

## 采收运输管理制度

第一条 本着“安全、及时”的原则，按照统一组织采收，统一运输的办法加强基地蔬菜运输管理。

第二条 蔬菜采收运输工作，由基地负责人统一负责管理。

第三条 原料采收 原料的采收应在农药安全期后选择在晴天，辣椒分批采收成熟的辣椒。

第四条 采收时做《原料采收运输记录》。记录地块代码，产品品种，批号，地块亩数，采收日期、时间，原料重量原料数量（筐或箱）批号等信息。

第四条 原料运输 运输原料的车辆要打扫干净，每天进行消毒处理。运输鲜辣椒时必须装筐后装车，不能用袋子装运。鲜辣椒要在采收后 8 小时内运至加工厂。做《原料采收运输记录》记录运输日期、时间，运输车型，车牌号码等信息。

第五条 《原料采收运输记录》随运输车车辆送至工厂，工厂在验收时将原料的批号进行记录。与公司的相关生产、检验记录形成可追溯的溯源体系。