

T/CCFA

中国连锁经营协会团体标准

T/CCFAGS 022—2021

社区电商仓配食品安全管控指引

Food safety management guideline for storage and distribution on community
e-commerce

2021 - 08 - 31 发布

2021 - 09 - 01 实施

中国连锁经营协会 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 食品安全管控的一般要求 1

4.1 食品安全管理制度及管理人员 1

4.2 场所要求 2

4.3 设备设施要求 2

4.4 人员健康管理 2

4.5 有害生物控制 2

4.6 其他食品安全管控要求 2

5 中心仓食品安全管控 3

5.1 中心仓职能 3

5.2 入库食品安全管控 3

5.3 在库食品安全管控 3

5.4 出库及运输食品安全管控 3

5.5 其他食品安全管控要求 3

6 网格站食品安全管控 4

6.1 网格站职能 4

6.2 网格站食品安全管控 4

7 自提点食品安全管控 4

7.1 自提点职能 4

7.2 自提点食品安全管控 4

8 社区电商平台职责 4

附录 A（资料性）自提点食品安全检查表..... 6

附录 B（资料性）中心仓及网格站食品安全检查表..... 7

参 考 文 献 10

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。

本文件由中国连锁经营协会提出。

本文件由中国连锁经营协会归口。

本文件起草单位：中国连锁经营协会、深圳美团优选科技有限公司、中国标准化研究院、湖南兴盛优选电子商务有限公司、北京十荟科技有限公司。

本文件主要起草人：楚东、姜星、丁冬、吴劲松、安建平、武婷婷、武晓琛、李强、唐元元、张东旭。

社区电商仓配食品安全管控指引

1 范围

本文件规定社区电商平台在中心仓、网格站及自提点等仓储、配送环节的食品安全管理要求。

本文件适用于面向消费者销售食品（含食用农产品）的社区电商平台和提供仓储、配送服务的各类民事主体。

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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

社区电商 community e-commerce

以社区为节点，消费者线上下单，线下自提的电子商务业态。

[来源：T/WD 111-2021，3.3]

3.2

社区电商平台 community e-commerce platform

基于社区开展电子商务业务，为平台商户和消费者提供交易撮合、商品运营、技术服务、仓储配送、订单履约、售后处理等全部或部分服务的第三方平台。

3.3

社区团长 community group organizer

与社区电商平台合作，为消费者提供商品选购、订单自提、售后处理、推广商品等全部或部分服务的各类民事主体。

3.4

中心仓 distribution center

社区电商平台在仓配环节的节点，主要设置在大中型城市，集中商品并完成商品收验货、按网格站订单进行存储、分拣、包装、配送等作业的运营服务中心。

3.5

网格站 grid station

社区电商平台在仓配环节的节点，类似网络状设置在城市不同社区并按用户订单进行二次分拣、配送等作业的服务站点。

3.6

自提点 self pick-up site

由社区团长运营，为消费者提供商品短时存放、售后处理等服务的社区提货点。

4 一般要求

4.1 食品安全管理制度及管理人员

4.1.1 社区电商平台、中心仓、网格站、自提点应建立健全食品安全管理制度，配备与食品安全管理实际需要相适应的专职或兼职食品安全管理人员。

4.1.2 社区电商平台、中心仓、网格站、自提点主要负责人应落实食品安全管理制度，对食品安全工作全面负责。中心仓应制定并执行食品安全岗位要求与责任制度、流程制度（包括但不限于商品入库验收、食品贮存管理、设备设施管理、不合格品处理、废弃物处置、自查、清洁消毒等）、从业人员健康管理制度、培训制度、突发事件应急预案等食品安全管理制度。网格站及自提点宜根据实际需要制定必要的食品安全管理制度。

4.1.3 应加强食品安全管理人员的培训考核。确保相关人员掌握与其岗位相适应的食品安全法规常识和专业知识，具备食品安全管理能力。

4.2 场所要求

4.2.1 中心仓、网格站、自提点应具有与其贮存的食物品种、数量相适应的贮存场所，保持场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当距离。

4.2.2 不得选择露天场所作为中心仓、网格站及自提点。

4.2.3 应符合环保和消防等有关法律法规规章的要求。

4.3 设备设施要求

4.3.1 应根据实际场景需要，配备相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防虫鼠害等设备设施。

4.3.2 应根据实际场景需要，配备清洗消毒设备设施和用品，用品应专区存放；定期进行仓库环境及设备设施的清洗消毒。

4.3.3 应根据实际场景需要，配备专用废弃物存放设施，应标识清晰。如属地有垃圾分类要求，应执行属地法规及政策要求。

4.3.4 应根据实际场景需要，配备具有洗手设施的卫生间，卫生间不得与食品贮存区、分拣打包区等区域直接连通。

4.3.5 贮存、运输冷藏冷冻食品时，应具有保温、冷藏或冷冻等设备设施，并保持有效运行，定期进行温度监控及设备设施的校准维护。如需使用干冰，应选用食品级干冰。

4.3.6 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应安全无害，保持清洁，防止食品污染。不得将食品与有毒有害物品一同贮存运输。

4.4 人员健康管理

4.4.1 患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

4.4.2 人员上岗前应进行健康申报，患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的人员暂停从事农产品分选包装及其他接触直接入口食品的工作。

4.5 有害生物控制

4.5.1 应根据实际场景需要，配备捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放站等装置；食品贮存区域不得使用鼠药；宜安装粘捕式灭蝇灯，使用电击式灭蝇灯时，灭蝇灯不得悬挂在食品贮存区域上方。

4.5.2 应定期开展有害生物防治，定期检查食品贮存区域、固定设备设施周围及其他阴暗、潮湿区域，发现有害生物活动迹象应及时消杀。

4.5.3 委托外部机构进行有害生物防治，应查验其营业执照等合法经营资质并保留相关证明。有害生物防治人员应具有相关资质及有效健康证明。

4.6 其他食品安全管控要求

4.6.1 进入市场销售的食用农产品在包装、保鲜、贮存、运输中使用的保鲜剂、防腐剂等食品添加剂

和包装材料等食品相关产品，应符合食品安全标准。

4.6.2 包装直接入口的食品应使用无毒、清洁等符合法律法规规章及食品安全标准要求的包装材料和容器。

4.6.3 对高风险或销售量大的食品，宜自行或委托第三方机构采用食品安全快速检测方法进行食品的检测。

4.6.4 发生如新冠肺炎疫情等突发公共卫生事件时，应严格执行国家及属地的管控要求。

5 中心仓食品安全管控

5.1 中心仓职能

中心仓为社区电商平台提供服务，将入网商户的商品集中到仓库，中心仓工作人员根据网格站订单进行分拣，然后配送到网格站；在中心仓主要进行商品收验货、商品贮存、订单分拣、农产品分选包装、商品打包、商品发货的作业。

5.2 入库管控

5.2.1 中心仓应依据 GB 31621 第 4 章及公司入库验收制度等规定进行入库验收。

5.2.1.1 按照规定应包装或附加标签的食用农产品（中心仓再分选包装的除外），在包装或附加标签后方可收货。

5.2.1.2 获得绿色食品、有机农产品等认证的食用农产品以及省级以上农业行政部门规定的其他需要包装销售的食用农产品（鲜活畜、禽、水产品等除外）应当包装，并标注相应标志和发证机构；中心仓不得进行此类食品的分选包装。

5.2.1.3 进口食用农产品的包装及标签应符合我国法律法规规章和食品安全标准的要求。

5.2.2 食品入库前，应检查送货车辆的卫生状况，确保运输车辆内部清洁，食品不存在与有毒有害物质一同运输的情况；对运输冷藏冷冻食品的车辆，应查验温度，确保符合食品贮存温度的要求。

5.2.3 应查验资质，除由平台总部统一查验的许可证和证明文件外，国产畜禽产品还应查验同批次且为中心仓地址的动物检疫合格证明、部分区域应查验分销证明。

5.2.4 发生如新冠肺炎疫情等突发公共卫生事件时，进口冷藏冷冻食品应根据国家及属地的管控要求收取核酸检测报告、消毒证明等证明文件，具体以属地法规及政策要求为准。

5.3 在库管控

5.3.1 中心仓贮存应符合 GB 31621 第 5 章的要求；食品露天存放时，应进行必要防护。

5.3.2 贮存食品时，应与墙壁、地面保持适当的距离。

5.3.3 应定期检查库存，及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁或感官性状异常的食用农产品；预包装食品应进行保质期管理，执行先入先出原则。

5.3.4 应对腐败变质、过期或召回的食品进行显著标示或单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

5.4 出库及运输管控

5.4.1 食品运输配送应符合 GB 31621 第 3 章的要求。运输冷藏冷冻食品，应符合 GB 31605 第 5 章的要求。

5.4.2 分拣配送所使用的设施应保持清洁干燥，不得出现水渍脏污。使用的冷媒应完全冻结、无破损、无脏污、无异味。

5.4.3 车辆出库时宜使用捆扎带固定或加锁等安全性措施，确保食品在运输途中的安全性。

5.4.4 应做好产品出库记录管理，鼓励采用先进技术手段进行记录和文件管理。

5.5 其他要求

- 5.5.1 中心仓的食品安全管控应符合本文件第4章的食品安全管控要求。
- 5.5.2 应按照食品与非食品、生食与熟食分开的原则设计布局，每个功能区应有明显区分。地面应硬化，顶棚应密封，门窗应密封性好、无变形、无破损。
- 5.5.3 工作区域光照强度不得低于110 lux，照明灯应安装防护罩等防护装置，鼓励使用节能LED灯。
- 5.5.4 应根据实际场景需要，配备计量设备，用于贸易结算的电子秤应每年进行外部检定；温度计应定期进行内部校准，鼓励外部检定。
- 5.5.5 中心仓从事食用农产品分选包装作业时，鼓励采用危害分析与关键控制点体系（HACCP）对分选包装过程进行食品安全控制。
- 5.5.6 委托贮存运输食品的，应对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、运输食品。受托方应保证食品贮存、运输条件符合食品安全的要求，加强食品贮存、运输过程管理。

6 网格站食品安全管控

6.1 网格站职能

网格站为社区电商平台提供服务，承载着中心仓至自提点的商品流转及交付的功能，在网格站主要进行商品收验货、订单分拣、商品打包、商品发货配送等作业。

6.2 网格站食品安全管控

网格站的食品安全管控应符合本文件第4章及第5章的要求，5.2.1及5.2.3条款除外。

7 自提点食品安全管控

7.1 自提点职能

自提点负责食品收验货、临时贮存、对接消费者提货等作业。

7.2 自提点食品安全管控

- 7.2.1 自提点的食品安全管控应符合本文件第4章的食品安全管控要求。
- 7.2.2 自提点不宜经营农药等有毒有害物品。鼓励与食品生产经营者开设的门店合作开设自提点。
- 7.2.3 收货时，应查验食品是否存在腐败变质、霉变生虫、污秽不洁等不符合食品安全要求的情况。
- 7.2.4 收货后，应妥善保管食品，存放在阴凉干燥通风处，避免阳光直射，避免食品接触有毒有害物品。
- 7.2.5 食品不得随地摆放，应存放于货架、货筐等食品贮存设施。对冷藏冷冻食品，自提点收货后应存放至冷藏冷冻设备。
- 7.2.6 食品与非食品、生食与熟食应有适当的分隔措施，防止交叉污染。
- 7.2.7 应做好收货、提货信息等记录，社区团长应提醒消费者及时取货，防止食品过期变质。
- 7.2.8 发现到货食品存在不符合食品安全标准或有证据证明可能危害人体健康的，应立即取消食品自提，及时通知社区电商平台经营者及消费者，配合召回，并记录相关情况。

8 社区电商平台职责

- 8.1 社区电商平台应采用技术手段准确标出并限定自提点的食品销售范围。无冷藏冷冻设备的自提点，不得销售冷藏冷冻食品。
- 8.2 宜自行或委托第三方机构对中心仓、网格站、自提点开展食品安全检查，形成检查报告，针对检查发现的问题，推进各方积极整改。
- 8.3 应对食品进行必要的监督，宜自行或委托第三方机构对食品开展食品安全抽检，加强食品安全风险识别和处置。

- 8.4 应针对中心仓、网格站、自提点各环节人员，定期组织食品安全法律法规、操作规范等方面的培训、考核，并保留相关记录。
- 8.5 应建立完善的投诉机制，及时处理消费者的食品安全咨询、投诉。
- 8.6 应建立食品安全追溯信息系统，保证食品可追溯，食品追溯和召回应符合 GB 31621 的相关规定。

附录 A (资料性)

自提点食品安全检查表

表A 自提点食品安全检查表

项目	序号	检查要点	检查情况	存在问题	整改情况
人员管理	1	员工已做好健康申报，身体健康，无患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
食品贮存	2	地面清洁、无积水、无食物残渣。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	3	墙壁及天花板清洁、无污渍、无破损，照明设施正常使用。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	4	食品存放时离墙离地，不存在露天存放，阳光直射的情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	5	具有单独的贮存区域，贮存食品的货架、货筐等设施清洁状态良好，无灰尘、积水、生锈等情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	6	不存在食品与非食品、生食与熟食混放等交叉污染的情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	7	合理放置食品，存放时做到大不压小，重不压轻，易碎、易被压伤的食品在上，轻拿轻放。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	8	冷藏冷冻设备可正常运行并达到贮存要求。表面、门边、密封条等处保持清洁、无食物残渣、无油污。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	9	冷藏冷冻食品，不存在常温存放的情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	10	自提点不存在腐败变质、过期或其他感官性状异常的食品（不合格品区除外）。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	11	清洁剂、消毒剂、杀虫剂等化学品与食品区分存放。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
有害生物控制	12	现场未发现明显虫鼠害活动迹象。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
记录	13	自提点做好收货及提货记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		

注：本附录给出自提点食品安全检查的要点，自提点运营过程中可参照执行。

附 录 B
(资 料 性)

中心仓及网格站食品安全检查表

表B 中心仓及网格站食品安全检查表

项目	序号	检查要点	检查情况	存在问题	整改情况
制度管理	1	建立并落实保障食品安全的各项管理制度。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
自查	2	进行食品安全自查，具有食品安全自查记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
场所	3	周围没有显著的污染源(如石油化工厂、电镀厂、油漆厂等)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
设备设施	4	具有清洗消毒计划，按计划进行清洗消毒，并保留相关记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	5	配备充足的清洗消毒设备设施及用品，如扫把、抹布、扫地机、清洁剂、消毒剂等，具有单独存放区域，标识明确。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	6	贮存冷藏冷冻食品时，配备足够的冷藏冷冻设备；每日进行温度监测并记录；温度计定期进行校准。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	7	定期进行冷冻库除霜，冷冻库不得存在大量霜冻、冷凝水、积冰等情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	8	设备设施，如货架、叉车、托盘、台秤、保温箱等清洁状态良好，并定期进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	9	设置洗手设施，配备洗手液、消毒液和干手设施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	10	垃圾放置在密闭场所，如垃圾房或带盖的垃圾桶。及时清理垃圾，不得溢出。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	11	发生如新冠肺炎疫情等突发公共卫生事件时，按国家及属地的管控要求进行清洁消毒。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
人员管理	12	配备与仓站规模相适应的专职或兼职食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	13	从事接触直接入口食品工作的人员具有有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	14	员工已做好健康申报，身体健康，无患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	15	工作区域不得饮食、嚼口香糖、吸烟、佩戴首饰和存放私人物品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	16	具有食品安全培训计划及培训记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
有害生物控制	17	具有有害生物防治计划及设施布局图。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	18	具有足够的防虫防鼠设施，有明确标识且管理状态良好。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	19	具有有害生物防治的检查记录或服务报告。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	20	建筑物设有保护性屏障；开启的窗户设有纱窗防	<input type="checkbox"/> 符合		

		护；直接通往外界的门有挡鼠板。	<input type="checkbox"/> 不符合		
	21	现场未发现明显虫鼠害活动迹象。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	22	委托外部机构进行有害生物防治的，保存外部机构资质。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
食品入库验收	23	验收人员按验收要求执行验收。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	24	验收设备齐全，用于贸易结算的电子秤具有外部检定证书；温度计进行内部校准。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	25	入库时进行车辆卫生检查，确保运输车辆内部清洁，食品不存在与有毒有害物品一同运输的情况；应查验运输冷藏冷冻食品的车辆的温度。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	26	国产生鲜畜禽商品，索取同批次中心仓地址的动物检疫合格证明，不能提供相关证明应拒收（仅适用于中心仓）。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	27	进口食品具有中文标签，索取每批次入境货物检验检疫证明，不能提供相关证明应拒收（仅适用于中心仓）。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	28	进口冷链食品根据国家及属地的管控要求收取相关的证明文件。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	29	具有验收记录，如实记录食品的名称、规格、数量、感官性状、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容（仅适用于中心仓）。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
食品在库管理	30	地面清洁状态良好，无破损，无积水。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	31	墙面及天花板清洁状态良好，无破损，无污渍。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	32	食品摆放整齐，各类食品存放区域划分明确，标识清晰，不存在食品与非食品、生食与熟食混放情况；设置独立的不合格品区，有明确标识。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	33	食品距离墙壁、地面 10 cm 以上，距离天花板 45 cm 以上，便于开展卫生清洁、检查和虫害监控活动。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	34	食品表面和外包装清洁，无鞋印、潮湿或破损情况；不得踩踏食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	35	食品贮存条件（温度、湿度等）满足食品存放要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	36	不存在腐败变质、过期或其他感官性状异常的食品（不合格品区除外）。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
食品出库管理	37	普通玻璃灯有防护罩或使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	38	装车前对运输车辆进行卫生检查。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	39	食品出库遵循先入先出的原则。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	40	装车时不存在食品与非食品、生食与熟食混放等交叉污染的情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		

	41	运输工具、装卸食品用容器和设备设施清洁状态良好，进行定期清洗消毒；使用的冷媒完全冻结、无破损、无脏污、无异味。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	42	食品在运输过程中符合保证食品安全所需的温度。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	43	出库记录清晰，食品可追溯。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		

注：本附录给出中心仓及网格站食品安全检查的要点，运营过程中可参照执行。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法
 - [2] 中华人民共和国食品安全法实施条例
 - [3] 中华人民共和国电子商务法
 - [4] 网络食品安全违法行为查处办法
 - [5] 网络交易监督管理办法
 - [6] 餐饮服务食品安全操作规范
 - [7] 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法
 - [8] 食品经营许可证审查通则（试行）
 - [9] 国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知
 - [10] 市场监管总局办公厅关于加强冷藏冷冻食品经营监督管理的通知
 - [11] 重庆市网络社区团购合规经营指南
 - [12] GB 39058 农产品电子商务供应链质量管理规范
 - [13] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - [14] GB/T 18354 物流术语
 - [15] GB/T 38354 农村电子商务服务站（点）服务管理规范
 - [16] GB/T 39439 电子商务第三方仓储服务管理规范
 - [17] GB / T 36735 社区便民服务中心服务规范
 - [18] SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范
 - [19] SB/T 11068 网络零售仓储作业规范与评价
 - [20] SB/T 10977 仓储作业规范
 - [21] SB/T 11132 电子商务物流服务规范
 - [22] T/WD 111 社区电商防疫保供配送服务规范
 - [23] T/CCFAGS 016 前置仓管理规范
-