

ICS 03.100.01

A10

# 团 体 标 准

T/CCFAGS 0XX-2020

## 连锁经营超市总部食品安全管理规范

Food Safety Management Regulation for the Chain Supermarket

Headquarters

(报批稿)

2020- XX- XX 发布

2020- XX- XX 实施

中国连锁经营协会 发布

## 目 录

1 范围 .....	1
2 术语和定义 .....	1
3 管理机构和人员 .....	1
4 食品安全管理制度建立 .....	2
5 统一采购和配送 .....	3
6 食品安全管理运行 .....	3
参考文献 .....	1

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国连锁经营协会提出并归口。

本标准起草单位：中国连锁经营协会、上海天祥质量认证有限公司、中国检验集团有限公司。

本标准主要起草人：楚东、程军、唐金艳、姜海英、姜星。

# 连锁经营超市总部食品安全管理规范

## 1 范围

本标准规定了连锁经营超市总部在食品经营活动中管理机构和人员设置、食品安全管理制度建立、统一的采购和配送管理及食品安全管理运行等方面的基本要求和准则。

本标准适用于连锁经营超市总部（或者具有总部管理职能的部门）从事食品经营活动的食品安全管理的要求。

## 2 术语和定义

SB/T 10465 连锁经营术语中规定的下列术语和定义以适用于本文件。其它术语和定义见《超市食品安全操作规范（试行）》。

### 2.1

#### 连锁经营 chain operation

经营同类商品或服务，使用统一商号的若干店铺，在同一总部的管理下，采取统一采购或特许经营等方式，实现规模效益的组织形式。

[SB/T 10465-2008, 定义3.1]

### 2.2

#### 总部 headquarters

又称“连锁总部”，负责连锁企业资源的开发、配置、控制和使用等功能的企业核心管理机构。

[SB/T10465-2008, 连锁经营基础3.5]

### 2.3

#### 门店 outlet

连锁企业经营的基础，按照总部的指示和服务规范要求，承担日常经营业务。

[SB/T10465-2008, 连锁经营基础3.6]

## 3 管理机构和人员

### 3.1 食品安全管理机构设立和人员配备

连锁超市总部应设立食品安全管理机构，食品安全管理机构直接对最高管理层负责。食品安全管理机构负责人由副总经理级别以上人员担任，应具有食品安全事项的否决权。

### 3.2 食品安全管理机构职责

食品安全管理机构应总体设计、全面负责、统一组织协调食品安全管理工作，具体职责至少包括以下方面：

- a) 建立健全食品安全管理制度和文化，明确总部和门店食品安全责任。
- b) 定期检查、评估各项制度在总部和门店的实施状况，及时改进。
- c) 制定总部和门店的自查计划，监督实施状况。
- d) 确保各门店获得食品安全管理所需的资源。指导和支持各门店努力提高食品安全管理的有效性，组织实施食品安全管理人员及各门店从业人员的培训、考核。
- e) 组织实施食品安全风险分级分类管理。· ·
- f) 总体组织食品安全风险的监测、预警，排查食品安全隐患及风险。
- g) 处置重大食品安全事故和突发事件。

h) 参与考核和评价由超市总部招标或集中采购的食品供应商、OEM 品牌供应商、外包的物流公司、仓储公司和配送公司等。

i) 组织管理食品安全档案。

j) 收集食品安全法律法规、标准等相关信息并下达给相关门店。

k) 积极联系所在地市场监督管理部门并落实有关部署和要求，并报告相关情况。

m) 积极参与行业协会工作，与相关方（政府监管部门、供应商、风险评估中心、检测机构等第三方机构）进行食品安全风险的交流沟通，以符合食品安全管理要求、法律法规要求。

n) 引导各门店与消费者的沟通互动、教育和指导，促进消费者形成正确的食品营养、健康和安全的消费习惯，养成科学健康的生活方式。

在保证食品安全的情况下，应促进各门店使用环保包装材料、垃圾分类管理、降低能耗管理，满足环境保护的社会责任。

### 3.3 食品安全管理机构负责人职责

食品安全管理机构负责人应落实食品安全管理的要求，具体实施食品安全日常工作，具体职责至少包括以下方面：

a) 制定食品安全管理制度及岗位责任制度等，并对执行情况进行监督检查。

b) 组织实施门店食品安全自查，考评制度落实状况。对不符合要求的提出改进措施，并督促落实。

c) 组织制订和实施食品安全培训、考核计划。

d) 建立总部食品安全管理档案。

e) 配合相关政府部门的监督检查，如实介绍情况、提供资料。

f) 针对突发性食品安全事件制定并实施应急措施，实时跟进处理结果，明确职责，责任到人。

## 4 食品安全管理制度建立

总部应依据法律法规、《超市食品安全经营规范》要求，结合组织的实际经营状况，建立健全统一的食品安全基本管理制度。各门店制度可以在此基本管理制度上结合当地法规和实际经营状况进行完善。总部应制定新店筹备需要的选址、布局、经营品种等需要涉及食品安全风险的相关制度。

总部在日常运营层面应至少从以下方面建立食品安全管理制度：

a) 从业人员健康管理制度和培训管理制度；

b) 食品安全管理员制度；

c) 食品安全自检自查与报告制度；

d) 食品经营过程与控制制度；

e) 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；

f) 进货查验和查验记录制度；

g) 主要食品和食用农产品安全信息追溯制度；

h) 食品贮存、运输（包括有特殊温度、湿度控制要求的食品和食用农产品的全程温度、湿度控制）管理制度；

i) 废弃物处置制度；

j) 食品安全信息公示制度；

k) 食品安全突发事件应急处置方案；

m) 食品添加剂使用管理制度；

n) 定期清洗消毒空调及通风设施制度；

o) 定期清洁卫生间制度；

p) 临近保质期食品集中陈列和消费提示制度；

q) 产生餐厨废弃油脂的许可事项的餐厨废弃食用油脂管理制度；

制度发布后应对涉及的岗位人员实施培训。各项制度应定期修订完善，保持适用状态。

## 5 统一采购和配送

### 5.1 食品采购与验收控制

连锁经营超市总部应通过统一的采购和配送管理确保采购的食品达到食品安全标准，具体要求包括：

- a) 对统一采购的食品和相关资质进行评价、选择，建立供应商名录。
- b) 对统一管理的租赁、合（联）营商户进行评价、选择并建立管理档案。
- c) 应建立索证索票制度，总部向其统一采购的供应商索取主体资格的合法性证明文件和食品合格证明文件，应包括但不限于：营业执照、食品生产和/或经营许可证、商品检验报告、入境货物检验检疫证明、入境货物通关单、动物产品检疫合格证明（禽畜类）、产品检测报告等。
- d) 建立种植、养殖和生产基地的连锁经营企业，应对基地加强管理。
- e) 应制定并执行相关食品的验收流程和准则，以确保采购产品符合食品安全相关国家、行业地方标准。每批商品经验收合格后，方可销售或进一步加工。
- f) 总部应制定食用农产品和食品的进货查验管理制度，指定专人负责食用农产品和食品的进货查验工作。
- g) 配送中心向连锁经营超市门店配送食品或农产品时，应提供给门店食品供应商的合法证明、产品合格报告、票据等文件和记录信息。推荐使用互联网电子信息系统储存相关信息，便于门店和相关部门查询。
- h) 总部对由供应商直接配送至门店的食用农产品和食品应识别其风险并制定相关管理制度。

## 6 食品安全管理运行

### 6.1 总则

总部应确保食品安全制度在门店有效运行，包括食品安全风险分级管理、食品安全自查、管理评审、食品安全风险信息排查、事故处置、记录管理和智能化管理等方面。

### 6.2 食品安全风险分级

总部应全面识别本单位食品安全风险，根据门店经营场所面积、经营食品单品数、供货者数量、经营食品风险等因素，结合门店实际运营情况，对经营过程进行风险分析，确定本单位的食品安全风险等级，实施分类管理。

### 6.2 食品安全自查

总部应制定、实施针对覆盖所有门店的自查计划，记录自查结果。自查结果定期向最高管理层报告。推荐连锁经营超市委托第三方专业机构，实施食品安全自查。

#### 6.2.1 定期自查

总部每年至少组织实施一次制度自查，检查总部和门店的各项食品安全制度的合法合规、执行及改进状况。应根据门店的食品安全风险等级制定日常自查频率。

自查内容应涵盖各项操作规程及相关法律法规的要求。

#### 6.2.2 专项自查

总部从市场监督管理部门、消费者投诉、供应商通知等渠道获知食品安全风险信息后，应立即组织门店自查。

6.2.3 自查范围还应包含食用农产品及其经营过程的质量安全控制，明确自查标准和方法。

6.2.4 总部应建立食用农产品检验计划，实施自行检验或委托具有相关资质的第三方检验机构检验。重点检验农兽药和污染物等限量指标。检验项目及检验方法应依据食品安全国

家标准，鼓励采用严于食品安全国家标准的检验项目指标。

### 6.3 食品安全风险信息排查

总部应关注、识别食品安全风险信息，主动排查风险。应建立食品安全风险信息排查制度，定期梳理、汇总，记录每次排查的全过程，包括信息的来源、核实和排查措施、排查及核实结果和处理措施等

a) 食品安全管理机构或人员应主动关注从行业、媒体、消费者等各渠道获知的食品安全风险信息，对可能涉及相关门店的应及时核实、排查。

b) 信息属实，应及时对不符合要求的食品、经营行为、经营条件进行处置、纠正或改进。

c) 食品安全风险信息涉及其他食品生产经营者或存在发生食品安全系统性、区域性隐患的，应及时执行食品安全事故应急处置方案。

### 6.4 消费者投诉处理

总部应定期对接受到的有效的食品安全问题进行汇总分析，实施改进。

### 6.5 事故处置

总部应制定食品安全事故应急处置预案，加强指导经营过程中食品安全事故的应急处置。门店发生或疑似发生食品安全事故，能及时报告总部，有能力立即主动采取措施，防止事故扩大，及时向所在地市场监督管理部门汇报，配合开展各项处置工作。

### 6.6 记录管理

应依据法律法规，结合本单位实际情况，建立本规范要求的各项记录，如实反映制度实施状况。记录应及时、完整、真实，食品安全管理人员应定期对记录审核。

记录保存期限不得少于二年。

### 6.7 管理评审

#### 6.7.1 总则

总部的最高管理层应定期组织实施食品安全管理评审。

#### 6.7.2 管理评审输入

管理评审输入应包括的内容有：

- a) 以往的管理评审结果的回顾；
- b) 食品安全自查、政府检查和第三方检查的结果；
- c) 通过外部和内部信息的获得，包括有关各方和消费者投诉；
- d) 发生的任何紧急情况，事故、或撤回/召回
- e) 供应商绩效评估；

#### 6.7.2 管理评审输出

管理评审结果应包括：

- a) 有关食品安全改进的决定和行动；
- b) 对食品安全管理改进需求，包括资源需求和食品安全制度的修订。

### 6.8 智能管理

推荐连锁经营超市总部运用智能管理，通过物联网、大数据、区块链等创新技术的应用，提升从选品、采购、配送到门店整个供应链的管理效率，加强对各个环节关键控制点的智能化管理，自动发现问题和风险及时进行排查和预警，最大限度地排除人为隐患。

## 参考文献

- [1] GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- [2] GB/T 27341-2009 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 食品生产企业通用要求
- [3]