



文 件 号	SGC-RG-53
版 本 号	A/0

山东赛格认证技术有限公司

认证规则

生鲜农产品配送管理体系认证规则

Fresh agricultural products distribution management system Certification Rules

2024-09-05 发布

2024-09-08 实施



目录

1. 适用范围	3
2. 对 SGC 的基本要求	3
3. 术语定义	3
4. 对认证人员的基本要求	4
5. 初次认证程序	4
6. 监督审核	9
7. 再认证	10
8. 暂停或撤销认证证书	10
9. 认证证书	11
10. 认证范围的变更	11
11. 与其他管理体系的结合审核	12
12. 申诉和投诉	12
13. 认证档案的管理	12

附录 A 生鲜农产品配送管理体系评价基本要求、评价指标及等级划分



1. 适用范围

- 1.1. 本规则用于规范山东赛格认证技术有限公司（以下简称“公司”）依据相关标准在中国境内开展生鲜农产品配送管理体系认证（简称“FPD”）活动。
- 1.2. 本规则依据认证认可相关法律法规，结合相关技术标准，对生鲜农产品配送管理体系认证实施过程作出具体规定，明确本机构对认证过程的管理责任，保证生鲜农产品配送管理体系认证活动的规范有效。
- 1.3. 本规则是 SGC 在生鲜农产品配送管理体系认证活动中的基本要求，认证活动应当遵守本规则。
- 1.4. 本规则覆盖可颁发的证书包括：生鲜农产品配送管理体系认证证书。

2. 对 SGC 的基本要求

- 2.1. 依据标准
GB/T 33129-2016《新鲜水果蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》
SB/T 10428-2007《初级生鲜食品配送良好操作规范》
- 2.2. SGC 建立内部制约、监督和责任机制，实现培训、认证和认证决定等工作环节相互分开，以符合公正性要求。
- 2.3. SGC 不得将申请认证的组织（以下简称申请组织）是否获得认证与参与认证审核的审核员及其他人员的薪酬挂钩。

3. 术语定义

初级生鲜食品：种植、采摘、养殖、捕捞形成的，未经烹饪等热加工的新鲜的蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋和水产品等。

温控：初级生鲜食品从进货、储存、运输、销售到消费前的各个环节中始终处于所规定的温度要求，为达到减少食品损耗，保证质量为目的的温度控制。。

分拣：将初级生鲜食品按照品种、品质、规格等级、温控要求、出入库先后顺序等进行分类的作业。

拣选：按订单或出库单的要求，从储存场所选出初级生鲜食品的作业。

配送：在经济合理区域范围内，根据用户要求，对初级生鲜食品进行拣选、加工、包装、分割、组配等作业，并按时送达指定地点的物流活动。

配送加工：初级生鲜食品在配送的过程中，实施的简单加工作业活动（如包装、