ICS 67.040
CCS X 00

T/CS

中 国 商 品 学 会 团 体 标 准

T/CS 188—2026

休闲食品供应链管理规范

Specification for supply chain management of leisure food

2026－01－14 发布　　2026－01－14 实施

中国商品学会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　基本原则 2
5　基本模型 2
6　策划与设计 2
7　运行管理 3
8　绩效评价 7
9　管理评审与持续改进 7

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由成都零食有鸣商业管理有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：成都零食有鸣商业管理有限公司、三只松鼠股份有限公司、岚皋县烛山食业有限公司、许昌市胖东来实业有限公司、江西康嘉生物科技股份有限公司。

本文件主要起草人：何劲鹏、魏本强、陈军、张航、冯上水、黄茂、余旭曦、王文秀、吴涛、曹佩、谢世军、刘生兰、田甜、申奥、杨颖华。

休闲食品供应链管理规范

1 范围

本文件规定了休闲食品供应链管理规范的基本原则、基本模型、策划与设计、运行管理、绩效评价、管理评审与持续改进。

本文件适用于休闲食品生产企业的供应链管理，与其相关的上下游对象：供应商、物流商、销售商、售后服务商等可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18354 物流术语

GB/T 19001 质量管理体系 要求

GB/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/Z 26337.1 供应链管理 第1部分：综述与基本原理

GB/T 26337.2 供应链管理 第2部分：SCM术语

GB/T 34400 消费品召回 生产者指南

SB/T 10961 流通企业食品安全预警体系

3 术语和定义

GB/Z 26337.1、GB/T 26337.2、GB/T 18354 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

休闲食品 leisure food

在非正餐时间（如闲暇、娱乐、社交等场景）食用，具有便捷性、即食性、风味性、愉悦性特征，主要用于满足即时性饥饿感、休闲享受、社交或情绪需求的各类食品，包括但不限于烘焙类、膨化类、坚果炒货类、糖果蜜饯类、肉干卤味类、油炸/烘烤类、豆制品类、冻干水果/蔬菜、素肉制品类。

3.2

休闲食品供应链 supply chain of leisure food

以休闲食品生产企业为核心，串联原料供应、生产加工、物流仓储、分销零售至最终消费者等环节的网链结构，包含供应链专业信息平台，由直接或间接影响或响应客户需求的各相关方组成。

3.3

休闲食品供应链管理 supply chain management of leisure food

基于食品安全管理要求，以高效集约为目的，对休闲食品供应链产品流、信息流、资金流进行统筹协调的活动。

4 基本原则

4.1 质量为先

应基于食品安全管理要求构建休闲食品供应链管理体系，对产品信息实施追溯管理，识别、监测和控制休闲食品提供过程中的安全风险，保证休闲食品产品质量安全。

4.2 柔性响应

宜通过跨职能信息系统，获取休闲食品供应链各环节的必要数据信息，提升需求预测精准度，在采购、生产、库存等环节采取柔性管理，确保供应链具备快速调整能力。

4.3 动态平衡

宜持续优化供应链相关流程，在保证服务水平的前提下，降低成本，促进产品和服务提供全过程的资源动态整合，实现成本与效率的动态平衡。

4.4 协同共赢

宜通过应用信息化技术，提高供应链信息透明度，实现供应链各环节的信息共享，平衡供需双方需求，促进上下游企业协调发展，实现多方共赢。

5 基本模型

休闲食品供应链管理基本模型见图 1。

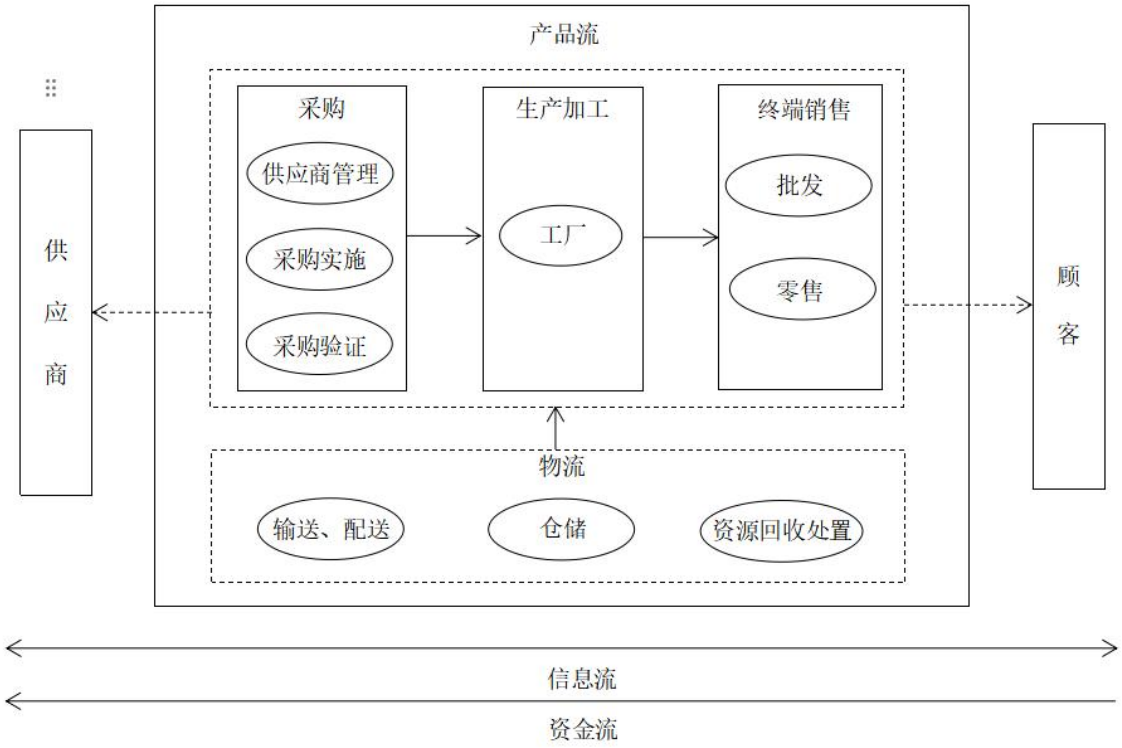


图 1 休闲食品供应链管理基本模型

6 策划与设计

6.1 应结合休闲食品供应链产品流各要素间的相互作用关系，对供应链管理实施同步设计，在保证休闲食品质量的同时，降低供应链管理成本，提高供应链反应速度。

6.2 应建立有效的组织机构，提供必要的人力、财力、设备、信息及知识等资源，或对现有机构及资源进行整合，降低组织管理复杂度。

6.3 宜使用供应链管理平台（SCM）、大数据分析、溯源系统等数字化、信息化技术，全面获取供应链各环节信息，提升各环节需求分析准确度，为休闲食品的供应链管理提供信息技术支持。

6.4 宜将环境保护、资源节约、节能降耗等因素纳入供应链管理体系，建立休闲食品绿色供应链发展战略。

6.5 应根据休闲食品供应链管理的预期目标，确定关键绩效指标，评价整体运行管理绩效。必要时应与各相关方共同协商改进措施。

6.6 宜建立符合 SB/T 10961 的食品安全预警体系，降低危害造成的损失。

7 运行管理

7.1 采购

7.1.1 供应商管理

7.1.1.1 应建立供应商准入机制，重点筛查包括但不限于如下资质：

——是否具备《食品生产许可证》《营业执照》等法定证件，涉及进口原料是否能提供报关单、检疫证明；

——管理体系是否健全，宜符合 GB/T 19538、GB/T 22000、GB/T 19001 的规定，并通过危害分析与关键控制点（HACCP）体系、食品安全管理体系、质量管理体系等体系认证；

——核查历史交货记录，评估供应商的产品与交付能力。

7.1.1.2 应建立供应商管理程序，宜对供应商进行现场审核，建立供应商现场审核清单及评分/分级明细。

7.1.1.3 宜从合规性、质量合格率、交付准时率、成本优势、协同效益等方面对供应商进行分类分级管理，制定差异化评价标准，动态调整管理级别。

7.1.1.4 宜与供应商建立常态化沟通和绩效激励机制。

7.1.1.5 宜建立统一的、跨职能共享的采购信息系统，并根据产品流全链条信息确定供应商管理战略。

7.1.2 采购实施

7.1.2.1 宜识别采购风险，加强采购合同管理与控制，提高合同执行效率。

7.1.2.2 宜整合历史销售数据，新品上市计划、竞品促销活动等市场动态以及节假日、季节变化、原料产地收成预期等外部因素，通过大数据模型生成初步需求预测，并根据实际情况对采购策略进行动态调整。

7.1.2.3 宜基于休闲食品原料的特性，实施差异化的采购策略：

——对于高频、标准化原料，如通用面粉、食用盐，采用集中采购模式，锁定年度价格波动幅度；

——对于生鲜类原料，如果蔬干等，采用直接对接产地合作社或种植基地的直采模式，缩短流通环节，降低成本，提升原料新鲜度；

——对于年度采购数额较大的原料，采用招标模式，确保供应商具备实力；

——对于小众原料，如限量使用的香料，采用“小批量、多批次”的柔性采购模式，避免因产品热度消退导致原料积压。

7.1.2.4　应针对采购产品建立采购价格数据库，通过信息系统对价格进行收集、分析，降低采购成本。

7.1.2.5　应针对原料短缺、价格波动、质量波动等采购风险建立应急机制。

7.1.3　采购验证

7.1.3.1　应建立多维度采购产品验收流程，通过质量验证监控验证产品采购合格率，验收内容包括但不限于：

——外观检验：核对包装完整性，应无破损、无污染；生产日期、保质期、批号等标识清晰可见；

——感官检验：应符合原材料标识的执行标准中的感官要求；

——理化检验：对关键指标抽样检测，并与供应商提供的检测报告进行对比；

——过敏原检验：核对原料过敏原声明与实际成分一致性，必要时通过快检或第三方检测验证；混有过敏原杂质或标签模糊的原料应拒收；

——溯源验证：核查区块链溯源信息（如原料产地、种植记录），确保与订单要求一致，信息缺失或不符的原料暂存隔离，待核实后处理。

7.1.3.2　验收合格的原料录入系统，记录验收情况，并作为供应商绩效评价依据。

7.1.3.3　设立独立的过敏原原料仓储区域，如单独库房、隔离货架。

7.2　生产加工

7.2.1　应通过标准化、精细化、智能化的方式，覆盖从原料投入到成品产出的全流程，消除偏差，确保产品的质量稳定性。

7.2.2　所有操作应符合 GB 14881 等相关食品安全法规，实现生产加工过程的合规性及可追溯性。

7.2.3　应建立过敏原交叉污染控制机制，措施包括但不限于：

a)　过敏原原料隔离存放：设立独立的仓储区域或与普通原料分区堆放，并张贴警示标识；

b)　生产车间隔离生产：

1)　优先选择物理隔离方式：设立过敏原专属生产线/生产区域，安装墙体、防护栏等物理隔断，在专属区域入口设置更衣间、洗手消毒设施，与非过敏原区域人员通道分离；

2)　时间隔离方式：制定生产计划时，优先安排无过敏原产品生产，再安排含过敏原产品生产，生产间隔不小于 2 h，预留清洁时间；

c)　设备隔离：过敏原产品使用专属设备，张贴永久警示标识；

d)　设备清洁程序（CIP/SIP）制定：针对不同过敏原类型制定专用清洁方案，并对清洁效果进行验证。

7.2.4　应通过对加工设备的预防性维护和产能的柔性调度机制，实现对产品产能和质量的高效控制。

7.2.5　宜通过流程再造及废料的多元化利用等方式，提高综合利用率。

7.2.6　应通过安装智能电表、水表、气表，实时记录各设备能耗，并对设备进行节能改造，降低能源消耗。

7.2.7　应通过标准作业程序（SOP）、HACCP 体系、制造执行系统（MES）和自动化设备实现生产加工环节的智能化控制。

7.3　物流

7.3.1　运输

7.3.1.1　产品特性、运输距离、时效要求匹配合适运输方式，在控制成本的前提下，确保产品质量稳定、按时送达，保障产品长距离流转的质量与效率。

7.3.1.2 根据产品特性设计包装，如膨化食品应注意抗压和缓冲；易碎产品应采用防摔包装；易受潮产品应使用防潮包装。

7.3.1.3 产品的装载应符合如下规定：

——合理堆叠，重不压轻、大不压小，避免上层货物压损下层；

——提高装载率，如通过托盘化运输减少空载；

——品类隔离，气味浓烈产品与清淡产品分开装载；生熟产品隔离。

7.3.1.4 应针对天气影响、运输工具故障、订单激增、产品质量问题等突发情况，制定运输过程的应急管理预案。

7.3.2 配送

7.3.2.1 宜利用运输管理系统（TMS）或算法工具，结合订单地址、交通状况、车辆载重，规划配送的最优路线。

7.3.2.2 应对配送进行分级，根据终端类型（如大型商超、小型便利店、电商平台），匹配不同配送频次，提高配送效率。

7.3.2.3 对临期产品，应采用“优先配送、单独标识”策略，配送至终端后应提醒销售端及时促销。临期产品配送前应进行质量复检，确保未变质。

7.3.3 仓储

7.3.3.1 应结合休闲食品“快周转、短时效”的特性，兼顾效率与成本进行仓储选址：

——对于保质期极短如烘焙类、膨化食品或需求波动大的产品，仓库应选择靠近核心消费市场，缩短配送半径，减少运输时间；

——生产集中、保质期相对较长的产品，可将仓库设在生产基地附近，降低从工厂到仓库的短途运输成本；

——对于跨区域调拨的产品如进口休闲食品，仓库应选择靠近高速公路、铁路货运站或港口的位置，减少中转耗时。

7.3.3.2 宜根据生产加工需求制定原辅料库存计划，并与供应商沟通库存计划，缩短订货周期，提高库存周转率。

7.3.3.3 应使用先进先出（FIFO）原则、ABC 分类法等方法进行库存管理，设置安全库存阈值进行动态库存预警。

7.3.3.4 应合理配置常温区、冷藏区、冷冻区、防潮区、出入库缓冲区等功能区面积，并对相关区域的环境进行实时监控。

7.3.3.5 宜使用智能化仓库管理系统实现库存实时跟踪、自动盘点和溯源管理，并与前端企业资源计划系统（ERP）、后端 TMS 等供应链智能化系统信息共享，形成联动。

7.4 销售与售后服务

7.4.1 销售

7.4.1.1 应进行多渠道布局，实现线上线下融合发展，扩大产品的覆盖范围。

7.4.1.2 应针对不同的销售渠道进行精细化管理，根据各渠道的特点和目标客户群体，制定差异化的产品策略、价格策略和促销策略。

7.4.1.3 应建立渠道评估体系，定期对各渠道的销售业绩、客户反馈、运营成本等进行分析评估，优化渠道结构，淘汰低效渠道，集中资源发展优质渠道。

7.4.1.4　建立完善的销售数据收集和分析系统，实时收集各渠道的销售数据，利用销售数据指导生产和采购，通过数据分析发现潜在的市场机会和问题，提供决策依据。

7.4.1.5　应对临期产品销售进行管理，临期产品与正常产品分区存放，优先上架临期产品，定期盘点临期专区，确保无过期产品上架销售。

7.4.2　售后服务

7.4.2.1　应建立快速响应机制，确保客户的售后问题能够得到及时处理。

7.4.2.2　应建立食品安全投诉专项处理制度，包括但不限于问题食品溯源、抽样检测、生产流程核查、风险等级评估，制定整改措施并监督落实。

7.4.2.3　应制定灵活的退换货政策，为客户提供便捷的退换货服务。

7.4.2.4　应建立客户反馈收集机制，通过售后沟通、问卷调查、在线评论等方式，广泛收集客户对产品相关的意见和建议，对于客户提出的合理建议，应积极采纳并进行改进。

7.5　召回

7.5.1　宜参照 GB/T 34400 的规定建立产品召回制度。

7.5.2　对被召回的食品，应进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，应采取能保证食品安全且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

7.6　文件

7.6.1　文件管理

7.6.1.1　为确保休闲食品供应链管理的有效性及可追溯性，应建立文件控制程序或制度，所述文件包括但不限于：

——采购阶段文件；

——加工阶段文件；

——物流与仓储阶段文件；

——销售与售后服务阶段文件；

——召回阶段文件。

7.6.1.2　应保证文件记录内容的完整性、真实性，所用版本应现行有效。

7.6.1.3　宜建立电子文档管理系统，实现文件版本控制、权限管理和云端备份，提高文件管理效率和安全性。

7.6.2　记录管理

7.6.2.1　应建立记录制度，记录内容包括但不限于：

——食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录，包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容；

——食品出厂检验记录，包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容；

——食品的加工过程、贮存情况及产品的检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等内容；

——客户提出的建议、投诉及处理情况；

——发生召回的食品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因及后续整改方案等内容。

7.6.2.2　食品记录和凭证的保存期限不允许少于产品保质期满后六个月；无明确保质期的，保存期限不允许少于二年。

8　绩效评价

应建立休闲食品供应链管理绩效评价机制、程序，确定评价指标和评价方法，评价指标应包括定量指标和定性指标，指标可包括：

——休闲食品供应链管理的运营绩效指标；

——休闲食品供应链管理的经济效益绩效指标。

9　管理评审与持续改进

应根据休闲食品供应链管理的目标，定期进行休闲食品供应链管理评审，对运行过程中存在的问题进行纠正，提出改进措施。评审内容包括但不限于：

——与相关法律、政策、标准的符合性；

——目标实现情况；

——供应链各阶段的实施情况；

——改进措施的有效性；

——与利益相关方，如供应链、客户等的沟通信息。