

樊丽丽◎主编

食品

采购作业指南

SHIPINCAIGOUZUOYEAZHINAN

Food



中国经济出版社

CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

食品采购作业指南

主编 樊丽丽

中国经济出版社

CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

北 京

图书在版编目 (CIP) 数据

食品采购作业指南/樊丽丽著. — 北京: 中国经济出版社, 2006. 4

ISBN 7 - 5017 - 7384 - X

I. 食… II. 樊… III. 食品—采购—指南
IV. F768. 2 - 62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 022226 号

出版发行: 中国经济出版社 (100037 · 北京市西城区百万庄北街 3 号)

网 址: www.economyph.com

责任编辑: 后东升 (电话: 010 - 68359423)

责任印制: 常毅

封面设计: 中子画艺术设计有限公司

经 销: 各地新华书店

承 印: 三河市华润印刷有限公司

开 本: 880mm × 1230mm 1/32 印张: 8.75 字数: 210 千字

版 次: 2006 年 4 月第 1 版 印次: 2006 年 4 月第 1 次印刷

印 数: 5000 册

书 号: ISBN 7 - 5017 - 7384 - X/F · 5941 定价: 19.50 元

版权所有 盗版必究

举报电话: 68359418 68319282

服务热线: 68344225 68369586 68346406 68309176

前言

本书中所称的食品采购主要是零售企业中的食品采购和餐饮企业的食品采购。一般从事食品采购的人员主要也是服务于这两类企业。

随着中国经济的持续高速增长，人们生活水平稳步提高，中国成为世界上发展最快最具有潜力，也是最有吸引力的市场。同时也有资料表明：一个经济处于高速发展中的国家，人均食品的消费占总消费的比例最大；超越温饱阶段的人们对食品安全和食品质量的关注超过了对食品数量的重视。

食品零售业是我国开放较早、开放程度较高、发展变化最快、最具有生机的行业之一，同时也是竞争最激烈的行业。特别是进入新世纪及我国加入 WTO 以来，我国食品零售业走向一条与国际接轨之路，无论是食品零售经营理念，还是食品零售组织形态都明显体现这一趋势。国际上的各种食品零售形式，如超市、连锁商店、便利店、货仓商场等，都纷纷涌现在我国的各地，成为消费购物与休闲的好去处。

同时随着国际的连锁零售企业的进驻我国，食品零售行业的竞争也越演越烈。由此，可以想象得到中国食品零售业将面临着巨大的挑战。

同样，民以食为天，从古至今，餐饮业就一直为人们所看好的行业。投资者看中了餐饮业这个发展快、竞争激烈、回报丰厚的行业。

如何与这些国际食品零售巨头竞争，如何面对这种挑战，如何在激烈的竞争中求得生存和发展是每一个食品零售企业和餐饮企业的管理者不可回避的问题。

为控制成本、增加利润，食品零售企业与餐饮企业也必将从

一点一滴着手控制企业的经营成本，加强企业的内部管理。

食品采购控制与管理是现代企业管理中较新的学问及技术，近年来科技发达，食品采购管理也随之科学化。食品零售企业与餐饮企业的从业人员与管理者要不断掌握新的食品采购技术，不致因为盲目采购而让企业蒙受损失。

本书正是以此为出发点，帮助超市、百货商店、食品零售企业、餐饮企业的食品采购人员更好地掌握食品采购技术、了解食品采购新趋势，为企业做好食品采购的成本控制与管理。

本书涉及食品采购的方方面面，包括供应商的选择、食品采购谈判、食品采购合同、食品质量与鉴别、超市生鲜食品采购、餐饮食品采购、食品采购新趋势等技术。内容详实丰富，知识面极其广阔。

食品安全和食品质量是关系到人民身体健康的头等大事，食品采购是保障食品安全和食品质量的第一道也是最后一道关口，本书将食品采购实际操作的相关技术提供给读者朋友，从各个角度去阐释食品采购与食品质量检验与鉴别的知识，让希望提高专业技术的现有食品采购人员、以及那些将步入食品采购行业的读者对食品采购管理有一个更全面的理解及快速的认知。

本书可作为普通高等院校食品专业的专业教材，也可作为高职高专、中职中专教材，还可以作为超市、百货商店、食品零售企业、餐饮企业食品采购从业人员的实用手册，用途是专业、实用而广泛的。

本书由樊丽丽主编，参与编写的人员有：马世泰、王露晓、鲁耘耕、方木黎、田良中、花永芳、汤玉升、黄宏深、孔会伯、姜本立等。

目 录

第一章 食品采购合同与谈判	1
第一节 食品采购合同	1
一、采购合同的主要条款	1
二、食品采购合同的管理	6
三、食品采购合同的履行	11
第二节 食品采购谈判	13
一、供应商的资质认定	13
二、进入谈判状态	14
三、食品采购谈判内容	15
四、把握谈判节奏的策略	19
五、价格谈判	23
六、谈判人员必须遵守的准则	28
第二章 采购食品的包装储藏和运输	31
第一节 采购食品的包装	31
一、运输过程中需要包装的食品	31
二、食品运输的包装	32
三、食品运输时的堆装方式	36
第二节 采购食品的储藏	38
一、食品运输过程中的制冷技术	39
二、运输过程中食品的储藏	40
第三节 采购食品的运输	46
一、果蔬食品运输的基本要求	46
二、果蔬食品运输的环境条件	48
三、其它各种食品的运输条件	53
四、食品运输的方式和工具	57

五、食品的冷链流通	63
六、食品储运过程中的卫生管理	65
七、果蔬运输注意事项	69
第三章 食品质量控制	71
第一节 食品质量概述	71
一、食品质量检验	71
二、商品质量认证	76
三、质量保证体系	80
四、食品发展健康化新趋势	82
第二节 食品质量鉴别	90
一、食品质量感官鉴别	90
二、肉类及肉制品的检验	93
三、禽蛋的检验	96
四、乳品的检验	99
五、茶叶的检验	100
六、酒类的检验	104
七、食用植物油的鉴别	107
第四章 生鲜食品采购	111
第一节 生鲜食品采购与管理	111
一、生鲜食品采购原则与特点	111
二、生鲜食品采购模式和程序	114
三、生鲜食品的采购管理	120
第二节 生鲜食品验收作业	128
一、生鲜食品验货注意事项	128
二、生鲜食品验收程序及验收后的处理	130
三、生鲜食品的退货处理与再订购	133
第五章 果蔬食品采购	137
第一节 果蔬食品特性及质量识别	137

▲ 食品采购作业指南 ▲

一、果蔬食品的营养作用及特性	137
二、常见水果的质量识别	142
三、常见蔬菜的质量识别	146
四、主要加工食品的质量识别	149
第二节 果蔬食品的采购与管理	153
一、果蔬采购计划	153
二、果蔬食品的再订货及补货	155
第三节 果蔬食品的验收	158
一、果蔬食品的检验要点与验收步骤	158
二、果蔬食品的验收标准及鲜度检查	160
三、果蔬食品的鲜度管理	165
第六章 肉类及水产品的采购与管理	173
第一节 肉类及水产品的质量识别	173
一、肉类食品的质量特性	173
二、主要禽畜肉的质量识别	179
三、水产品的质量识别	188
第二节 肉类及水产品的验收与鲜度管理	195
一、肉类及水产品的鲜度检查	195
二、肉类和水产品鲜度管理	197
三、肉类食品的验收标准	203
第七章 餐饮食品采购	207
第一节 餐饮食品采购概述	207
一、餐饮食品采购方式	208
二、餐饮食品采购程序	212
三、餐饮采购部门与其它部门的关系	216
第二节 餐饮食品采购与管理	217
一、餐饮食品的采购策略	218
二、餐饮食品采购价格控制	219

食品采购作业指南

三、餐饮食品采购的管理	225
第三节 餐饮食品验收与仓储管理	231
一、餐饮食品验收作业	232
二、餐饮食品仓储管理	233
第八章 食品供应链采购与管理	237
第一节 食品供应链采购	237
一、供应链采购实施	237
二、食品供应链采购管理	244
第二节 有效建立生鲜食品的供应链采购	253
一、生鲜采购链蕴藏生机	253
二、建立生鲜采购供应链	254
附录:中国重要农产品批发市场	256
一、中国重要蔬菜批发市场	256
二、中国重要果品批发市场	267

第一章 食品采购合同与谈判

第一节 食品采购合同

一、采购合同的主要条款

以下以一个实际的采购合同为例，说明食品采购合同的主要条款。其主要条款包括付款方式、食品交付、时价变动、赞助项目退货等。

（一）食品供应商基本资料

供应商名称： 供应商编号：

供应商性质：工厂、代理、贸易、批发。

报价：分为含税和不含税两种。

税率：0%、4%、6%、10%、13%、17%。

（二）标的（食品名称）

食品名称是指所要采购的食品的名称。应清晰标明食品的商标、品名、条码、规格、成份、包装规格、产地等。

（三）付款条件

供应商的发票需于付款前 15 天交给本公司，如逾期，则归入下期付款日支付，付款方式是汇款的，本公司收取 30 元手续费。若以支票形式，则请供应商于每月付款日来会计室领取支票。若有改动（如超过原定日期、重开支票等）供货商需交 30 元手续费。签约供货商、发票收款人名称等需相同。

食品采购作业指南

(四) 进货价格变动

如食品进货价格有任何变动, 供应商必须于1个月前以书面形式通知本公司食品采购人员, 并经双方协商新的价格及其生效日期, 双方协商新价格生效日期之前, 本公司仍按原先进货价付款。

(五) 食品交付

到货日是指从本公司发出传真订单日起算几天, 供应商如有交货迟延, 则每迟延一天按进货价格来计算违约金。供应商如在促销期间发生食品缺乏或短交数量, 必须赔偿本公司一定量的罚金作为形象及业绩罚金。供应商送货时都必须附有出货明细表, 否则拒收, 出货明细表上必须注明各食品数量、价格和税率。

(六) 促销协议

所有品项于促销进价生效前, 其库存量的食品与促销进价的差额, 供应商需以食品或费用补足差额。

(七) 固定优惠返利

供应商同意支付每次进货货款含税总额的百分之几来计算固定优惠返利于本公司。固定优惠返利比率要考虑市场状况及供应商过去的销售业绩等因素。

固定优惠返利金额及相关利率表

年度有条件返利当年度进货额达到	返利为	%。
年度有条件返利当年度进货额达到	返利为	%。
年度有条件返利当年度进货额达到	返利为	%。
年度有条件返利当年度进货额达到	返利为	%。
年度有条件返利当年度进货额达到	返利为	%。

(八) 返利的支付

全部的返利付款方式为:

1. 当月货款中扣除。
2. 现金支付。
3. 支票支付。

(九) 食品采购数量

食品采购数量是指采用一定的度量制度来确定买卖食品的多少。它包括的主要内容有：交货数量、单位、计量方法等。必要时还应该说明误差范围，如：苹果 10000 千克，误差范围为 2%。

(十) 损耗补偿

供货商提供每期应收账款的 5% 或以等值食品作为补足本公司之损耗。

(十一) 食品质量问题

因食品供应商的食品质量而导致的问题，供应商必须提供该品项销售总额的百分之几作为补偿。（从货款中扣除或支票支付）。

(十二) 检验

在一般的买卖交易过程中，食品的检验是只按照事先约定的质量条款进行检查和验收，其中涉及食品的质量、数量、包装等条款。

(十三) 装运

该条款上应该明确指出运输方式、装运时间、装运地与目的地、装运方式（分批、转运）等，总之规定的越详细，执行起来的纠纷就会越少。

(十四) 保险

因为食品属于易变质、易损耗的食品，并且从食品采购合同的签定到所采购的食品到达目的地，其中会有很多风险，比如发生丢失、在运输时受损等，进行保险之后，都可以向保险公司提出索赔要求

(十五) 仲裁条款

仲裁条款是指买卖双方自愿将其争议提交第三方进行裁决。

▲ 食品采购作业指南 ▲

仲裁协议是仲裁条款的具体体现，它包括的主要内容有：仲裁机构、适用的仲裁程序、仲裁地点等。

(十六) 备注：合约条件

会计部电话：

会计部传真：

支票抬头：

开户公司名称：

银行账号：

公司地址：

支票邮寄地址：

税号章：

本公司签约人：

供应商代表：

姓名：

姓名：

职称：

职称：

签名日：

签名日：

公司公章：

公司公章：

附：食品采购合同

水果订购合同

订立合同双方：

供方：_____以下简称甲方；

需方：_____以下简称乙方。

为了发展果品生产，安排好市场供应，甲乙双方协商一致，签订本合同，共同信守。

第一条 订购水果名称、单位、单价、数量

名称	单位 (公斤)	单 价			数量 (公斤)	金额 (元)
		一等	二等	三等		
金额合计：						

第二条 果品质量 按照国家规定的规格标准执行。

食品采购作业指南

第三条 包装要求和费用承担

1. 包装材料及规格：_____。
2. 每包水果净重：_____公斤。
3. 不同品种等级分别包装。
4. 包装牢固，适宜装卸运输。
5. 每包品种等级标签清楚。
6. 包装费用由甲方负担。

第四条 交货时间、地点

1. 交货时间：_____。
2. 交货地点：_____。

第五条 验收方法_____。

第六条 运输方法及运费承担_____。

第七条 结算方式与期限_____。

第八条 甲方的违约责任

1. 甲方未按合同规定品名、品级、数量交货，应向乙方偿付少交部分总价值_____%的违约金。
2. 甲方未按合同规定时间交货，每逾期10天，应向乙方偿付迟交部分总价值_____%的违约金。
3. 甲方包装不符合合同规定，应当返工，所造成损失由甲方自负。

第九条 乙方的违约责任

1. 乙方必须按合同规定收货，否则，应向甲方偿付少收部分总价值_____%的违约金。
2. 乙方没有按照国家规定的等级和价格标准，压级压价收购，除补足压价部分货款外，应向甲方偿付压价部分总价值_____%的违约金。
3. 乙方在甲方交货后，应按时付款，每逾期一天，应向甲方偿付未付款部分总价值_____%的违约金。

食品采购作业指南

第十条 甲乙双方由于不可抗力的自然灾害，而确实不能全部或部分履行合同，可免除全部或部分的违约责任。

第十一条 本合同如有未尽事宜，由双方协商规定。

甲方：_____（盖章）乙方：_____（盖章）

代表：_____（签名）代表：_____（签名）

地址：_____地址：_____

电话：_____电话：_____

开户银行：_____开户银行：_____

账号：_____账号：_____

_____年_____月_____日

二、食品采购合同的管理

食品采购企业为了保证采购合同的履行，保证食品采购任务的完成，必须加强对合同签订的管理工作。同时为保证食品采购的顺利进行，在签订完食品采购合同之后，还要监督合同的履行情况，以确保食品采购的每一步都能有序进行。

监督食品采购行为也是损耗控制的重点，而重要的是：食品采购过程中发生的损耗又具有隐蔽性强、危害性大、不易控制的特点，因此对食品采购环节的监督和规范才应是控制损耗工作的重点。

而在食品采购业务流程当中，环节众多，应该首先从哪里下手，才能抓住重点？我们认为：这个点应是在合同签署环节上。在采购合同签署当中，如果采购人员在业务方面不熟悉的话，将会带来大量损耗。

一个完整的食品采购合同，下面几点是最为关键的项目：标的、质量、价格、付款条件及付款期限、促销协议、费用收取、退换货等，它们对于明确合作双方的权利和义务，维护双方的正当利益有很重要的作用。而采购人员在这方面所要做的工作，就

是对这八项主要内容进行审核、分析，保证其符合法律规定、符合公司利益。以下将结合实际案例或采购员的行为来分析上述各方面。

（一）标的分析

采购规范中大都写着：合同附件当中，应清晰标明食品的商标、品名、条码、规格、成份、款式、产地等。而实际工作中的执行情况往往和规范相差甚远——很多采购员在签合同的时候对“标的”这一项通常会写：“详见报价单”。

一个完整的食品标的就应该包括上述项目，否则在收货的时候就容易出现错货、串货现象，给其他部门的工作带来麻烦，从而最终耽误食品上架时间。

比如：一个大型超市销售的单品一般在 10000 种以上，要收货部完全清点是不现实的。现在我国超市也大多运用电脑系统进行收货，就是通过输入食品条码来确认食品属性（合同标的属性）。如果食品是采用国际条形码，那都是有标准的，没有问题；但如果没有国际码，采购部就必须重新进行编码，这时就可能出现大量问题。

1. 出现的问题。采购部重新编的条码没有符合“食品结构表”的要求。有两种情况造成以上原因，要么是采购（故意）做错码了，要么是供应商根本就沒送超市想要的货（如规格不对），但只看合同是看不出来问题的（没有上述的标的具体属性说明），这将给收货部带来很大麻烦。

2. 控制的办法。在分析食品重新编码的时候，防损部要参与把关，防损部一定要有食品结构表备份，并且非常清晰地注明食品的属性，必要时保留一些样品或资料卡片。

（二）质量分析

一个典型案例是：在北京某著名国际零售商门店里，有顾客投诉说刚购买的特价食品质量有问题，负责主管帮顾客进行检查

时发现，特价食品的外包装说明竟然与内部说明书的文字有几点出入！

特价食品是该公司北方区采购的，价位是此类食品的最低，品牌为杂牌，提供给该超市支持采购业绩的。这里的采购员在操作上有问题。

在采购合同方面有几项需要特别注意：

1. 食品的重量、包装、含量。
2. 食品的保质期及收货期限要有明确规定。
3. 食品的质量标准、等级等应予以明确。
4. 有关的食物准入资料，如经营许可证、卫生许可证、食品检验检疫证明、专卖许可证等要具备。

这几项规定或在合同条款中予以明确约定，或以合同附件的形式进行补充说明，但不管以何种形式都不可或缺。

（三）价格分析

食品采购价格及采购费用方面是采购人员最容易作弊的环节，也是防损与食品合同控制的重点。

采购人员在价格方面进行作弊的主要手段是：利用食品的供应价格与预定售卖价格之间的差额，抬高食品进价，收取供应商的回扣，这样做最直接的后果是食品利润空间缩小，竞争力降低。

进行价格控制，要从整体的食品结构去控制。根据某一类食品利润水平及食品结构，规定每一品类的价格带。而且每一部门的食物只能在一定的范围内变化，超出范围就是违规，须立即进行调查处理。这里介绍几种具体的调查分析办法：

1. 横比。有效但工作量很大。采购部门确定了食品的结构以后，应对每一小部门食品的最高采购价及浮动范围进行确定，防损部门再根据这一资料建立食品价格档案，掌握各类食品的最小单位价格。在进行进货价格检查时，与同类同档次的食品相比