

ICS 03.100.01

A10



# 团 体 标 准

T/CCFAGS 0XX-2020

---

## 连锁经营超市食品安全自查指引

Preposition warehouse Management Specification

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

中国连锁经营协会 发布



# 目 次

前 言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 总体要求 .....	1
5 自查内容.....	2
6 自查管理.....	5
附 录 A（资料性附录） 连锁经营超市总部和门店定期自查表示例.....	8
附 录 B（资料性附录） 第三方网络销售平台自查表示例.....	35
附 录 C（资料性附录） 禁止经营食品指引.....	37
参考文献.....	39



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2020 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、上海天祥质量技术服务有限公司……。

本标准主要起草人：楚东、程军、闫雪、……姜星、黄妍欣。



# 连锁经营超市食品安全自查指引

## 1 范围

本标准规定了连锁经营超市总部和门店以及第三方网络销售平台从事食品经营活动的食品安全自查管理要求，包括总体要求、自查内容与形式、自查管理等内容。

本标准适用于连锁经营超市，包括或者具有总部管理职能的部门与担日常经营业务的超市服务门店。本标准适用于从事食品销售的第三方网络销售平台，便利店、非连锁的食品销售单位可参照执行。

## 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 18106-2004 《零售业态分类》

SB/T 10465-2008 《连锁经营术语》

连锁经营超市食品安全操作规范

## 3 术语和定义

GB/T 18106-2004 《零售业态分类》、SB/T 10465-2008 《连锁经营术语》中规定的术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**超市 preposition warehouse**

前置仓是一种通过企业总部线上经营，将商品通过前置在社区的服务站进行仓储和配送，实现商品快速到达的线上零售和末端配送相结合的业态。

## 4 总体要求

4.1 超市应依据预防为主、风险管理、全程控制、分类自查、总部和门店同步落实的原则，建立食品安全自查制度，制订食品安全自查计划，定期开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故，同时通过自查自评持续提高食品安全管理水平。

4.2 连锁经营超市总部和门店是食品安全自查的法定主体。自查工作可以由总部和门店自行完成，也可以委托第三方专业机构开展。鼓励行业协会等组织开展会员单位食品安全自查互查工作，以督促会员单位落实食品安全管理工作。

4.3 食品安全自查应包括制度自查、定期自查和专项自查。超市总部应建立食品安全自查制度。自查制度应包括：

- a) 承担食品安全自查工作的人员；
- b) 自查的分类和内容；
- c) 自查计划的制订，含制度自查和定期自查的人员、方式、频次等；以及专项自查的人员、方式等；
- d) 自查结果的评价；
- e) 对自查发现问题的整改要求；
- f) 发现食品安全事故潜在风险时，停止经营活动并向市场监管部门报告的时限及程序要求；
- g) 自查情况的记录方式和管理等内容；
- h) 其他需要明确的内容。

## 5 自查内容

### 5.1 制度自查

超市的制度自查是指对其食品安全制度的适用性进行自我检查和评价。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，以及其自身经营过程发生重大变化、获知食品安全风险信息或者发生食品安全事故后，超市应及时开展制度自查和修订。制度自查和修订的内容包括但不限于以下：

- a) 从业人员健康管理制度
- b) 培训管理制度；
- c) 食品安全管理员制度；
- d) 食品安全自检自查与报告制度；
- e) 食品经营过程与控制制度；
- f) 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；
- g) 进货查验和查验记录制度；
- h) 主要食品和食用农产品安全信息追溯制度；
- i) 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；
- j) 废弃物处置制度；
- k) 食品安全信息公示制度；
- l) 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；
- r) 当地监管部门的其它要求。

s) 网络第三方平台销售业务的超市，制度自查和修订的内容还应包括消费者投诉举报处理制度。

## 5.2 日常自查

超市的日常自查，应确认食品安全管理制度的落实情况。日常自查内容应包括但不仅限于以下：

- a) 食品生产经营许可证条件保持及符合情况；
- b) 食品安全管理机构和人员履责情况；
- c) 食品安全自查的落实情况；
- d) 食品进货查验落实情况；
- e) 食品加工过程关键环节的控制情况，如贮存和烹饪环节；
- f) 食品加工、贮存、陈列等设施、设备维护情况；
- g) 定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施情况；
- h) 餐具、饮具清洗消毒状况；
- i) 从业人员培训、健康管理和个人卫生状况；
- j) 废弃物处置的落实情况；
- k) 虫害控制情况；

l) 上一轮自查、监督管理部门检查或第三方机构评审发现的问题是否得到纠正，有无食品安全事故潜在风险；

- m) 食品安全记录完整性和真实性；
- n) 其他需要检查的情况或者当地监管部门的其它要求。

## 5.3 网络第三方平台提供者自查内容

对于网络第三方平台提供者，定期自查的内容应包括：

- a) 销售经营单位审查登记的落实情况；
- b) 食品安全违法行为制止及报告情况；

- c) 入网销售经营单位签订食品安全协议，食品安全责任的落实情况；
- d) 在主页面公示食品经营许可证的落实情况；
- e) 网上公示销售经营单位公示信息真实性情况；
- f) 配送人员的食品安全培训落实情况；
- g) 配送人员预防食品污染情况，对食品的保存和配送措施的落实情况；
- h) 网络订单信息记录履行情况；
- i) 涉及消费者食品安全的投诉举报及时处理情况；

当地监管部门的其它要求。

#### 5.4 总部自查

连锁超市总部在自查过程中应考虑自身特点，对总部食品安全管理工作及食品安全管理  
人员实施自查，自查内容应涵盖但不限于以下内容：

- a) 食品安全机构的设立及其运行情况；
- b) 操作和经营过程相关食品安全管理标准化的落实情况；
- c) 各类从业人员的食品安全知识培训的落实情况；
- d) 总部对于经营门店的自查情况的检查和总结情况；
- e) 食品安全事故应急处置的预案及演练；
- f) 消费者投诉的处理及记录；
- g) 适用时，原料统一采购过程以及供应商食品安全管理的落实情况；
- h) 适用时，对统一配送过程食品安全管理措施的落实情况。

#### 5.5 专项自查

专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。食品安全风险信息可依据但不限于  
以下内容：

- a) 根据监管部门的专项整治、重大活动保障等工作需要而提出的具体要求；
- b) 收到监督抽检不合格结论或食品安全风险隐患告知书中反映的食品安全问题；
- c) 超市定期自查中发现的食品安全风险；
- d) 超市发生的突发食品安全事故；
- e) 顾客、供应商等反馈的信息及其投诉信息；
- f) 消费者投诉和媒体反映较为集中的食品安全问题；

g) 同行业发生过的食品安全问题，涉及行业共监管性的食品安全问题；

h) 监管部门在案件查处、监督检查中发现的食品安全问题；

## 6 自查管理

### 6.1 制定自查计划

连锁经营超市总部以及门店均应根据自查制度制订食品安全自查计划，自查计划应明确在规定的时间内有效的实施自查所需的信息和资源，如自查的类型、自查表、自查频率和自查人员等内容。超市服务单位的自查应能涵盖所有与自查类型相对应的自查内容。

### 6.2 自查频次

连锁经营超市总部应每年至少开展一次制度自查。超市门店应至少每月开展一次定期自查。在获知食品安全风险信息后，总部以及门店应立即开展专项自查。

鼓励超市根据所属类别风险、规模大小、管理水平、食品安全管理现状、以往自查情况和当地监管部门要求等因素，适当提高自查频次。

### 6.3 制定自查表

为了有效的进行自查，超市应依据自查计划制订相应的自查表，自查表的内容可以依据第 5 部分的内容以及在本指引相关附录 A 和附录 B 基础上进一步细化和针对性编制。自查表包括自查人员、自查项目、自查结果评价方法。

### 6.4 自查人员要求

超市自查人员应至少包含专职或兼职食品安全管理人员，并在店内公示。自查人员应学习和理解该自查办法的目的和意义。

超市总部、网络销售第三方平台提供者的自查人员应至少包含专职食品安全管理人员。严格按照本办法、相关自查表和法律法规的要求开展自查工作，在自查工作中相关运营岗位责任人或自查人员存在失职情形的，应进行责任追究。

鼓励超市服务单位选择聘用第三方专业机构审核人员作为自查人员，对其食品安全管理体系进行检查和评价。

### 6.5 开展自查

超市自查人员应按照自查计划进行相应自查，并收集和如实记录自查发现的信息和证据，证据可以以文字、照片和视频等形式存在。自查方法主要以现场观察、现场查看、询问员工、查阅文件和查阅记录等形式。自查人员可以针对自查表的问题使用一种或者一种以上的方法进行自查。自查过程中应有受查人员陪同，确保自查过程中及时有效的沟通，并确认自查结果。

现场查看是指自查人员在现场确认状态，一般查看的对象是生产加工环境。

现场观察是指自查人员通过对食品、清洁等过程的观察，确认自查表相应要求符合性的方法。

询问员工是指自查人员通过询问在现场以及文件审核中被抽样检查的人员,通过员工的反馈来确认符合性的方法,一般可以要求员工概述某方面流程或者模拟操作来实现。

查阅文件主要是自查人员了解受审核方在管理制度或者程序文件方面是否可提供,及其适宜性等。

查阅记录一般是指自查人员针对超市与其建立食品安全制度相对应的记录,保留相应实施证据的方式。

鼓励采用新的技术信息手段进行自查,如远程视频查阅、现场快速检测、互联网以及云数据等技术手段。

## 6.6 自查判定

超市应对自查情况进行逐项判定,确定自查评价结果。建议自查结果分为符合、不符合以及不适用三种形式。

符合是指在自查人员依据自查表在自查过程中基于判断和经验,完全落实了超市服务单位的制度以及相关法规要求;

不符合是指在自查人员在依据自查表检查过程中发现未能落实或者仅部分落实了超市服务单位的制度以及相关法规要求;

不适用是指在自查人员在依据自查表检查过程中,未观察到相关自查要求的内容,无法对其符合性进行判定。

鼓励超市总部以及门店通过对检查表上的检查点进行配分、或者按照检查点的风险级别设立关键项,以强化风险管理意识。

## 6.7 自查报告

超市在自查后应形成自查报告。陪同自查的负责人和自查人员须在自查报告上签字确认。超市总部应对自查结果进行定期综合评价并形成报告,提出的改进措施应适用于各运营门店。

对自查中发现的食品安全风险,应逐项寻找原因并根据具体情况采取有效整改措施,防止对消费者造成伤害。可从以下几方面重点分析:

- a) 食品安全的相关制度是否存在不完善不准确、可操作性不强、落实不到位等问题;
- b) 员工教育培训、管理指导是否存在不明确、不到位等问题;
- c) 场所和设施设备的配备、使用和维护是否存在不足;
- d) 管理人员职责是否存在不明确、落实不到位等问题;
- e) 员工对食品卫生和安全的态度;
- f) 其他可能的原因。

## 6.8 自查整改

对于自查中发现的其他未落实食品安全管理制度以及法律法规要求的问题,以及其它可能引发消费者投诉,以及存在食品安全隐患的行为,超市应逐条分析原因并记录所采取的整改措施。可能的整改措施涵盖但不限于以下内容:

a) 对通知自查发现食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的,应当依照食品安全法第六十三条的规定停止经营,实施食品召回,并报告相关情况。

b) 对于有食品操作的超市,在操作区域发现问题食品,应立即停止使用,存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域,避免被误用,并采取退货、销毁等处理措施,防止其再次进入加工环节或者供给消费者;

c) 改善资源配置(包括人员、场所和设施设备等);

d) 加强员工食品安全培训和沟通;

e) 营造有利的工作条件;

f) 其他适宜的措施。

## 6.9 整改报告及验证

超市总部以及门店应针对不符合项采取的整改措施形成整改报告,并保留所采取的整改措施。自查人员或者其他食品安全管理人员应针对整改措施的有效性进行验证,并保留验证日期和验证人签名。

## 6.10 自查结果管理

鼓励超市根据自查结果,对各部门(或岗位)制度执行情况给予一定的奖惩。当有发生食品安全事故潜在风险的,存在区域性和行业性食品安全隐患等潜在风险的,应向所在地县级以上市场监督管理部门报告。

基于信息公开、保护消费者原则和提高社会对食品安全的信心,鼓励超市服务单位对自查报告和整改措施落实情况在单位醒目位置或网站公布。

## 6.11 记录

超市总部和门店在自查过程中,应当如实记录自查的基本情况、自查问题的整改落实情况及风险信息报告等情况。自查记录至少保存两年。

鼓励超市使用信息化自查系统进行自查和自查结果分析。

附录 A

(资料性附录)

连锁经营超市总部和门店定期自查表示例

项目	检查范围	规范要求	自查要点	不符合描述	整改措施	验证人	验证日期
1	场所、设施和设备要求						
1.1	场所与布局	1 周边环境：应采取有效措施防范虫害，规避粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性物质等环境污染源。	1、地面、墙壁、天花板应使用易于清洁消毒的防水材料，必须保持完好无破损。				
1.2	经营布局	2.1 经营场所的建筑结构应坚固耐用、易于保持清洁和维修，能避免有害动物侵入和栖息。 2.2 食品经营场所应与生活等场所分隔。 2.3 以下场所或食品应分离或分隔，防止食品受到污染： a) 食品与非食品经营场所。 b) 现场制作与食品展售场所。 c) 散装、自行简易包装和预包装食品。 d) 散装（含自行简易包装）即食食品、非即食生食品、非即食半成品。 2.4 现场制作场所应按照生进熟出的食品制作流程合理布局，呈单一流向。无法分设时，应在不同的时段分别运送食品，或者将运送的食品加以无污染覆盖。	2、地面必须有足够的落差保证无积水。 3、天花板，墙面无渗水；水龙头无滴水、漏水现象。 4、粗加工间、精加工间、熟食切配间、糕点裱花间等，设备布局和工艺流程合理，防止交叉污染。				

1.3	建筑内部结构与材料	<p>3.1 地面与排水</p> <p>a) 地面应无毒、无味、不渗透、耐腐蚀，有利于排污和清洁。</p> <p>b) 地面应平坦防滑、无裂缝、无积水。</p> <p>c) 排水沟应有防止污水逆流的设计，并设有可拆卸的盖板和防止有害动物侵入的设施。沟内应排水畅通，便于清洁维护。</p> <p>d) 专间和冷加工即食食品的场所不得设置明沟，地漏应带水封。</p> <p>3.2 墙壁与门窗</p> <p>a) 墙面、隔断应无毒、无味、无渗透、无霉斑、无脱落，现场制作场所操作高度范围内的墙面应光滑、无积垢。</p> <p>b) 门窗闭合严密、结构牢固、无变形、无破损。</p> <p>3.3 屋顶与天花板</p> <p>a) 顶棚应无毒、无味、无霉斑、无脱落、无渗水。</p> <p>b) 蒸汽、水、电等配件管路应避免设置于裸露食品的上方。如确需设置，应有能防止灰尘散落和水滴掉落的装置或措施。</p>	5、选址合适，周边无明显粉尘和有害气体污染源。				
1.4	洗手设施	<p>a) 经营场所内应设置相应的手部清洗、消毒、干手用品或设施、洗手消毒方法的标识。其位置为从业人员入口处或其他方便操作的区域。鼓励各类现场制作场所独立设置。</p> <p>b) 洗手设施数量应与同班次从业人员数量相匹配。</p> <p>c) 洗手设施应专用，并有明显区别标记。</p> <p>d) 洗手设施保持清洁，避免使用过程中产生二次污染。</p> <p>e) 鼓励采用脚踏式、肘动式或感应式等非手触动式开关的水龙头。</p> <p>f) 鼓励温水供应。</p>	<p>1、洗手设施需配备手部清洁剂、非手动水龙头、干手机或擦手纸(使用擦手纸需要配备垃圾桶)，且所有洗手设施都处于正常工作状态。</p> <p>2、员工卫生间及相关</p>				

1.5	卫生间设施	<p>a) 不得与食品备售场所、现场制作场所、食品展售场所直接相通，并保持适当距离。</p> <p>b) 卫生间应定时打扫、保持清洁并定期消毒。</p> <p>c) 应在卫生间出口附近设置符合本标准 4.2.1 相关要求的洗手设施。</p> <p>d) 排污管道应与食品处理区排水管道分设，并设有防臭气水封。排污口应位于食品经营场所外。</p>	<p>设施(包括洗手、干手、消毒)充足，并且与产品制备和储存区域分开。卫生间不能直接朝向食品加工区域。</p> <p>3、更衣室必须保持充足、完好，工作服与个人服装及其他物品分开放置。</p>				
1.6	更衣场所及设施	<p>a) 超市应为一类和二类岗位人员设置专用更衣场所。</p> <p>b) 更衣场所应有适量的空间、足够数量的更衣设施，工作服与个人服装及其他物品分开放置。</p> <p>c) 各类现场制作场所内应设置专用的更衣场所</p>	<p>4、操作区域采光充足。</p> <p>5、通风排烟设施状态良好。</p>				
1.7	采光照明显施	<p>a) 食品现场制作场所和展售场所应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足操作和经营需要；光源应使食品呈现真实的颜色。</p> <p>b) 如需在裸露食品上方安装照明设施，应使用防护措施，防止破裂时玻璃碎片污染食品。冷冻（藏）库房应使用防爆灯。</p>	<p>6、仓库清洁卫生；待销毁产品、退换货与正常商品隔离放置，且清楚标示；食品分类、分架存放，离墙离地均在 10cm 以上；先进先出。</p>				
1.8	通风排烟设施	<p>a) 应保持良好通风，及时排除潮湿和污浊的空气。</p> <p>b) 产生大量油烟的设备上方应加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。</p> <p>c) 产生大量蒸汽的设备上方应设置机械排风、排汽等装置，做好凝结水的引泄。</p>	<p>冷藏（冻）库房温度监控正常。</p>				

1.9	贮存设施	<p>a) 食品贮存场所、设备应定期清洁维护,做到无毒、坚固、无积尘、无霉斑、无食品残渣,能满足食品保存条件(如温度、湿度)等要求。 b) 食品和非食品(不会导致食品污染的工用具、包装材料等物品除外)贮存场所应分隔设置。不同类别食品和物品应分区存放,不同区域应有明显标识。c) 食品贮存场所和货架应能满足食品安全要求和先进先出的操作原则。应有良好的通风、防潮设施。食品分类、分架存放,离墙离地均在10cm以上。d) 冷藏(冻)库房和设备定期除霜、清洁和维护。应有温度显示装置,定期校验。</p>					
1.10	工用具和设备	<p>1 工用具和设备应符合食品安全标准或要求。  2 工用具和设备应牢固、无裂缝,易于清洁、消毒、保养、检查,避免润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留。  3 固定的设备与地面、墙壁无缝隙安装,或保留足够的清洁、维护操作空间。与食品接触的部件应易拆卸。  4 用于即食食品、非即食生食品和非即食半成品的工用具应有明显的区分标记,不得混淆摆放和使用。  5 工用具和设备应定期维修保养,保持良好的运行状况。冷藏(冻)库和设备、热藏设备应有温度显示装置,定期校验。应建立工用具、设施和设备维修保养、校验制度,并记录。  6 超市应配备温度连续监测设施设备,对冷藏(冻)食品经营全过程实施监控。  7 食品经营场所不得存放与经营无关的物品,各类设施、设备不得用作与食品经营无关的用途。</p>	<p>1、工用具和设备等无破损、断裂,生锈容器、刀具、货架和其他加工用具。  2、生、熟品加工器具,无交叉污染。  3、针对加工设备维护保养计划和记录;温度监控装置及时校准;对冷藏(冻)食品全程监控。</p>				
2	采购						

2.1	食品选购	<p>a) 超市应对拟售卖的食品从包装方式、温（湿）度要求、制作售卖方式和要求、食用方法和高危易腐等方面，进行危害分析，确定风险等级。</p> <p>b) 结合本超市经营条件和食品安全控制能力，确定是否选购。</p> <p>c) 对选购的高风险食品应制定关键风险点控制计划。</p> <p>d) 应根据法律法规规定禁止经营的食物、食用农产品及相关产品等（参见附录C）。</p>					
2.2	供货者选择	<p>a) 超市应选择具有相关资质、有能力按照进货查验的相关要求提供质量合格证明文件和承诺的相关认证的证明文件的供货者。</p> <p>b) 超市应根据食品风险类别，对供货者的食品安全保障能力（如生产经营条件、管理水平等）进行评价，优先选择保障能力较强的供货者。</p> <p>c) 超市应对拟售卖食品的标签标识、包装、感官性状、外观质量状况及质量合格证明文件等进行审核。应审核每种食用农产品的供货者名称、农产品品种、产地等信息，且完整记录。</p> <p>d) 连锁超市应对高风险的农产品纳入供应链管理计划，从源头、产地和物流仓储进行现场评估并记录审核结果和供货的基本信息。</p>	1、对供应商进行评估，并索证索票。				

2.3	运输(载)	<p>1 食品运输(载)工具内应无不良气味,保持清洁,定期消毒,应有效避免食品受到风吹雨淋、阳光直晒。</p> <p>2 食品与非食品分隔,清洁剂、消毒液和日化用品等,应采用独立、封闭、防渗透材料的外包装装存,避免污染食品。</p> <p>3 食品不得与有毒有害物质混载。</p> <p>4 运输(载)过程中,外食品包装应完整、清洁,符合食品安全标准要求,能有效避免食品受到污染。</p> <p>5 运输(载)工具应能满足食品的运输(载)条件(如温度、湿度等),无具体要求的,应依照食品保存要求执行。同一运输(载)工具内的食品,应具有类似的运输(载)条件,散装食品还应符合下列要求,避免交叉污染:</p> <p>a)即食食品、非即食生食品和非即食半成品有效分离或分隔。</p> <p>b)果蔬、畜肉、禽蛋、水产品等生鲜农产品及制品应有效分离或分隔。</p> <p>c)应有独立外包装或使用符合食品安全要求的专用密闭容器。</p>					
3	进货验收						
3.1	随货证明文件的查验	应依照进货查验的相关要求查验索取供货票据、食品出厂检验合格证等证明文件。实行统一配送经营方式的超市,可由企业总部统一查验供货者的证明文件。首次进货时需查验供货者的食品生产经营许可证证明文件。	商品验收标准和记录完整。 - 冷链产品温度和车厢温度 - 卫生清洁情况 - 包装完整情况 - 虫害或虫害迹象 - 无交叉污染				
3.2	运输(载)工具的检查	运输(载)工具应符合卫生要求。					

3.3	外观检查	<p>a) 外包装应清洁、形状完整，无明显破损和受潮，标识与内容物一致。</p> <p>b) 内包装无破损，食品形状完好。</p> <p>c) 具有该食品正常的感官性状。</p> <p>d) 品标签标识符合相关要求，食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。</p>					
3.4	温度检查	<p>a) 依照食品运输（载）温度要求，查验食品温度。无具体运输（载）温度要求的，依照食品标签标识规定的保存温度查验。无具体要求且需冷藏（冻）的食品，可参照本规范相关温度要求。应根据每类食用农产品特点，明确相关验收温度要求。b) 冷冻食品如有解冻后再次冷冻的情形，应拒收。c) 验收期间尽可能减少食品温度变化。食品温度变化不得超过<math>\pm 3^{\circ}\text{C}</math>，或冷藏食品表面温度不得超过<math>8^{\circ}\text{C}</math>，冷冻食品表面温度不得高于<math>-12^{\circ}\text{C}</math>。</p>					
3.5	保质期检查	<p>a) 采取有效措施查验食品保质期，杜绝过期食品进入。</p> <p>b) 根据自身销售量和食品保质期，制定允许接收食品的合理期限，以保证食品在保质期内销售，一般不应超过保质期的三分之一时间。</p>					
3.6	记录	<p>食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。</p> <p>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。食用农产品记录保存期限不得少于6个月。</p>					
4	食品贮存						

4.1	库房管理	<p>a) 超市应记录各类食品的入库日期、数量等相关信息。做到登记清楚，帐物相符。入库记录应与进货查验相衔接，定期与供货者核对购进食品的品种、规格和数量。</p> <p>b) 即食食品、非即食生食品、非即食半成品严格分离（隔）放置，散装和自行简易包装果蔬、畜肉、禽、蛋和水产品等及制品分类摆放。散装食品应使用封闭容器存放。</p> <p>c) 各类食品不得堆积、挤压存放。</p> <p>d) 应按照食品保存条件和保质期的要求贮存食品。无具体要求的，应根据食品品种、制作方式、包装形式等确定保存条件和保质期，并有标识区分。</p> <p>e) 食品保存条件为常温的，其贮存温度不得超过 30℃。</p> <p>f) 食品数量不得超过贮存库房、设备的装载限量。冷藏（冻）库房和设备内食品摆放不得影响冷空气流通。</p>	<p>1、商品入库记录完整。</p> <p>2、不同类别产品应分区隔离储存并标识，并防护良好。</p> <p>3、冷藏食品表面温度不得超过 8℃，冷冻食品表面温度不得高于 -12℃。</p>				
4.2	内部运输与暂存	<p>a) 冷藏（冻）食品的内部运输和暂存应尽可能减少食品温度变化，食品温度变化不得超过±3℃，或冷藏食品表面温度不得超过 8℃，冷冻食品表面温度不得高于-12℃。</p> <p>b) 使用专用推车、容器等，不得使用供顾客购物使用的推车、购物筐等设施。</p>					
4.3	库存清理	超市应根据本规范要求建立食品贮存制度。应定期检查、清理库存食品，对腐败变质、包装破损和超过保质期食品实施不合格食品处置制度。					

4.4	店内仓管理	超市可以根据经营需要在经营场所内设置店内仓，供直接配送服务，店内仓管理需符合本规范 5.4.1 要求，并遵循以下要求： a) 店内仓为专用区域，存放直接配送的商品。 b) 入库商品不得裸露，须密封包装完好 c) 库房内设置退货区及待报废区，并做好记录；					
4.5	店外仓管理	超市可以根据经营需要在经营场所外设置店外仓，供贮存和配送服务，店外仓管理需符合本规范 5.4.1 要求，并遵循以下要求： a) 应当向当地食品安全监管部门报告。 b) 外设仓库地址发生变化的，应在变化后 10 个工作日内向当地食品安全监管部门报告。					
4.6	委托贮存和运输	超市可以根据经营需要委托贮存和运输服务的，应遵循以下要求： a) 选择有资质或备案的贮存或运输服务提供者，并查验相关证明文件和食品安全保障能力，建立贮存服务提供者档案。 b) 应与贮存或运输服务提供者签订协议或合同，明确双方的食品安全管理责任和保障食品安全措施要求。					
5	现场制作						
5.1	基本要求	1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得制作和使用，对经确认属实的实施不合格食品处置制度。不得将售卖后回收或超过保质期的食品再次制作。 2 不得使用非食用物质制作食品，或者在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 3 采取有效措施防控交叉污染。即食食品、半成品和食品原料之间，散装食品原料（含果蔬、畜肉、禽蛋、水产品等及其制品）之间应采取有效的分离（隔）、覆盖或包装等措施。相关工用具等应有明	1、原材料不得超过保质期或变质。 2、无涉及违禁的食品添加剂，违规添加，添加非食用物质、超范围使用添加剂。 3、防止交叉污染：生熟食分开；如空间不				

		<p>显的识别标记，不得混淆使用。操作人员应按照本规范要求，对手部清洗和消毒。</p> <p>4 用水应符合《生活饮用水卫生标准（GB5749）》。</p>	<p>够，生食置于熟食之下。</p>				
5.2	食品解冻、清洗与切配	<p>1 鼓励使用冷藏解冻方法。采用自然解冻和流水解冻方法的应尽可能减少食品解冻时间，避免有害微生物大量生长繁殖。2 解冻后的食品中心部位应无冰冻，食品表面温度不应超过 8℃。3 使用微波解冻的食品应及时使用。其他方法解冻后的食品如不及时使用，应冷藏。4 非即食生食品（果蔬、水产品、畜肉类、禽蛋类）应分别清洗和切配，采取有效措施防止交叉污染。5 食品容器不得直接放置于地面，切配好的食品应分类存放。如在同一货架存放，应按照果蔬类、水产品、畜肉类、禽蛋类由上至下的顺序摆放。6 高危易腐食品应减少在常温下的存放时间，切配后及时使用或冷藏。</p>	<p>1、正确解冻：A 冷藏（柜）解冻（需标注起止日期），B 流动水中解冻（水池在解冻前后需清洗消毒）。2、防止交叉污染：生食按种类不同分开存放；如空间不够，按海鲜，羊/牛肉，猪肉，禽肉之顺序从上到下存放。</p>				
5.3	热制作	<p>1 需要熟制的即食食品应烧熟煮透，食品中心温度不低于 70℃，定期抽查监测。食品原料、加热方式等发生变化时应监测中心温度。</p> <p>2 半成品制作时，食品中心温度以食品工艺需求为准。</p> <p>3 仅为满足食品感官需求加热的即食食品，其食品中心温度以感官需求为准。</p> <p>4 在 8℃-60℃温度之间存放超过 4 小时的高危易腐食品，如再次展售需重新加热，中心温度不低于 70℃，重新加热不可超过 1 次。</p>	<p>1、需要熟制的即食食品应烧熟煮透，食品中心温度不低于 70℃。</p> <p>2、易腐败的膳食应存放在冰箱中，取出后应按要求进行再加热，待加热食品感官应无异常。再加热时，食品的中心温度应达到 70℃以上。</p>				

5.4	冷制作	<p>超市应列出须在专间（区）加工的食品，并按食品种类分别设置专间（区），使用专用的设备、工具、容器，用后应清洗、消毒，保持清洁。非即食食品不得在专间（区）内加工。</p> <p>专人加工制作，操作人员为一类岗位人员，工作前应对手部清洗、消毒，并更换专用工作服，戴口罩。</p> <p>1 专间操作</p> <p>a) 冷制作以高危易腐食品为主要原料的即食食品（如制作裱花蛋糕、制作寿司和生食水产品、切配熟食卤味等），应在各自专间内制作。</p> <p>b) 加工食品时，专间内温度不应高于 25℃。</p> <p>c) 每餐使用专间前，应对专间空气进行消毒。</p> <p>d) 非操作人员不得擅自进入专间。</p> <p>2 专区操作</p> <p>a) 冷制作自制饮品、少量含高危易腐的即食食品（如奶油夹心面包、泡芙）等，应在专区内加工，与其他区域保持有效距离，避免交叉污染。</p> <p>b) 热制作后需冷却的食品应在专区内冷却，专区内不得进行非即食食品的存储、操作。需冷藏的食品，冷却过程的温度和时间应符合以下要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 小时内温度降至 8℃ 以下；</li> <li>- 或 2 小时内温度降至 20℃ 以下后，再经 4 小时降至 8℃ 以下。</li> </ul>	<p>1、熟食改刀、寿司、裱花操作必须在专间中进行。</p> <p>2、专间内配备空调、紫外线灭菌灯、流动水、净水装置、冰箱、防蝇防尘设施、清洗消毒设施和温度计等。</p> <p>3、专间每天应当定时进行空气消毒。</p> <p>由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。</p>				
5.5	自行简易包装	<p>a) 用于食品的包装材料和容器应符合相关食品安全标准。</p> <p>b) 热加工食品需冷却至室温方可包装。</p> <p>c) 应能有效避免食品汁液渗出和滴洒。</p> <p>d) 完成包装后不得随意更换，确因需要更换，应标明原包装时间和</p>	<p>1、商品标签标识正确。</p> <p>2、不得返包。</p>				

		更换包装时间。					
5.6	食品添加剂使用管理	<p>(食品添加剂使用标准(GB2760)规定的最大使用量为“按生产需要适量使用”的除外)</p> <p>超市现场制作使用的食品添加剂应由专人采购、专人进货查验、专人保管、专柜贮存、专人使用、专人记录。</p> <p>a) 实施进货查验和出入库记录, 主要记录食品添加剂名称、批号、供货者名称、联系方式、本单位使用的食品、采购日期、数量、保质期、出库数量、出库日期、经手人等信息或其他具有同等追溯作用的信息。</p> <p>b) 使用专用的贮存柜, 柜体上标识醒目的“食品添加剂”字样。</p> <p>c) 使用专用工具和容器。食品添加剂的使用应符合国家有关规定, 不得超范围、超限量使用。采用精确的计量工具称量, 并有详细记录, 主要记录食品添加剂名称、使用量、使用的食品、使用的时间(含年、月、日、时)、使用人等或其他具有同等作用的信息。</p>	<p>1、设立食品添加剂专用贮存场所或设施, 上锁, 由专人保管食品添加剂, 与食品分开存放。并标注“食品添加剂”字样, 贮存时应保留食品添加剂原有包装。(使用容器盛放拆包后的食品添加剂的, 应在盛放容器上标明食品添加剂名称, 并保留原包装。)</p> <p>2、应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。</p>				

5.7	店内堂食服务	<p>a)分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。</p> <p>b)盛装菜肴的餐具应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒（一次性的应避免污染）。</p> <p>c)在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8℃~60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。</p> <p>d)按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。</p> <p>e)供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。</p> <p>f)供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。</p> <p>g)垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品应清洗消毒，一次性用品应废弃。</p> <p>h)消费者就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。</p>	<p>1、易腐败的膳食在8~60℃条件下，存放时间不超过加工后2小时，8~60℃条件下存放时间超过2小时的应废弃，未变质的可以再加热后供应。</p>				
6	食品展售						

6.1	展售方式与设施设备	<p>1 展售方式与设施设备 1.1 根据各类食品特点和风险选择适当的展售方式。1.2 不同保存条件的食品配备相应的设施设备,保持清洁。</p> <p>1.3 散装即食食品,应使用封闭专柜或专门容器,或采取其他防护措施避免食品受到污染。配置专用工用具,定期清洗消毒。高危易腐的应专人售卖,不得以消费者自助装袋的方式售卖,工用具、容器每日清洗消毒。1.4 现场制作的散装食品如在其制作容器内直接展售,应符合本规范现场制作的卫生操作要求。1.5 自行简易包装的高危易腐即食食品,应使用专柜或专门容器展售,并定期对专柜或容器清洗消毒。1.6 鼓励对散装食品进行预包装或简易包装后展售。</p>	<p>1、散装食品卫生管理是否符合要求?(如:售卖散装食品时必须设置防尘设施,并具有禁止消费者触摸的标志。销售时应当由销售人员为顾客分装)。</p>				
6.2	展售条件和保质期	<p>1 预包装食品应依照标签标识要求的保存条件和保质期展售食品。</p> <p>2 无具体保存条件和保质期要求的食品,鼓励经营者通过实验或科学证明确定保存条件和保质期。若科学证明的,可参照以下原则:</p> <p>a)冷制作以高危易腐食品为主要原料的,应冷藏(冻),少量含高危易腐食品的宜冷藏(冻)。冷藏 8℃食品保质期不超过 24 小时(寿司不超过制作当日,生食水产品或含有生食水产品的食品不超过制作后 4 小时),冷冻-12℃保质期不超过 1 个月。</p> <p>b)热制作的高危易腐食品可热储存,中心温度高于 60℃,保质期以食品感官要求为准。</p> <p>c)高危易腐食品中心温度在 8℃-60℃之间,保质期不超过 4 小时。</p> <p>3 分切、分装等方式制作的食品,其保质期应重新设定,但最长不超过食品的原有保质期。重新设定的保质期应向消费者明示。高危易腐的应参照本条要求储存和展售。</p> <p>4 保质期不同的散装食品宜区分陈列,如混装,应以最短的保质期为准。</p>	<p>1、商品不得过期。</p> <p>2、不得延长商品原始保质期的现象。</p> <p>3、商品保存条件符合要求。</p>				

		<p>5 展售的食品不得以涂改标签、拆改包装、更改展售条件（如温度）等任何方式改变或延长原有的生产日期或保质期。</p> <p>6 散装和自行简易包装食品，其保质期少于 72 小时的，生产日期和保质期以小时为单位。</p> <p>7 过期食品、未按保存条件要求展售的食品（如冷藏食品常温展售）应按不合格食品处置制度处置。</p> <p>8 食品保存条件为常温的，其展售温度不得超过 30℃。</p> <p>9 对不易通过感官识别腐败变质的食用农产品，应规定展售条件和保质期，如鲜蛋和密封外包装的食用农产品等。</p>					
6.3	临期食品	<p>1 售卖的食品严格控制在保质期内，鼓励经营者为消费者预留合理的存放和食用期。超市可参照附件 2 《食品临期时限参考原则》，制定经营食品的临期时限。</p> <p>2 鼓励超市建立食品的临期销售制度，对临近保质期的食品向消费者做出提示。</p> <p>3 鼓励超市设立临期食品的专用售卖区，或在临期食品最小销售单元上加贴醒目文字标识。</p>	1、设置临期食品的专用售卖区或在临期食品最小的销售单元上加贴醒目文字标识。				
6.4	报损商品销毁制度	<p>1 按报损商品垃圾分类进行破坏性处理；</p> <p>2 建立每日报损销毁台帐，真实记录商品名称、处置类别、商品报损数量、报损原因以及操作当事人；</p> <p>3 对每日报损过程进行记录，影像记录保存不少于 1 个月，照片记录保存不少于 3 个月。</p>	<p>1、以染色、毁形方式及时清理处置变质或者超过保质期的食品、设立专门的不符合要求食品存放场所或容器。</p> <p>2、处理过程中需有管理人员在场且必须在</p>				

			监控摄像头下方进行。				
6.5	消费者品尝	<p>1 供消费者品尝的食品，陈列不得超过 2 个小时，过时应废弃。</p> <p>2 品尝食品的防护设施应有醒目区分标记，每日清洗、消毒，或使用一次性用品。</p> <p>3 餐饮具应使用一次性用品，并配备垃圾桶。</p> <p>4 接触食品的操作人员为一类岗位人员。</p> <p>5 工用具应符合本规范清洗、消毒和保洁的要求。</p>	<p>1、试吃有专人负责；</p> <p>2、试吃符合卫生要求</p> <p>3、试吃品至少 2 小时内更换。</p>				
6.6	售卖装袋	<p>1 不得将售卖后回收的食品再次售卖。</p> <p>2 食品包装袋应清洁，符合相关食品安全标准。</p> <p>3 经营者可为消费者提供冰块（屑）或保温用品，但应采取措施防止污染食品。</p> <p>4 经营者应提示消费者正确盛装食品的方法。如食品与非食品分开、即食食品与非即食食品分开等。</p>	<p>1、不得售卖回收食品。</p> <p>2、食品包装袋应清洁，符合相关食品安全标准。</p> <p>3、经营者应提示消费者正确盛装食品的方法。</p>				
6.7	自动售货机	<p>1 应使用密闭设施、设备。</p> <p>2 展售应能满足食品标签、标识的储存条件。</p> <p>3 不得销售散装食品。</p> <p>4 自动售货机内部应定期清洗、消毒。</p> <p>5 具备制售功能的售货机，应符合本规范现场制售要求</p>	<p>1、自动售货机符合规范要求。</p>				
6.8	销售记录	<p>1 从事食品批发业务的经营者应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。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。</p> <p>2 超市应如实记录食品的售卖数量和日期等相关信息，做到帐物相</p>	<p>1、从事食品批发业务的经营者应有销售记录，记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货</p>				

		符	者名称、地址、联系方式等内容。				
6.9	特殊食品销售	<p>1 婴幼儿配方乳粉（食品）的销售过程还应符合以下要求：a)建立专项进货查验和查验记录制度，并索取与批次对应的检验报告。b)划分专区贮存，不得与其他食品混淆。c)划分专门的区域或柜台、货架展售，并在显著位置设立销售专柜或专区提示牌，注明“婴幼儿配方乳粉（食品）销售专区（专柜）”字样，提示牌规格可根据经营者设立的专柜或专区的空间大小而定，但均应采取“绿底+白字”黑体字式样。d)消费者预留合理的存放和食用期。对距离保质期不足一个月的婴幼儿配方乳粉（食品）应在其最小销售单元上加贴醒目文字标识或采取提前下架等处理措施。e)每月进行清理，对发现的包装破损、腐败变质或超过保质期的婴幼儿配方乳粉（食品）要立即停止经营、登记造册，实施不合格品处置制度。2 保健食品的销售过程应符合以下要求：a) 在经营场所划定专门的摆放、销售区域或者柜台、货架。 b)在显著位置设立提示牌，提示牌应注明“保健食品销售专区（或柜台）”字样。提示牌为绿底白字，字体为黑体，字号大小与设立的专柜或者专区的空间大小相适应。c) 在经营保健食品的场所显要位置标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息，引导消费者理性消费。</p>	<p>1、婴幼儿配方乳粉（食品）、保健食品应设立销售专区，并有“绿底+白字”黑体字式样的专区标识。2、婴幼儿配方乳粉（食品）应索取与批次对应的检验报告。3、保健食品的销售区要标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息，引导消费者理性消费。</p>				
6.10	食品到家配送服务	<p>1 冷藏（冻）品使用专用设备（保温袋、保温箱）配送，保证商品温度。  .2 散装即食食品使用食品专用包装袋做好封闭包装，杜绝交叉污染。  3 食品与非食品进行有效的隔离，生熟分开包装，不得混装。  4 上门配送应出示工作证及健康证；</p>	<p>1、配送商品要符合要求。</p>				

		5 配送到家与顾客确认商品质量，对冷藏（冻）商品重点查看，确保到货品质有问题及时发现；					
7	通用过程						
7.1	标签与标识	<p>1 所售食品的店内编码与其食品的品种、规格相对应。</p> <p>2 集中储存区域的预包装食品和散装食品（含自行简易包装食品）应设置可追溯标识。预包装食品标识信息至少包括食品品名、生产者名称、产品数量、生产日期（批次）、保质期等信息。集中储存区域的散装食品（含自行简易包装食品）应设置可追溯标识，标识信息应包括：食品名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。标识可以采用标识卡或电子标签等其它方式。</p> <p>3 展售的散装食品（含自行简易包装食品）应当在食品的容器、展售柜或外包装上标明食品名称、主料、配料、生产超市名称、地址、联系方式、生产日期或者生产批号、保质期（或食用期限）等内容。对保存条件和食用方式有特殊要求的，应在标签上注明。展售的散装食用农产品应注明名称、产地等信息。</p> <p>4 对食用方式可能会产生误解的食品，应在标签上醒目注明食用方式（如非即食三文鱼肉应注明“非即食”）。</p> <p>5 各类标签、标识应真实、清晰、明显，生产日期、保质期显著标</p>	<p>1、预包装食品符合 GB7718《预包装食品标签通则》和 GB 28050《预包装食品营养标签通则》的要求；所有散装产品必须展示散装产品信息卡，内容包括：食品名称、配料表、生产者和地址、联系方式、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等。</p>				

		<p>注、容易辨识，不得有意遮挡、涂改、篡改。</p> <p>6 预包装食品标签应符合《预包装食品标签通则 GB7718》和《预包装食品营养标签通则 GB7718 GB28050》要求，专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品还应当标明主要营养成分及其含量。</p> <p>7 食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。</p> <p>8 进口预包装食品应有完整的中文标识。</p> <p>9 从业人员操作时应查看标签标识信息。</p>					
7.2	废弃物管理	<p>1 食品经营场所内可能产生废弃物或垃圾的场所均应设有带盖废弃物容器。</p> <p>2 处理废弃物的工具、容器等应有明显的区分标识。</p> <p>3 废弃物容器应封闭、不透水、内外壁整洁。即食食品处理场所内的废弃物容器应为非手动式开启。</p> <p>4 废弃物应日产日清。盛装食品废弃物的容器应每日清洗。</p> <p>5 废弃物临时集中存放设施或场所应密闭，与各类食品场所分隔或保持适当距离，每日清洁。</p> <p>6 超市废弃物临时集中存放场所的门应保持关闭，且不得与各食品经营场所直接相通。应配备防蝇防鼠设施。</p> <p>7 超市应建立食品废弃物处置制度。</p> <p>8 垃圾分类应参照相关地方法律规章执行。</p>	<p>1、食品区域内垃圾桶存放位置合理，不会引起食品的污染。</p> <p>2、垃圾桶(带盖有垃圾袋、脚踏式)、及时清理，干净整洁。</p>				

7.3	虫鼠害控制	<p>1 超市应定期检查是否有虫鼠迹象（如：鼠粪、鼠洞、嗑痕，蟑螂卵和粪便等）。重点检查食品贮存场所、固定设备（设施）背面及其他阴暗、潮湿和温暖的场所，发现迹象，应追查来源，采取消杀措施，消除隐患。 2 防止虫鼠侵入。a)保持食品经营场所清洁，地面无食物残渣，排水沟通畅。b)门、窗和天花板等各项设施如有破损应立即修补。与外界相通的门、窗密闭性能良好，可开启的窗户应安装纱窗。c)排水沟出口和各类排气口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。3 消杀虫鼠。a)虫鼠消杀时应对食品、工用具、包装材料等妥善防护，避免污染。不得在食品经营时使用化学药物除虫灭害，应在闭店后使用化学药物除虫灭害。b)食品经营场所内应设置灭蝇设施。不得在裸露食品及加工台面正上方使用电击式灭蝇灯。若使用电击式灭蝇灯下缘半径1.5米之内不能存放食品及是相关产品、容器和工具等。c)超市应建立虫害防控制度，并有序、有效实施。有条件的超市选择具备资质的机构进行除虫灭害。</p>	<p>1、有效阻断虫害进入渠道，如适当的纱窗（≥40目）、塑胶帘、风帘，挡鼠板，及时关门关窗，墙缝≥6mm的门缝及天花缝隙应及时封堵，下水道出口及排气口设置孔径小于6mm防鼠网。2、食品制备区或储存区无动物（迹象）。正确安装捕鼠器械、灭蝇灯等，并保持器械、设施的清洁。3、如使用药物防治虫害，使用中避免污染食品，使用后彻底清洁场所和设施。</p>				
-----	-------	---	---	--	--	--	--

7.4	工用具清洗、消毒与保洁	<p>超市应根据加工食品的品种和数量，建立清洗、消毒与保洁制度。明确清洗消毒的对象、方法、频率和人员等内容，配备清洗、消毒、保洁专用设备设施，并正常运转，确保清洗、消毒效果。</p> <p>1 鼓励超市优先选择热力消毒方法，但因材质（如仿瓷制品）、大小等原因无法采用的可采用化学消毒方法。</p> <p>2 自动制售设备中与食品接触的部件，应为可拆卸或其他便于清洁的形式。</p> <p>3 清洁工具和用品（如拖布、抹布等）的水池应专用，其位置应不会污染食品和其他食品接触表面，或明显低于相邻设备设施。</p> <p>4 各类食品工用具、设施和设备使用后应及时清洗，去除食物残渣和油污，接触即食食品的，清洗后还应消毒，并保洁贮存。非接触即食食品的应适时消毒。</p> <p>5 消毒后的工用具应存放于专用保洁设施内，标识明显。</p> <p>6 工用具应依据是否接触即食食品分别清洗、消毒，可分别设置专用水池，或按照接触即食食品、非接触即食食品的次序清洁消毒。</p> <p>7 采用化学消毒的应按照消毒剂产品使用说明书的要求配制和使用。</p> <p>8 清洗消毒操作过程不得污染食品和其他物品。</p> <p>9 使用的洗涤剂、消毒剂应当符合 GB 14930 的规定。</p>	<p>1、建立清洁消毒计划。</p> <p>2、指定专门存放位置，张贴存放区域危险化学品标识；盛放化学品的容器正确标识；使用的清洁消毒剂不应存放在加工间或食物、原材料附近。未使用中的清洁工具应悬挂在专门的挂架上或存放于专门的柜子里。</p> <p>3、配备能浸没消毒工用具的专用容器，配备合适的消毒剂，配备测量消毒液浓度的试纸，消毒浓度和时间符合要求。</p>				
-----	-------------	---	--	--	--	--	--

7.5	化学品管理	<p>采购、使用的化学品（如洗涤剂、消毒剂、润滑油、灭鼠药、灭蟑药、灭蚁药等）应从正规渠道购买，采取有效措施避免贮存、使用等过程污染食品、工用具、设施和设备。</p> <p>1 采购的化学品应有独立外包装，正式批准文号，标签清晰无破损。应有使用范围、使用方法、有效期等详细说明。超市应存留生产厂家名称和联系方式。</p> <p>2 灭鼠药、灭蟑药、灭蚁药等有毒有害药品应存放在固定的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标识，专人保管和使用。</p> <p>3 化学品的盛装容器和分配器等应专用，并标注化学品的通用名称。化学品不得使用食品容器盛装。</p> <p>4 化学品在使用前应仔细阅读产品使用说明书，严格按照规定的使用方法、剂量等要求使用。</p> <p>5 超市应由专人记录化学品的采购、贮存和使用并记录灭鼠药、灭蟑药、灭蚁药等有毒有害化学品的采购、贮存和使用。</p>	<p>1、化学品有索证资料，符合要求。</p> <p>2、杀虫剂专人管理，虫害消杀、用药记录。</p>				
8	从业人员管理						
8.1	人员培训	<p>1 新参加和临时参加工作的从业人员，经培训且考核合格后方可上岗。</p> <p>2 培训要求</p> <p>a) 培训内容应包含法律法规、食品安全基础知识和本单位食品安全管理制度。当食品安全法律法规颁布、修订，或本单位制度修订后，应及时开展培训。</p> <p>b) 应及时评估培训效果、完善培训内容，改进培训方式。</p> <p>c) 应确保每名从业人员每年至少参加 1 次培训，并实施考核。</p>	<p>1、所有员工都接受了食品安全培训并有记录。</p>				

		d) 应明确未参加培训或考核不合格人员的处置办法。 e) 建立食品安全培训制度，对培训情况实施记录					
8.2	人员健康管理	超市应建立从业人员健康管理制度。1 一类岗位人员每年应进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。必要时进行临时检查。 2 一类岗位人员患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的，应调整到其他不影响食品安全的工作岗位。3 从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等病症时，或患有上述疾病时应主动汇报，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。4 各岗位负责人应在每日开始工作前询问从业人员健康状况。应建立每日健康晨检制度，并记录不符合要求人员和处置情况。	1、能提供有效的员工健康证 2、遵守疾病申报规定，患有有碍食品卫生病症的人员不得带病工作。				

8.3	从业人员 手部清洗 与消毒	<p>从业人员工作前应清洗手部，一类岗位人员还应消毒手部。工作过程中保持手部清洁。</p> <p>1 一类岗位人员有以下污染情形应重新洗手，并消毒：</p> <p>a) 工作转换前，如：非食品操作和非即食食品操作转换为即食食品操作。</p> <p>b) 使用卫生间后。</p> <p>c) 接触污染物品（如废弃物、钱币、手机、落地的食品，污染的工具和设备等）后。</p> <p>d) 手捂嘴咳嗽、打喷嚏、擤鼻涕后。</p> <p>e) 触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔或身体其他部位后。</p> <p>f) 从事其他可能污染双手的活动后。</p> <p>2 二类岗位人员有以下污染情形应重新洗手：</p> <p>a) 工作转换前，如：非食品操作转换为食品操作等。</p> <p>b) 使用卫生间后。</p> <p>c) 接触污染物品（如废弃物、钱币、手机、落地的食品，污染的工具和设备等）后。</p> <p>d) 手捂嘴咳嗽、打喷嚏、擤鼻涕后。</p> <p>e) 从事其他可能会污染双手的活动后。</p> <p>3 手部清洗、消毒方法：有可参照的步骤要求。</p>	1、正确洗手：步骤正确、洗手的时间点正确。				
8.4	一次性手套	<p>1 不使用工具销售散装即食食品时应戴一次性手套。</p> <p>2 应按以下要求佩戴：</p> <p>a) 佩戴前应对手部清洗。</p> <p>b) 有本规范 9.4 条规定的手部污染情形时，应更换。</p> <p>c) 破损、脱落或启用 4 小时后应更换。</p> <p>3 一次性手套应清洁完整、不透水、不破损，材料符合国家食品安</p>	1、及时佩戴符合国家食品安全标准的手套。				

		全标准。					
8.5	工作服 (包括衣、帽)	<p>1 工作服应定位存放, 定期更换, 保持清洁。</p> <p>2 工作服受到污染后应及时更换, 一类岗位和二类岗位人员不得穿工作服去卫生间。</p> <p>3 一类岗位人员的工作服应与其他岗位人员工作服有明显的区分标记, 防止混淆。</p> <p>4 待清洗的工作服不得存放在食品现场制作场所和散装、自行简易包装食品展售场所。</p> <p>5 一类岗位人员和二类岗位人员的工作服宜为白色或浅色, 每人不得少于 2 套。</p> <p>6 进入现场制作场所的非操作人员, 应符合现场操作人员卫生要求。</p>	1、工作服清洁、正确穿戴、存放。				
9	食品安全管理组织机构						
9.1	食品安全管理机构设立和人员配备	<p>1 超市应设立食品安全管理机构, 配备专职食品安全管理人员。</p> <p>2 食品展销(览)会举办者应在展会筹备和举办期间设立临时食品安全管理机构, 配备临时专职食品安全管理人员。</p> <p>3 实行统一食品质量安全管理的超市, 总部应设立食品安全管理机构, 配备专职食品安全管理人员。各门店配备兼(专)职食品安全管理人员。</p> <p>4 超市应按照本规范要求, 建立食品安全管理人员制度。制度应明确食品安全管理机构独立其它营运部门, 并规定其具体职责。</p>	<p>1、配备专职食品安全管理人员。</p> <p>2、建立食品安全管理人员制度, 并规定其具体职责。</p> <p>3、食品安全管理人员应落实食品安全管理机构的要求, 具体实施</p>				

9.2	食品安全管理机构职责	<p>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：</p> <p>a) 建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任。</p> <p>b) 定期检查、考评各项制度实施状况，及时改进。</p> <p>c) 制定自查计划，监督实施状况。</p> <p>d) 组织实施食品安全管理机构的培训、考核。</p> <p>e) 实施食品安全风险分级分类管理。</p> <p>f) 排查食品安全风险。</p> <p>g) 处置食品安全事故和突发事件。</p> <p>h) 考核、评价食品供货者。</p> <p>i) 管理食品安全档案。</p> <p>j) 收集食品安全法律法规、标准和相关信息等。</p> <p>k) 落实食品药品监督管理部门有关部署和要求，并报告相关情况。</p> <p>m) 承担法律法规规定的其他职责。</p> <p>食品安全管理机构负责人应当由高级管理人员担任，具有食品安全事项的否决权。</p>	<p>食品安全日常管理工作。</p> <p>4、食品安全管理人员应定期接受食品安全知识培训，每年不少于40小时，经考核合格方可上岗，承担本单位食品安全管理工作。</p>				
9.3	食品安全管理人员职责	<p>食品安全管理人员应落实食品安全管理机构的要求，具体实施食品安全日常管理工作，具体职责至少包括以下方面：a) 参与制定各项食品安全管理制度。b) 实施食品安全自查，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) 组织实施从业人员健康检查，督促患有碍食品安全疾病的人员调离相关岗位。d) 制订、实施食品安全培训、考核计划。e) 审核各项食品安全记录，建立食品安全管理档案。f) 督促处置不合格食品。g) 配合食品安全监督管理部门的监督检查，如实介绍情况、提供资料。h) 承担法律法规规定的其他职责。</p>					

9.4	食品安全 管理人员 资格和培 训	<p>1 被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全管理人员。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得担任食品安全管理人员。</p> <p>2 食品安全管理人员应定期接受食品安全知识培训，每年不少于 40 小时，经考核合格方可上岗，承担本单位食品安全管理工作。</p> <p>a) 培训内容包括食品安全法律法规和基础知识。</p> <p>b) 超市可自行选择培训、考核的渠道和方式，保存相关档案。</p> <p>c) 食品安全管理人员每年应接受上述培训、考核。</p> <p>食品安全监督管理部门抽查考核不合格的，按照相关法律法规处理。</p>					
-----	---------------------------	--	--	--	--	--	--

说明：该自查表是依据超市，包括超总部和门店日常操作层面应遵循的良好操作规范建立的，可以作为定期自查表进行参考。在使用过程中应根据自身经营范围以及超市服务过程选择合适的类别以及适用的检查点，并适当增加或者减少相应的自查项目。

附 录 B  
(资料性附录)  
第三方网络销售平台自查表示例

项目	检查范围	规范要求	自查要点	不符合描述	整改措施	验证人	验证日期
10.1	证照许可	通过第三方平台进行交易的食品生产经营者应当在其经营活动主页面显著位置公示其食品生产经营许可证。通过自建网站交易的食品生产经营者应当在其网站首页显著位置公示营业执照、食品生产经营许可证。	营业执照、食品生产经营许可证与网络公示信息一致				
10.2	证照许可	网络食品交易第三方平台提供者应当对入网食品生产经营者食品生产经营许可证、入网食品添加剂生产企业生产许可证等材料进行审查，如实记录并及时更新。网络食品交易第三方平台提供者应当对入网食用农产品生产经营者营业执照、入网食品添加剂经营者营业执照以及入网交易食用农产品的个人的身份证号码、住址、联系方式等信息进行登记，如实记录并及时更新。					
10.3	制度	网络食品交易第三方平台提供者应当建立入网食品生产经营者审查登记、食品安全自查、食品安全违法行为制止及报告、严重违法平台服务停止、食品安全投诉举报处理等制度，并在网络平台上公开。网络食品交易第三方平台提供者发现存在食品安全违法行为的，应当及时制止，并向所在地县级食品药品监督管理部门报告。	公开制度是否与现行一致。抽查对于违法行为的落地履行情况				

10.4	记录	网络食品交易第三方平台提供者和通过自建网站交易食品的生产经营者应当记录、保存食品交易信息，保存时间不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存时间不得少于2年。	网络订单信息的记录履行情况。				
10.5	人员设置	设置专门的网络食品安全管理机构或者指定专职食品安全管理人员对平台上的食品安全经营行为及信息进行检查	是否有专职食品安全管理人员，及其资质				
10.6	送货运输	入网食品生产经营者未按要求采取保证食品安全的贮存、运输措施，或者委托不具备相应贮存、运输能力的企业从事贮存、配送的	抽查食品安全的防护措施				

**附录 C**  
**(资料性附录)**  
**禁止经营食品指引**

**C.1. 一般通过现场检查可发现的情形**

- a) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；
- b) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；
- c) 无标签的预包装食品、食品添加剂，无中文标签的进口预包装食品、食品添加剂；
- d) 所有品种的野生河鲀、河鲀活鱼和未经加工的河鲀整鱼；
- e) 国家为防病等特殊需要明令禁止销售的食品以及其他禁止销售的食品。

**C.2. 其它情形**

- a) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；
- b) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂；
- c) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；
- d) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；营养成分不符合食品安全标准的
- e) 专供特定人群的主辅食品；病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产
- f) 肉类及其制品；
- g) 按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；
- h) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
- i) 其他不符合法律法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂。

**C.3. 法律法规规定禁止销售的食盐或作为食盐销售的产品**

**C.3.1 禁止销售的食盐：**

- a) 散装食盐；
- b) 掺假掺杂、混有异物的食盐；
- c) 无标签或者标签不符合法律、法规、规章的食盐；
- d) 其他不符合食品安全标准的食盐；

**C.3.2 禁止将下列产品作为食盐销售：**

- a) 液体盐（含天然卤水）；
- b) 工业用盐和其他非食用盐；
- c) 利用盐土、硝土或者工业废渣、废液制作的盐；
- d) 利用井矿盐卤水熬制的盐。

## 参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（2018年12月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议修订）
  - [2] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》（2019年3月26日国务院第42次常务会议修订）
  - [3] 《食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》（未出台）
  - [4] 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法（国家食品药品监督管理总局令（2016）第20号）
  - [5] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
-