存放。

67.4.6生鲜仓库管理注意事项

68.4.6.1仓库卫生应做到随手保洁，创造良好环境。

69.4.6.2整理保鲜库或冷冻库时， 需将门帘放下； 减少冷气流出， 避免库内温度异常；

70.4.6.3仓库有纸皮箱，要将箱子拆开后压平，放到指定纸皮存放处；

71.4.6.4离开保鲜库及冷冻库，要随手关闭电灯及关紧库门；

72.4.6.5员工需每隔2个小时，检查保鲜库及冷冻库的温度是否在正常值范围内，并做好检查记录；

73.4.6.6发现温度异常时，需及时向部门主管报备，并迅速处理。

74.5各柜组仓库商品存放注意事项

75.5.1蔬菜组仓库商品存放注意事项

76.5.1.1常温仓库商品存放注意事项

77.5.1.1.1不可将商品直接放在空调外机下或放在露天位置，容易被晒或被雨淋；

78.5.1.1.2密封包装商品到货时，需分筐散热，存放在通风阴凉处。

79.5.1.2保鲜库商品存放注意事项

80.5.1.2.1存放在保鲜库的商品面上要盖一块布，避免商品表面水分蒸发。

81.5.1.2.2孤儿商品不要放在仓库内，要及时上柜销售。

82.5.1.2.3叶菜类存放在2---5℃的期望下，湿度在90度以上且超大筐要叠放整齐，叠放时高度不能超过5筐，少量的蔬菜商品要放在明显的位置上以便发现与取货。

83.5.1.2.4豆类、菇类温度要求低,仓库存放2---4℃，若保鲜库存放，应装箱封好。

84.5.1.2.5瓜类、根茎的要存放在通风阴凉处的仓库，不宜叠放太高，瓜类箱装商品叠放高度以5层为限。

85.5.1.2.6结球类要在通风阴凉处存放，用竹框装为宜。

86.5.1.2.7调味菜要竖放，使其根部朝下，能够吸收地面的水气；调味菜的葱、芹菜、蒜、香菜要通风的地方存放亦可加水养殖，水只要泡到头部即可；也可放在保鲜度。生养、蒜头、洋葱要求在干燥的地方存放。

87.5.1.2.8水发类商品应放保鲜库并要保持其湿度。

88.5.1.2.9泡沫箱装的商品，内部要放冰瓶进行保鲜。

89.5.2水果组仓库商品存放注意事项

90.5.2.1常温仓库商品存放注意事项

91.5.2.1.1不能将商品直接放在空调外机下或放在露天位置，容易被晒或被雨淋。

92.5.2.1.2密封包装商品到货时， 需分筐散热（如湿花生、 栗类，李柰类，菠萝，香蕉等）。

93.5.2.1.3辩别商品的到货质量，质差优先销售。

94.5.2.1.4先熟先卖（如，香蕉，木瓜，榴莲、芒果等）。

95.5.2.1.5销售量大与销售量小的商品应分开存放，方便存取。

96.5.2.1.6一栈板可以堆放50箱套袋苹果、25箱白梨；瓜类可堆放3层；柑橘类可堆放3层；泡沫箱装商品可堆放4层、小塑料筐装的芒果、龙眼等可堆

5层；甘蔗可捆绑后靠墙堆放；马蹄、湿花生可堆放2层。

97.5.2.2保鲜库商品存放注意事项

98.5.2.2.1商品需放在纸皮箱内，封箱存放；

99.5.2.2.2商品不可直接对着风口；

100.5.2.2.3进口果品存放在保鲜库中，放置于铁架上；避免货品直接接触地面，以免进水造成商品变质、损坏；

101.5.2.2.4变价商品与好的商品要分开以免交叉感染；

102.5.2.2.5仓库卫生要做到随手保洁。

103.5.3肉禽组仓库商品存放注意事项

104.5.3.1肉品仓库商品存放注意事项

105.5.3.1.1有计划的对仓库进行定时清洁，包括纸箱、货架、栈板、地面、破损商品及排水口等。

106.5.3.1.2体积大、重量重、不易渗水的商品应堆入下方，反之则应堆放在上方。

107.5.3.1.3周转率高、保质期短或促销商品，应放在靠近入口的位置，以利补货，反之则放在较内侧的位置。

108.5.3.1.4货与货、货与墙之间应保留适当的距离（前者3CM，后者5CM）

以利于空气流通及商品的区别与搬运。

109.5.3.1.5风扇附近的商品，其堆放高度应限制在风扇下方30CM左右。

110.5.3.2家禽仓库商品存放注意事项

111.5.3.2.1保鲜库

a)做到新旧货分类码放，遵循先进先出的原则；

b)牛羊肉入库要悬挂存放，不能接触到地面；

c)鸡鸭等与冰隔开装筐入库；

d)每天整理仓库清理卫生，并对仓库设备进行维护与保养。

112.5.3.2.2冻库

a)做到新旧货分开存放，遵循先进先出的原则；

b)每天保持整理仓库1---2次，及时、清理仓库纸皮及杂物；

c)每月化霜或冰一至二次。

113.5.4活鲜组仓库商品存放注意事项

114.5.4.1暂养池要保持水质清晰、整洁；

115.5.4.2暂养池周围的区域要保持地面无积水、卫生整洁；

116.5.4.3新旧货分开存放，以便做到商品“先进先出 ”；

117.5.4.4对死亡的商品要及时捞出，以免造成交叉感染；

118.5.4.5注意新到商品的活度，发现问题及时上报、处理；

119.5.4.6定期检查设备，保证机器正常运作；

120.5.4.7海水晶、粗盐按指定地点规类存放，与墙壁、地面保持一定距离并远离水源。

121.5.5冰贝组商品存放注意事项

122.5.5.1贝类仓库

123.5.5.1.1贝类要装入网袋且扎紧放在保鲜库，已养殖过的盐水贝类不宜再放入保鲜库，可直接养殖在台面上；

124.5.5.1.2不直接对着风口，需用毛毯盖住；

125.5.5.1.3未销售完的贝类需装入网袋，且袋口要扎紧；

126.5.5.1.4贝类叠放不可超过两层；

127.5.5.1.5贝类存放时不可直接放在出风口的下方，会风干。

128.5.5.2冰鲜仓库

129.5.5.2.1熟鱼要连篮一起装入大塑料袋中，且要扎紧袋口后放在保鲜库的层架上；

130.5.5.2.2鱼要干冰保鲜后，再放入保鲜库，定时加冰；

131.5.5.2.3冰鲜筐码放高度不能超过出风口；

132.5.5.2.4泡沫箱装的商品，到货后要及时加冰，再放入保鲜库；

133.5.5.2.5商品码放高度不能超过风机口或直接对着风口；

134.5.5.2.6关注冻库的散货商品，发现散货商品要及时将其归类；

135.5.5.2.7或优先销售，未拆件的商品需原箱存放；

136.5.5.2.8周转筐不可放入冻品库，因急冻后塑料会裂开；

137.5.5.2.9做到随手关灯、关门。

138.5.6干货组商品存放注意事项

139.5.6.1仓库要注意防潮、防撒漏、防挤压、防四害；特别是鼠害；

140.5.6.2保鲜库商品货拿后要及时把塑料袋包好，箱子及时盖好；

141.5.6.3保鲜库及时整理，堆放整齐；

142.5.6.4仓库存货归类堆放整齐；

143.5.6.5随手保洁，保持仓库整洁美观。