# （七）、公司冷冻、冷藏设施、蔬菜农药残留检测设施,车辆装卸场地、物资分发区、仓储区、肉类分割、蔬菜分拣加工区、筐箱清洗区、消毒区和视频监控、安全保卫情况说明

1、冷冻、冷藏设施介绍及现场图片

2、蔬菜农药残留检测、相关卫生安全指标检测室介绍及现场图片

3、车辆装卸场地布局、物资分发区介绍及现场图片

4、仓储区域介绍及现场图片

5、肉类分割、蔬菜分拣等加工区介绍及现场图片

6、筐箱清洗区、消毒区介绍及现场图片

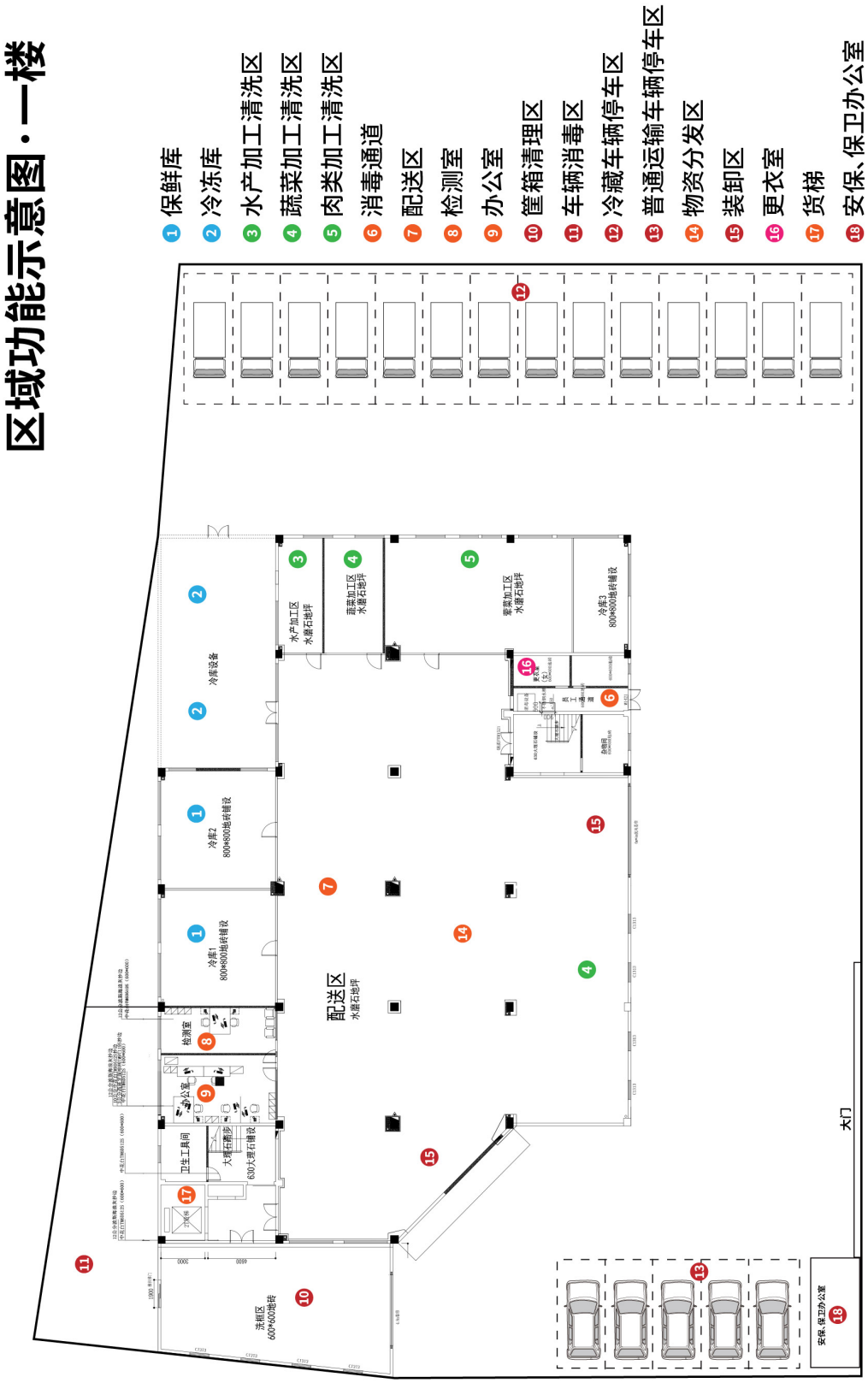
7、视频监控、安全保卫介绍及现场图片

常熟市厨娘食品配送有限公司

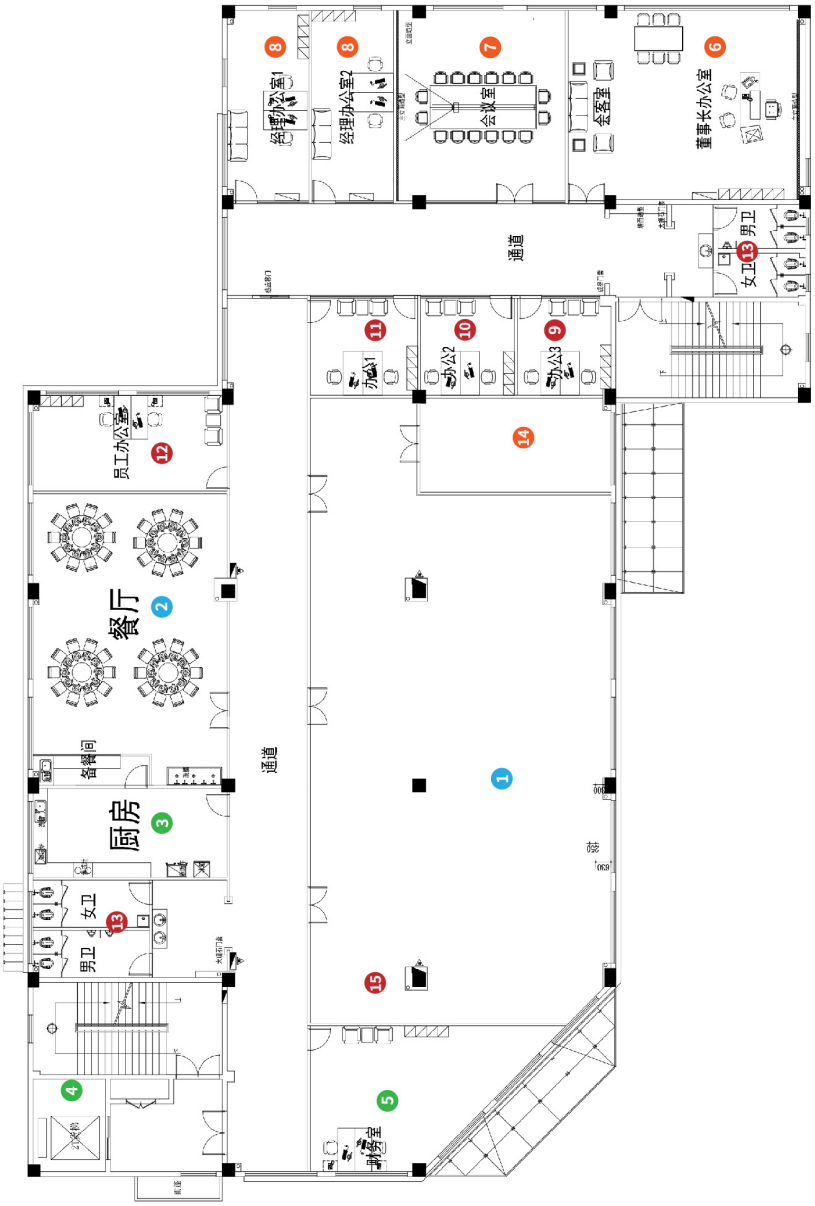
厨娘净菜

净菜尽心·绿色放心

# 经营生产场地布局图


区域功能示意图·一楼
1 保鲜库
2 冷冻库
3 水产加工清洗区
4 蔬菜加工清洗区
5 肉类加工清洗区
6 消毒通道
7 配送区
8 检测室
9 办公室
10 筐箱清理区
11 车辆消毒区
12 冷藏车辆停车区
13 普通运输车辆停车区
14 物资分发区
15 装卸区
16 更衣室
17 货梯
18 安保、保卫办公室
冷库设备
冷库2
800*800地砖铺设
冷库1
800*800地砖铺设
检测室
办公室
卫生工具间
大理石踏步
630大理石铺设
水槽
水产加工区
水磨石地坪
蔬菜加工区
水磨石地坪
肉类加工区
水磨石地坪
冷库3
800*800地砖铺设
配送区
水磨石地坪
洗框区
600*600地砖
太门
安保、保卫办公室

# 区域功能示意图·二楼


1 仓储区
2 员工餐厅
3 厨房
4 货梯
5 财务办公室
6 董事长办公室
7 会议室
8 经理办公室
9 系统网络办公室
10 安保、保卫办公室
11 监控室
12 采购室
13 洗手间
14 奶粉、饼干单独存放区
15 临期食品存放区
经理办公室1
经理办公室2
会议室
会客室
董事长办公室
通道
男卫
女卫
办公1
办公2
办公3
员工办公室
餐厅
备餐间
厨房
通道
男卫
女卫
财务室

# 1 冷冻、冷藏设施介绍及现场图片

为了保障生鲜与速冻食品在流通中的安全与质量，本公司拥有不同类型的标准冷藏冷冻库1634立方，对蔬菜、肉类、禽蛋、冻品以及**不同食材采取精细划分储藏**，与此同时，我司强化**预冷环节**、健全**冷藏运输系统**，加强食品流通**全过程的温度控**制，不断健全以冷库为核心的冷链物流系统更好地保障食品的安全与质量。公司采用自动化温控系统，实现库内温度的监控，自动化控制温度自动运行。确保库内食材的安全，卫生和保鲜。

－22℃～－25℃**冷冻库**　　－15℃～－18℃**禽类、肉类冷藏库**

－15℃～－18℃海鲜、水产冷藏库

0℃～5℃蔬果保鲜库

0℃～5℃食材保鲜库

公司冷冻、冷藏库数字化自动温控系统

冷库内食材摆放整齐，底部有专用托盘，确保食材安全、卫生。

# 2 蔬菜农药残留检测、相关卫生安全指标检测室

“民以食为天、食以安为先”，食品质量安全是本公司生存和发展的根本，本公司依据国家法定法规和行业规范建立了检验检测中心。检验检测中心拥有便携式农药检测仪、农残速测卡、恒温水浴箱、离心机、漩涡混合器、多功能食品安全检测仪等设备，同时配备专业的检验检测人员，**对所有食材进行严格检验检测**和**二次检测**保障食品的安全与质量。公司设有检测室35平方米。检测设备先进。公司检测室可以开展瘦肉精、兽药残留、农药残留、非法添加物等项目的快速检测

## 公司检测室配备具有检测资质的检测人员情况说明表

| 姓名 | 证书类型 | 发证日期 |
|---|---|---|
| 晏灏 | 食用农产品（蔬菜、肉制品、水产品）检验员 | 2019 年 6 月 3 日 |
| 王维栋 | 食用农产品（蔬菜、肉制品、水产品）检验员 | 2019 年 6 月 3 日 |
| 王亚萍 | 食用农产品（蔬菜、肉制品、水产品）检验员 | 2017 年 10 月 26 日 |
| 徐晓艳 | 食用农产品（蔬菜、肉制品、水产品）检验员 | 2017 年 10 月 25 日 |

## 公司检测室检测设施配置情况说明表

| 序号 | 设备名称 | 品牌型号 | 生产厂家 | 数量 | 设备、工具主要技术性能参数 | 自有或租赁 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 多功能食品药品快速筛检系统 | RamTracer-200-Q | 欧普图斯 | 1 套 | 可检测食品中多数农药残留，添加剂，非食用化学物质等指标 | 自有 | |
| 2 | 检测室配套设备 | | | 1 套 | | 自有 | |
| 3 | 食品检测设备 | HKS | | 1 台 | | 自有 | |
| 4 | 样品浓缩仪 | YPNSY-12 | | 1 台 | | 自有 | |

严格的检验检测作业操作

漩涡混合器

农残检测仪器

检测卡

农残检测作业

**二次检测：二次检测是我公司质检部的工作特色，既食材进库前进行抽检和留样，配送前必须再次进行抽检和留样，对于每天每批次配送的食材均出具检测报告。**

# 检测流程

样品准备

仪器

计算机自动
检索搜寻
数据库
比对辨识
未知化学物

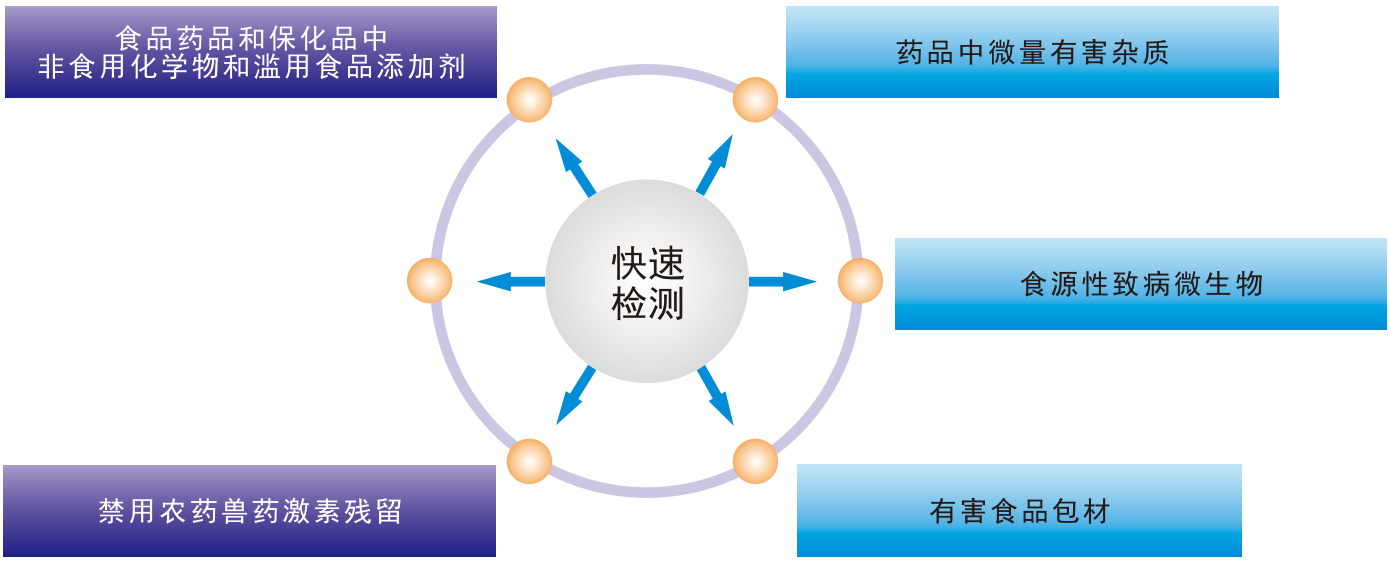
分析和辨识

合格通过

疑似警示

禁止并报警

报表管理打印

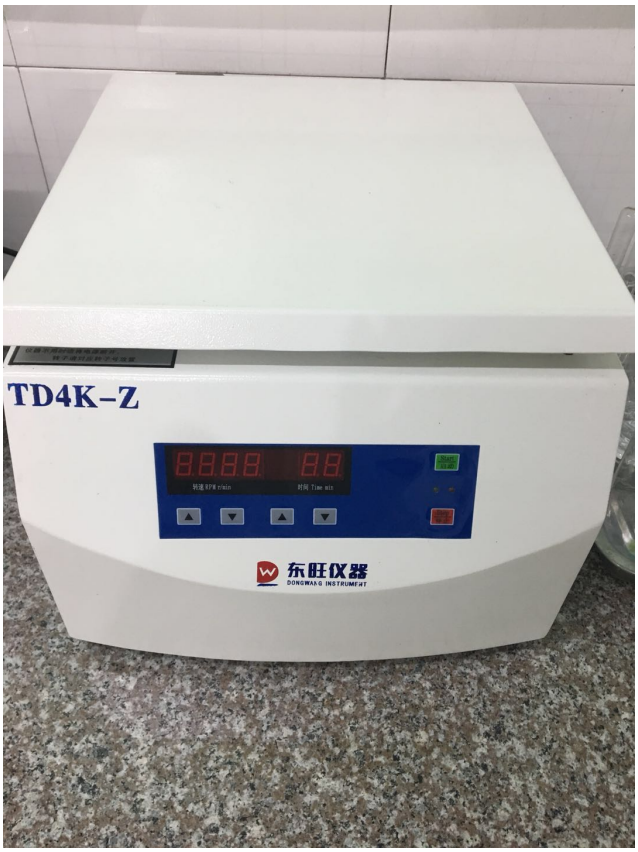


# 检测项目举例 (检测项目不断扩充中)

| 序号 | 检测类别 | 检测项目 |
|---|---|---|
| 1 | 非食用<br>化学物质 | 甲醛、吊白块、硼砂、甲醇、乌洛托品、硫氰化钾、三聚氰胺、硫化钠、苏丹红、罗丹明B、碱性嫩黄、碱性橙II、碱性橙21、碱性橙22、孟加拉玫瑰红、丽春红S、荧光素钠、荧光桃红B、专利蓝、溴酸钾、双氧水、罂粟碱 |
| 2 | 滥用<br>食品<br>添加剂 | 亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、二氧化硫、亚硝酸钠、甜蜜素、糖精钠、赤藓红、山梨酸、山梨酸钾、硫酸铝钾、硫酸铝铵、靛蓝 |
| 3 | 农药残留 | 马拉硫磷、对硫磷、辛硫磷、甲胺磷、乐果、氧化乐果、毒死蜱、三唑磷、涕灭威、甲基异柳磷、亚胺硫磷、杀螟硫磷、伏杀硫磷、倍硫磷、甲基对硫磷、甲基毒死蜱、三硫磷、水胺硫磷、三氯杀螨醇、苯醚甲环唑、除虫脲、哒螨灵、啶虫脒、氟虫腈、腐霉利、甲萘威、嘧霉胺、三唑酮、甲拌磷、乙酰甲胺磷、杀扑磷、治螟磷、苯线磷、灭线磷、硫线磷、敌敌畏、敌百虫、呋喃丹、灭多威、丙溴磷、丁硫克百威、克百威 |
| 4 | 瘦肉精及<br>兽药残留 | 盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、五氯酚钠、结晶紫、孔雀石绿、隐形孔雀石绿、氯丙嗪、甲苯噻嗪、沙丁胺醇、妥布特罗、特布他林、非诺特罗、福莫特罗、玉米赤霉醇、喹乙醇、丹诺沙星、恩诺沙星、双氟沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、环丙沙星、氯霉素、金霉素、四环素、呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因 |
| 5 | 真菌毒素 | 黄曲霉毒素B1、黄曲霉毒素M1 |
| 6 | 非法添加物 | 盐酸苯乙双胍、盐酸二甲双胍、马来酸罗格列酮、盐酸吡格列酮、格列吡嗪、格列齐特、瑞格列奈、西布曲明、麻黄碱、酚酞、芬氟拉明、硝苯地平、卡托普利、盐酸哌唑嗪、阿替洛尔、盐酸可乐定、利血平、氯硝西泮、氯氮卓、地西泮、奥沙西泮、阿普唑仑、西地那非、他达拉非 |
| 7 | 理化指标 | 羟脯氨酸、过氧化值、酸价 |
| | | |

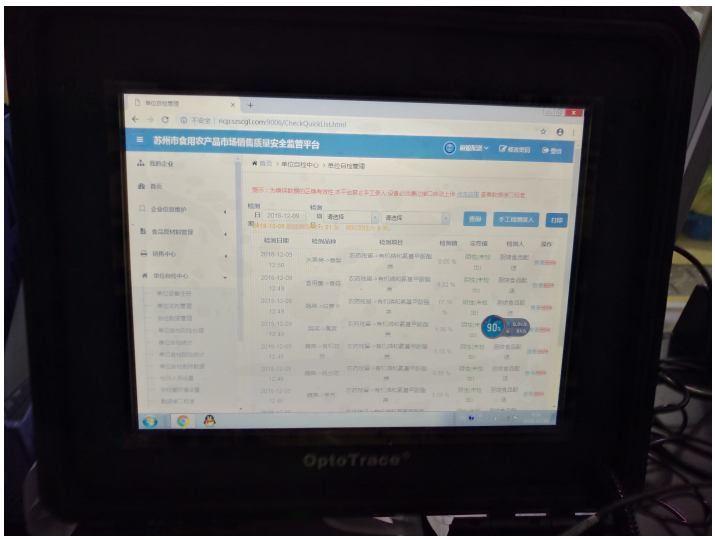
# 部分检测设备照片

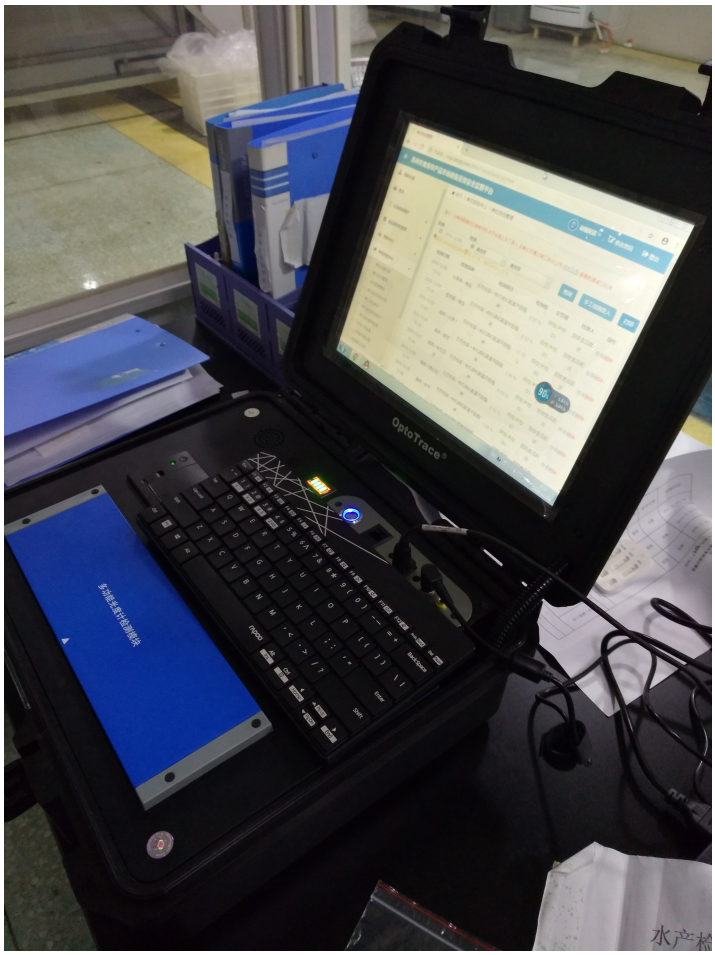
仪
温度控制
ON
ON
加热
吹风
OFF
OFF
中德生物


TD4K-Z
东旺仪器
DONGWANG INSTRUMENT

4K-Z

# 食品药品快速筛检系统照片





# 3 车辆装卸场地布局、物资分发区

为保障食品质量安全，本公司对作业区域作了严格划分，进货卸放区、食材待检区、出库抽检区域、物资分发区等细分区域，**食材进出分离**防止食品交叉污染。同时详细的区域划分能更好的安排配送作业、合理利用资源，保障配送作业计划舒畅合理进行。公司设置车辆装卸场地200平方米，物资分发区600平方米。

食材中转区　所有食材分类存放，并绝对不允许与地面直接接触

独立食材装卸区

公司设有独立食材装卸区、食材中转区。在食材装卸中转过程中所有食材分类存放，并绝对不允许与地面直接接触。保证食材的卫生、安全。

# 公司食材装卸、食材分发及业务流程示意图

# 4 仓储区域介绍及现场图片

本公司按照产品特性建立了恒温仓库、冷冻品仓库、冷藏仓库和干货仓库，根据产品特性进行仓储，现有仓储面积500 平方、货架60 套、隔离垫板和食材容器充足，更好地保障食材配送的及时性和货源充。

根据食材不同的卫生条件要求， 我们的干货区域每种货物实行单独分区、分置。

单独设置牛奶、饼干存放室。确保食材的存放卫生、安全。

本公司按照产品特性建立了恒温仓库、冷冻品仓库、冷藏仓库，根据产品特性进行仓储。

# 5 肉类分割、蔬菜分拣等加工区介绍及现场图片

本公司以高于行业标准的规格建立了食品加工区，加工区域均为恒温加工作业间，配备空气循环过滤、紫外线、臭氧灭菌，结合严格的作业、作业人员管理制度，保证直接接触类食品加工的安全加工。

公司为肉类分割、加工配备的冷藏恒温加工车间。

公司恒温车间的自动化温控系统。

公司工作人员在进行肉类分割、蔬菜分拣等食材加工过程中严格要卫生，对食材的保护做到万无一失。

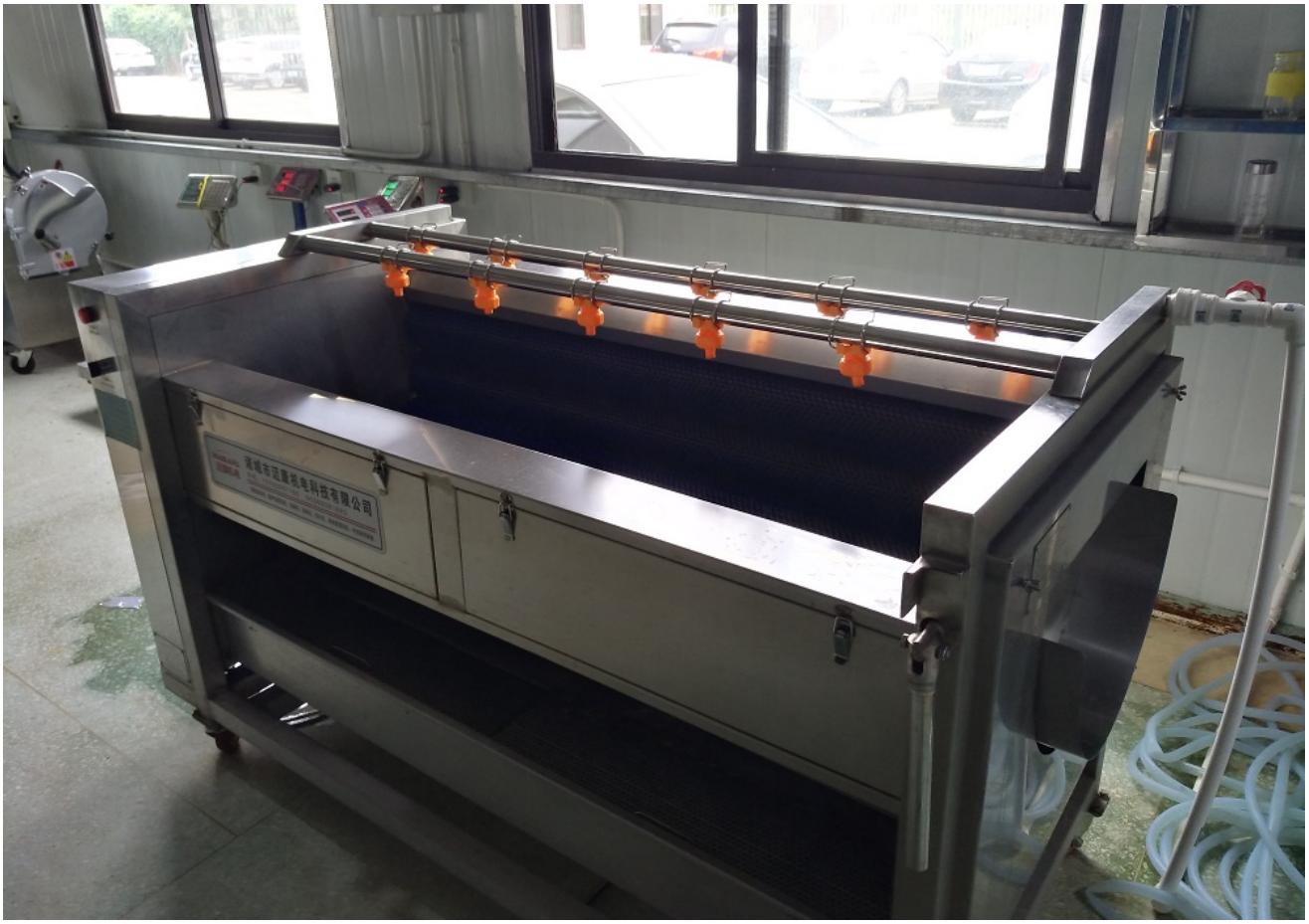
恒温、净化鲜肉切割加工自动化流水线

蔬菜粗加工、成品加工包装间单独分开

公司流水线式蔬菜分拣作业

蔬菜分拣装框

公司蔬菜清洗专用流水线

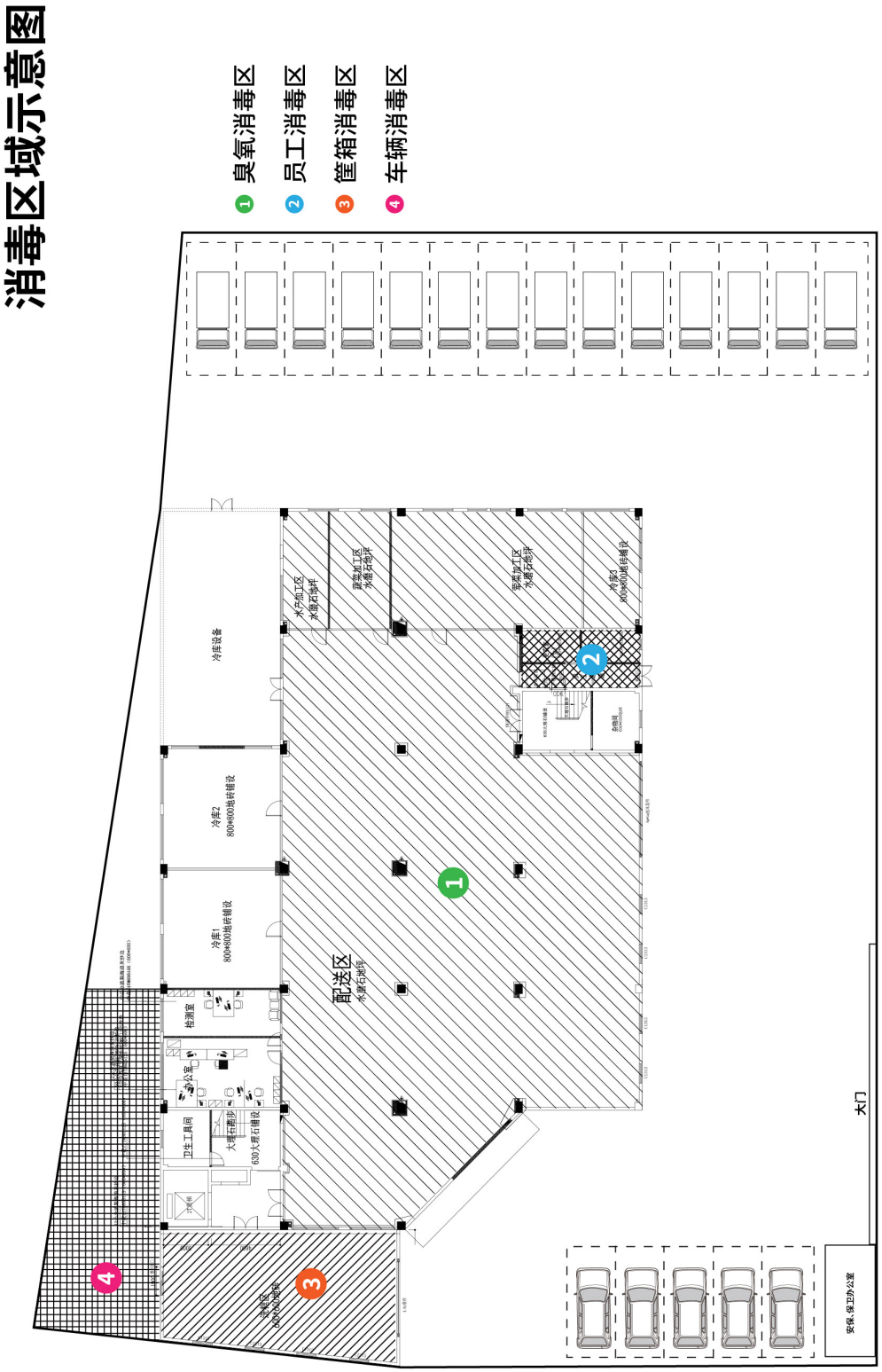


公司块茎类蔬菜清洗专用机

# 公司肉类分割、蔬菜分拣等工具情况介绍表

| 序号 | 设备名称 | 品牌型号 | 生产厂家 | 数量 | 设备、工具主要技术性能参数 | 自有或租赁 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 预冷间轨道 | 常熟天星 | 常熟天星 | 20 米 | 20m/0.4m/0.4m | 自有 | |
| 2 | 切肉丁机 | DRD-350 | 苏州德塞斯 | 1 套 | 800/750/700mm | 自有 | |
| 3 | 单轴搅拌机 | DJB-130 | 苏州德塞斯 | 1 台 | 1200/500/700mm | 自有 | |
| 4 | 大型臭氧发生器 | MCG3-100 | 苏州金奥 | 1 台 | 2000/1200/1200mm | 自有 | |
| 5 | 气泡清洗机 | QP-500 | 山东迈康 | 1 台 | 5000/1500/1400mm | 自有 | |
| 6 | 多功能切菜机 | MK-801 | 山东迈康 | 1 台 | 1250/700/1600mm | 自有 | |
| 7 | 毛刷去皮清洗机 | MK-150 | 山东迈康 | 1 台 | 1800/900/1200mm | 自有 | |
| 8 | 挑选输送机 | TX-600 | 山东迈康 | 1 台 | 6000/1200/1400mm | 自有 | |
| 9 | 周转筐清洗机 | XKJ-550 | 山东迈康 | 1 台 | 5500/1600/2700mm | 自有 | |
| 10 | 绞肉机 | HKS-332 | 山东迈康 | 1 台 | 800/7500/1000mm | 自有 | |
| 11 | 切丝机 | HKS-Q200 | 山东迈康 | 1 台 | 800/800/1000mm | 自有 | |
| 12 | 消毒风淋室 | FLB-1C | 上海苏净 | 1 台 | 2000/1200/800mm | 自有 | |
| 13 | 去皮土豆机 | 40 公斤型 | 山东迈康 | 1 批 | 2400/1200/1200mm | 自有 | |
| 14 | 切片切丝机 | HKS | 山东迈康 | 1 批 | 1400/800/800mm | 自有 | |
| 15 | 汽车监控 | 批 | | 1 批 | | 自有 | |
| 16 | 公司室内监控 | 批 | | 1 台 | | 自有 | |
| 17 | 公司汽车 GPS 定位 仪 | 批 | | 1 套 | | 自有 | |
| 18 | 砍排机 | 台 | 山东迈康 | 1 台 | | 自有 | |

# 6 筐箱清洗区、消毒区介绍及现场图片



本公司对食品用筐箱、清洁用具均设立单独清洗消毒区域，面积300平方米。公司专门为框箱的清洗、消毒购置了专用筐箱清洗、消毒一体机，对食品框箱进行全面的清洗、消毒，杜绝框箱对食材的二次污染。

筐箱清洗、消毒区

专业的筐箱清洗、消毒设备

# 作业人员进入公司消毒区介绍及现场图片

**严格、规范的作业人员消毒程序**

# 车辆消毒区介绍及现场图片

配送车辆每次使用后必须对里外清洗、消毒
保障食材卫生安全

完成每日配送工作，车辆清洗、消毒后。车辆在公司专业冷藏车停停放区停放。

# 车间消毒区介绍及现场图片

公司采用臭氧大功率臭氧发生器产生臭氧，用臭氧对公司配送，加工，仓储等区域进行定时定周期的全面消毒，确保工作区域的安全，无毒，卫生，清洁。从而保证食材的卫生安全。让客户真正吃到安全，放心的食材。

# 附 臭氧消毒介绍

## 一、臭氧（03）的消毒原理：

臭氧在常温、常压下分子结构不稳定，很快自行分解成氧气（02）和单个氧原子（0）；后者具有很强的活性，对细菌有极强的氧化作用，将其杀死，多余的氧原子则会自行重新结合成为普通氧原子（02），不存在任何有毒残留物，故称无污染消毒剂，它不但对各种细菌（包括肝炎病毒，大肠杆菌，绿浓杆菌及杂菌等）有极强的杀灭能力，而且对杀死霉素也很有效。

## 二、臭氧消毒灭菌独特的优点：

杀菌能力强： 臭氧杀菌能力与过氧乙酸相当，高于其它消毒剂。

广谱性：适合多种致病微生物，对大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌及甲乙型肝炎病毒、真菌等多种微生物均有很好的杀灭作用。

较高的扩散性：臭氧为气体，扩散性好，无死角，浓度分布均匀。

原料易得： 臭氧制备是利用我们周围的大气制取，不需储藏设施。

环保性：臭氧能快速分解成氧气和单原子氧，单原子氧又可自身结合成氧分子，故被称为没有二次污染的问题。被公认为是绿色消毒剂。

## 三、臭氧消毒在食品行业的应用

臭氧的强杀菌能力及无残余污染优点使其在食品行业的消毒除味、防霉保鲜方面得到广泛的应用。美国食品与医药管理局（FDA）一九九七年四月，修改了一直把臭氧作为“食品添加剂”限制的规定，允许不必申请即可在食品加工、贮藏中使用臭氧。对食品加工技术进步使用，提高食品质量，具有重大作用。

# 附 公司每日车辆、区域消毒记录表

## 常熟市厨娘食品配送有限公司公用具清洗消毒记录表

| 日期 | 洗清消毒对象 | 消毒方式 | 清洗消毒时间 | 清洗消毒人签字 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|
| 6.15 | 周转筐 | 84消毒 | 8:05-10：50 | 王金根 | |
| | 苏E99EY5 | 84消毒 | 10:05-10:20 | 朱勤华 | |
| | 苏E97EY9 | 84消毒 | 8:45-9:05 | 王建坤 | |
| | 苏E83EY8 | 84消毒 | 10:25-10:40 | 朱文元 | |
| | 苏E29GC8 | 84消毒 | 7:50-8:05 | 周金中 | |
| | 苏E70CQ2 | 84消毒 | 8:10-8:35 | 陈张生 | |
| | 苏E77FL2 | 84消毒 | 10:45-11:00 | 陆文华 | |
| | 苏E20HL6 | 84消毒 | 9:10-9:30 | 周建飞 | |
| | 苏EZ28L0 | 84消毒 | 9:40-10:00 | 张利华 | |
| | 苏E80FL2 | 84消毒 | 11:05-11:20 | 杨根祥 | |
| | 肉类分割区 | 84消毒 | 16:10-16:30 | 张超 | |
| | 蔬菜分拣区 | 84消毒 | 16:10-16:30 | 周金华 | |
| | 物资分发区 | 84消毒 | 7:30-8:00 | 杨丽华 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

## 常熟市厨娘食品配送有限公司公用具清洗消毒记录表

| 日期 | 洗清消毒对象 | 消毒方式 | 清洗消毒时间 | 清洗消毒人签字 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|
| 6.16 | 周转筐 | 84消毒 | 8:05-10：50 | 汪根元 | |
| | 苏E99EY5 | 84消毒 | 10:05-10:20 | 杨根祥 | |
| | 苏E97EY9 | 84消毒 | 8:45-9:05 | 张利华 | |
| | 苏E83EY8 | 84消毒 | 10:25-10:40 | 周金中 | |
| | 苏E29GC8 | 84消毒 | 7:50-8:05 | 陆文华 | |
| | 苏E70CQ2 | 84消毒 | 8:10-8:35 | 张超 | |
| | 苏E77FL2 | 84消毒 | 10:45-11:00 | 朱文元 | |
| | 苏E20HL6 | 84消毒 | 9:10-9:30 | 王建坤 | |
| | 苏EZ28L0 | 84消毒 | 9:40-10:00 | 周建飞 | |
| | 苏E80FL2 | 84消毒 | 11:05-11:20 | 张利华 | |
| | 肉类分割区 | 84消毒 | 16:10-16:30 | 陆建竹 | |
| | 蔬菜分拣区 | 84消毒 | 16:10-16:30 | 周金华 | |
| | 物资分发区 | 84消毒 | 7:30-8:00 | 杨丽华 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

# 7 公司视频监控安装、安全保卫说明及现场图片

本公司对整个作业区域和外围均安装高清监控探头（带红外线夜视和预警功能），公司共安装室内监控30余个，室外监控15余个，实现全公司，所有区域24小时监控覆盖。监控视频实时连接合作单位、公安机关。监控室和公司区域 24小时轮班监管和巡防。冷链运输车辆也安装了 GPS 定位系统和视频监控系统，系统可接入关联配送企事业单位的监控系统。公司设有专门安全保卫办公室及持证安全员2人全面负责公司安全保卫工作。。

**视频监控系统可接入各个合作单位**

**做到每道工序公开透明，确保安全协同监管**

公司室内监控

安全出口
消毒通道
（入口）
消毒通道
个人独立密码门禁系统

360全方位无死角高清监控
厨娘净