团　体　标　准

T/GDFCA 005—2019

餐饮企业食品进货查验记录规范

Catering enterprise food purchase inspection record specification

（征求意见稿）

2019-××-××　发布　　2019-××-××实施

广东省食品流通协会　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 一般要求.....2
5 进货查验规范.....2
6 记录管理规范.....3
7 进货查验记录表.....4
附　录　A （规范性附录）.....5

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。
本指导性技术文件由广东省食品流通协会提出并归口。
本指导性技术文件起草单位:
本指导性技术文件主要起草人：

餐饮企业食品进货查验记录规范

1 范围

本标准规定了餐饮企业进货查验记录的术语和定义、查验条件、查验记录的基本规则。

本标准适用于餐饮企业，规范其食品进货查验记录工作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 1.1-2009 标准的结构和编写

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范

SB/T 10579 商品验货通则

SN/T 1642 进出口预包装食品检验通则

DB13/T 1049 农产品生产记录规范 果品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品经营者 food trader

食品经营者是指从事食品生产、销售、食品流通、餐饮服务的单位或个人。

3.2

供货者 supplier

供货者指经营者直接采购交易的对象，包括食品生产者和经营者。不包括仅提供运输、仓储的第三方服务者。

3.3

合格供货者 qualified supplier

合格供货者指具有供应食品、食品添加剂及食品相关产品的合法主体资格和资质。如有效的国家工商行政部门颁发的行政许可证书及食品监管部门颁发的许可证书。

3.4

进货查验 incoming inspection

进货查验是指食品经营者采购食品时，应当查验供货商的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。

3.5

食品合格证 food certificate

合格证明文件指合格供货者出具的批次产品合格证明文件。证明文件可以由供货者提供或者政府行政部门授权机构提供。

4 一般要求

4.1 进货查验的策划和控制

4.1.1 应建立和执行进货查验程序、制定程序文件，并规定适当的措施，以确保未经查验或查验不合格的食品原料投入企业使用或加工。
4.1.2 进货查验程序仅限于合格供货者交货合格并具有质量保证书的食品原料进行查验工作。
4.1.3 按国家标准、行业标准生产的食品原料，应按相应的标准进行进货查验。
4.1.4 特殊食用农产品合格供货者要具有农业部门的行政许可证书，如畜禽肉屠宰。
4.1.5 进口食品供货者，对于注册目录中需要注册的食品生产企业，需要有有效的注册证书。
4.1.6 预包装食品合格证明文件食品生产企业出具的具有法律效力的批次产品合格证明。合格证明文件应注明批次、日期，授权放行人和依据标准等内容。
4.1.7 食用农产品的合格证明可以有农业主管部门授权的产地机构出具的具有法律效力的批次产品合格证明和产地证明。
4.1.8 进口食品的合格证明是指出入境检验检疫机构签发的检验检疫证明。

4.2 进货查验的保障条件

4.2.1 技术文件

4.2.1.1 凡提交进货查验的材料，应具有采购合同、工商营业执照、食品生产许可证、食品流通许可证、产品合格证明等。
4.2.1.2 如有合同协议的供货者，在协议中应规定提供相关许可证和证明文件的具体要求及查验的相关要求。如在合格证明的基础上提供产品批次出厂检测报告，产品标识测试报告等。
4.2.1.3 食品经营者和供货者之间应有相应的交易凭证，如发票、收据、进货单和记录等。

4.2.2 查验用设备

查验用检验设备、仪器、仪表和测量器具等必须满足现行检验方法、检验能力及精度的要求并检定合格。

4.2.3 人员要求

承担进货查验的人员应持证上岗，严格执行有关标准，做好数据记录，并对采购食品原料的检验结果负责。

4.2.4 查验记录

4.2.4.1 餐饮企业要制定食品进货查验记录制度，制度明确对合格证明的具体要求、进货查验形式、内容、方法和记录形式等。
4.2.4.2 记录应当如实记录所购产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等（尤其应注意“生产批号”与“保质期”等常规购物凭证中不涵盖的信息）。
4.2.4.3 采购记录应逐笔、按时间顺序记录，不得涂改、伪造，保存期限不得少于2年。

5 进货查验规范

5.1 餐饮企业应查验供货者合格的许可证明和产品合格证明，查验相关证明文件的符合性、一致性和有效性。许可证应在进货前进行查验，证明文件应在进货现场对照实际进货产品进行查验。

5.2 餐饮企业在进货时，应当按批次向供货者索取以下证明食品符合质量标准或上市规定，以及证明食品来源的票证：

a）食品质量合格证明；

b）检验（检疫）证明；

c）销售票据；

d）有关质量认证标志、商标和专利等证明；

e）强制性认证证书（国家强制认证的食品）；

f）进口食品代理商的营业执照、代理资料、进口食品标签审核证书、报关单、注册证等。

5.3 餐饮企业在进货下列食品时必须按批次索取证明票证：

a）活禽类；

b）牲畜肉类；

c）粗粮及其制品，奶制品、豆制品、酒类等。

5.4 对获得驰名商标、著名商标、绿色食品等称号的优质食品，凭以上称号相应标识和凭证，只在初次进货时索取票证，不再按批次索取其他票证。

5.5 从本市农民合作社、家庭农场、专业种植大户购进食用农产品的，应当查验其经营资质、产地证明、并留存其复印件提供给市场主办方归档管理。

5.6 从外市食用农产品供货者购进食用农产品的，应当查验其产地证明、经营资质、送货车辆证照，并留存其复印件提供给市场主办方归档管理。

5.7 购进“三品一标”食用农产品的（无公害产品、绿色食品、有机产品及地理标志），应当查验其相应的认证证书和具有法定资质检测机构出具的检验结果报告单。

5.8 购进肉类食用农产品，应当查验其具《动物产品检疫合格证明》和《肉品品质检验合格证》，或查验其肉品品质检验合格验讫章、动物检疫验讫章，并留存备查；以及非洲猪瘟病毒检测结果（报告）；采购的进口生猪产品应附有合法的入境货物检验检疫合格证明。

5.9 购进进口食用农产品应查验入境检验检疫部门出具的合格证明和入境货物通关证明，并留存其复印件提供给市场主办方备查。

5.10 购进果蔬类食用农产品应当查验其产地证明、经营资质、供货者身份证，并留存其复印件提供给市场主办方归档管理。

5.11 餐饮企业进货时应查验产品外包装、包装标识是否符合规定；产品与购货凭证上的名称、数量是否相符；产品的运输储存条件是否符合要求（如冷藏冷冻食品是否在低温或冷冻条件下运输）；产品质量是否符合要求（如生鲜类食品原料应查验是否存在腐败变质、定型包装食品包装是否完好，是否在保质期内）等，查验合格的产品方可入库。

5.12 除了进行必要的进货现场查验，还应按照产品风险进行供货者现场查验和产品抽检查验合格证明文件的有效性。

5.13 对于查验发现存在质量问题或有可疑迹象的产品应暂停进货，产品做退回或销毁处理。查验情况及处置措施应记录在采购记录中。发现供应商存在违法行为的，应及时向监管部门举报。

6 记录管理规范

6.1 餐饮企业在购进食品时，向供货方索取并保留发票或购物凭证，食品及食品相关供应商证照、资质证明齐全并在有效期内，供应商资质文件与实际供货相符合，专人负责进货质量验收。

6.2 餐饮企业在购进食品时，应当按批次向供货单位或生产单位索取证明食品质量符合标准或规定的证明，以及证明食品来源的票证，并保存复印件，销售许可证，检疫证明应保存六个月以上。应索取的

票证包含：食品质量合格证明，检验（检疫）证明，销售票据，产品检测报告，比如蔬菜农残检查报告，瘦肉精检测报告。

6.3 收货人员收货前严格索取来货证票，保证货证相符，收货人员对每批来货食品温度、质量、标签、保质期、包装、送货车车辆进行检查并保留记录。记录内容包括，食品名称、规格、数量、生产批号（日期）、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期、验收情况，以确保食品来源渠道合法、质量安全。

6.4 餐饮企业应当建立进货查验记录管理规范及填写进货查验记录。经营者与初次交易的供货单位交易时，应索取证明供货企业和生产加工企业主体资格合法性的证明文件，并保存复印件，以后每年至少核对一次。应索取的证件包含营业执照，食品生产许可证，经营许可证，法律法规规定的其他证明文件。

6.5 进口商应当建立食品、食品添加剂进口和销售记录制度，如实记录食品、食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期、生产或者进口批号、保质期、境外出口商和购货者名称、地址及联系方式、交货日期等内容，并保存相关凭证。

6.6 进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。标签、说明书应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合本条规定的，不得进口。

6.7 进口水产品应当符合中国法律、行政法规、食品安全国家标准要求，以及中国与输出国家或者地区签订的相关协议、议定书、备忘录等规定的检验检疫要求和贸易合同注明的检疫要求。进口水产品经检验检疫合格的，由进口口岸海关签发《入境货物检验检疫证明》，准予生产、加工、销售、使用。《入境货物检验检疫证明》应当注明进口水产品的集装箱号、生产批次号、生产厂家及唛头等追溯信息。

6.8 记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

7 进货查验记录表

预包装食品进货查验记录表、蔬菜进货查验记录表、肉类食品进货查验记录表、水产品进货查验记录表、进口食品进货查验记录表、其他食品进货查验记录表见附录 A。

附　录　A
（规范性附录）

表A.1 预包装食品进货查验记录表

名称	规格	单位	数量	生产日期	保质期	标签完整性	产品温度	产品质量	供应商名称

来货日期:

备注：1. 冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于－9℃。(餐饮服务食品安全操作规范)。 2. 供应商资质收集如下：营业执照；食品生产许可证，经营许可证，销售许可证，产品当批次检测报告（如附件），年度型式检验报告。3. 标签完整性：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容（营养标签等）。

表A.2 蔬菜进货查验记录表

客户名称：　　联系方式：

客户地址：　　来货日期：

序号	名称	规格	单位	数量	送货车辆卫生情况	产品质量
1						
2						
3						
4						

备注：蔬菜农残检查报告见附页

附页

序号	样品名称	农残快筛结果抑制率%	测试结论	
1				
2				
3				
4				

表A.3 肉类食品进货查验记录表

客户名称:　　联系方式：

客户地址:　　来货日期:

名称	规格	单位	数量	送货车辆卫生情况	生产日期	保质期	标签完整性	产品温度	产品质量报告	检疫检验证

备注：瘦肉精检测报告，药残检测报告，以及非洲猪瘟病毒检测结果（报告）；采购的进口生猪产品应附有合法的入境货物检验检疫合格证明。

表A.4 水产品进货查验记录表

客户名称:　　联系方式:

名称	规格	单位	数量	送货车辆卫生情况	生产日期	保质期	标签完整性	产品温度	产品质量	产品检测报告

客户地址:　　来货日期:

备注：氯霉素、硝基呋喃等抗生素，药残检测报告。

表A.5 进口食品进货查验记录表

来货日期:

名称	规格	单位	数量	送货车辆卫生情况	生产日期	保质期	标签完整性	产品温度	产品质量	供应商名称	检疫检验报告

备注：1、进口供应商资质收集，2. 中文标签。

表A.6 其他食品进货查验记录表

来货日期:

名称	规格	单位	数量	送货车辆卫生情况	生产日期	保质期	产品温度	产品质量	供应商名称