

团 体 标 准

T/SDMA -2021

肉类专卖店（柜）星级评定规范

（报批稿）

2021—00—00 发布

2021—00—00 实施

山东省肉类协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由山东省肉类协会、济南市市场监督管理局提出。

本文件由畜禽屠宰与肉禽蛋制品标委会归口。

本文件起草单位：山东德州扒鸡股份有限公司、济南市市场监督管理局、济南鲁味斋食品有限责任公司、青岛骨里香实业有限公司、山东净香园食品开发有限公司、青岛新万福食品有限公司、山东惠发食品股份有限公司、山东龙大肉食品股份有限公司、京御食品（烟台）有限公司、荣成宝竹肉食品有限公司、临沂新程金锣肉制品集团有限公司、山东中质华检测试检验有限公司、山东省肉类协会、山东省工业和信息化研究院、烟台喜旺肉类食品有限公司、诸城外贸有限责任公司、新希望六和股份有限公司、青岛波尼亚食品有限公司、广东壹号食品股份有限公司、济南南八珍实业发展有限公司。

本文件主要起草人：张庆永、姚华、李建新、马龙梅、张雅娟、张培辉、张庆玉、郝晓佳、刘选魁、许德强、徐同宾、田树臣、仲光凤、李琳、刘际宁、厉建军、窦立功、潘晓建、荣庆军、罗楠、彭纪棒、赵远征、张雁洁、于琪。

肉类专卖店（柜）星级评定规范

1 范围

本文件规定了星级肉类专卖店（柜）评定的术语和定义，评定机构和程序、跟踪管理、专卖店（柜）选址、布局、店容店貌、设备与设施、管理、贮存、销售、记录、追溯和召回、服务、培训、标志和标识等评定基本要求和星级肉类专卖店（柜）评定要求的准则。

本文件适用于经营肉和肉制品的各类专卖店（柜）的星级评定。

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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB/T 19480 肉和肉制品术语

GB/T 26604 肉制品分类

SB/T10622 超市现场加工食品经营规范

SB/T 10826 加工食品销售服务要求肉制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 肉类

肉类是指畜禽肉和肉制品。畜禽肉包括鲜肉、冷却肉、冻肉及其食用副产品；肉制品包括散装畜禽肉制品、预包装畜禽肉制品、现制现售畜禽肉。

3.2 肉类专卖店（柜）

在同一个地点，从事肉和肉制品经营的场所和区域。

3.3 星级评定

由评定机构依照本标准规定的程序对肉类专卖店（柜）进行评定，对符合相关条件的给予星级确定的活动。

3.4 星级肉类专卖店（柜）

经星级评定，赋予三星、四星、五星的肉类专卖店（柜）。

3.5 肉类专卖规范店（柜）

经评定，符合本规范基本要求的肉类专卖店（柜）。

4 评定条件

4.1 基本要求

4.1.1 依法取得营业执照、食品经营许可证、食品小作坊小餐饮登记证等合法资质。

4.1.2 应有从业人员健康合格证，申请企业配备专、兼职食品安全管理人员。

4.1.3 未发生食品安全事故。

4.2 选址、布局

4.2.1 专卖店（柜）不应选择对食品有显著污染的区域。

4.2.2 经营区域与其他区域应合理布局，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。

4.3 店容店貌

4.3.1 店容店貌整洁、卫生。

4.3.2 店外标识醒目，宜使用LED灯光，店内房顶墙壁装饰及设备设施、容器用具等保持洁净。

4.4 设施与设备

4.4.1 应具有与经营产品类别相适应的低温、常温以及高温设备、设施并配备温度检测和显示装置。

4.4.2 有现场制、售的专卖店（柜），应有加工场所和容器用具，所有与食品接触的容器用具应符合食品安全、无毒无害、循环清洗消毒要求。

4.4.3 专卖店（柜）计量称重设备应采用符合国家标准的计量器具，并定期检定，称重生、熟产品的计量器具应分开。

4.4.4 宜采用不影响购买者感官判定的灯光、容器包装等设施设备。

4.4.5 应配备防尘、防蝇、防鼠设施及存放废弃物和垃圾的密闭设施。

4.5 管理要求

4.5.1 应制定并建立准入协议、专卖店（柜）经营管理、索证索票、采购验收、卫生管理、不合格产品追溯和召回、消费者投诉处理等保证食品安全的基本制度。

4.5.2 食品生产经营人员每年应进行健康检查，取得健康证明；上岗前应接受食品安全知识培训。

4.5.3 查验产品合格证明文件，有关证明和供货票据属实，且与经营产品有直接对应关系。实行统一配送经营方式的企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件并进行食品进货查验记录。

4.5.4 采购、验收畜禽肉时，应查验供货者的《动物防疫条件合格证》等资质证件，应有动物检疫合格证明和动物检疫标志。

4.5.5 应如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期以及供货者的名称、地址及联系方式等信息。记录、票据等文件应真实，保存期限不得少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于两年。

4.5.6 严禁采购病死、毒死或者死因不明的畜禽肉及其制品，不得采购未按规定进行检疫、检验不合格的肉，或者未经检验或者检验不合格的肉制品。

4.6 贮存要求

4.6.1 对温度、湿度有特殊要求的食品，应确保贮存设备、设施满足相应的食品安全要求，冷藏或冷冻设施、设备外部具备便于监测和控制的设备仪器，并定期校准、维护，确保准确有效。

4.6.2 生食与熟食等容易交叉污染的食品应采取适当的分离措施，固定存放位置并明确标识。

4.6.3 贮存散装食品时，应在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

4.6.4 遵循先进先出的原则，定期检查库存食品，及时处理变质或超过保质期的食品，并应有处理记录。

4.7 销售要求

4.7.1 肉类专卖店（柜）应具有与经营品种、规模相适应的销售场所。生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。

4.7.2 销售散装食品，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容，散装食品标注的生产日期应与生产者在出厂时标注的生产日期一致。

4.7.3 在经营过程中包装或分包的食品，不得更改原有的生产日期和延长保质期。包装和分包的环境应符合相应法律法规的环境和温度要求，包装或分包食品的包装材料和容器应无毒、无害、无异味，应符合国家相关法律法规及标准的要求。

4.8 记录要求

4.8.1 应对采购、验收、贮存、加工、销售、消毒等环节进行详细记录。记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索，确保所有环节都可进行有效追溯。

4.8.2 销售记录和凭证保存期限不得少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于两年。

4.9 追溯和召回

4.9.1 应建立食品安全追溯信息制度，当发现经营的食品不符合食品安全标准时，应立即停止经营，并及时采取有效的追溯、召回等措施。

4.9.2 应如实记录发生召回的食品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因及后续整改措施等内容。

4.9.3 应配合相关食品生产经营者和食品安全主管部门进行追溯和召回工作，避免或减轻危害。

4.10 服务要求

4.10.1 营业人员熟悉产品知识，熟练使用文明用语，发音清晰，语气亲切。

4.10.2 营业人员精神饱满、态度热情，主动与顾客打招呼。

4.10.3 营业人员工装整洁、规范，工装含有企业的品牌标识等信息，经营散装食品的工作人员应戴工作帽、口罩、手套，不得佩戴首饰、画浓妆。

4.11 培训要求

4.11.1 营业人员需经岗位知识培训合格后上岗，并保留培训记录。

4.11.2 营业人员应定期参加食品安全法律法规及食品质量知识培训。

4.12 标识要求

4.12.1 专卖店（柜）内、外有明确的品牌标识，相关宣传画面清晰、明亮、完好，并符合有关要求。

4.12.2 产品标识齐全、清晰，符合国家法律法规要求。

5 星级专卖店要求

5.1 三星级专卖店（☆☆☆）

5.1.1 符合本文件第四章评定条件要求。

5.1.2 有适合经营需要面积的单独门店且不小于10平方米，店容店貌整洁、新颖、标志明亮，使用电子标志、标识。

5.1.3 应配备与经营规模相适应的工器具和清洁消毒设施，冰箱、冰柜及工器具等设备设施，保持洁净、明亮，无锈斑。

5.1.4 配备存放废弃物和垃圾的密闭设施，废弃物应定时清除，防止虫害孳生。

5.1.5 贮存设备、工具、容器等应保持卫生清洁，并定期消毒，采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯等）防止鼠类昆虫等侵入，若发现有鼠类昆虫等痕迹时，应追查来源，消除隐患。

5.1.6 使用监控设施进行监督管理。

5.1.7 应依据相关法规和标准对经营食品进行符合性验证和感官抽查，对有温度控制要求的食品应进行食品运输温度的测定。

5.1.8 应对冷却肉、冻肉的中心温度进行检查，同时检查肉和肉制品运输工具的卫生条件，有温度要求的肉和肉制品应记录运输温度。

5.2 四星级专卖店（☆☆☆☆）

5.2.1 符合本文件5.1三星级专卖店（☆☆☆）要求。

5.2.2 门店面积不小于15平方。

5.2.3 记录经营过程食品安全相关信息。落实食品安全追溯和营业人员健康管理制度。

5.2.4 建立供应商档案管理、准入、评审制度，应用信息化手段实施管理。

5.2.5 建立并应用电子化进销存管理系统，保持良好运行。

5.2.6 有满足经营生、熟肉品的营业人员，生、熟经营人员应分开，不得兼职。

5.2.7 应在显著区域设置食品安全公示栏，开展食品安全和有关科普知识宣传。

5.2.8 应制定并落实服务奖惩制度。

5.2.9 申报主体应加强日常管理，自主开展评审并进行记录。

5.3 五星级专卖店（☆☆☆☆☆）

5.3.1 符合本文件5.2四星级专卖店（☆☆☆☆）要求。

5.3.2 单一经营生肉门店面积不小于25平方米，单一经营熟肉门店面积不小于30平方米，肉类综合门店面积不小于40平方米。

5.3.3 店内布局和流程合理，店容店貌整洁、新颖、美观，有文化特色、有设计感，消费体验好。

5.3.4 使用先进电子技术，进行记录、管理、宣传。

5.3.5 为顾客提供但不限于下列服务内容：向顾客解答咨询，协助选购；商品销售推介；邮购、团购和网购；预定；缺货登记等。

6 星级专卖柜要求

6.1 三星级专卖柜（☆☆☆）

6.1.1 专卖柜应符合本文件第四章评定条件要求。品牌连锁经营企业专卖柜，还应符合企业有关规定要求。

6.1.2 生、熟专卖柜应设置在条件环境良好、不露天的专属经营区，并保持周围清洁卫生。

6.1.3 专卖柜设备设施应保持清洁卫生，使用良好，不得有锈蚀、油污、破损。冷藏设施应及时除霜，保持正常运行。

6.1.4 专卖柜面和柜内应整洁、卫生，柜面不得放置与经营产品无关的物品。

6.1.5 品牌专卖柜应专营本品牌的产品，如需经营其他渠道产品，应签订书面供销合作协议，明确有关产品质量和追溯等事宜。

6.1.6 每天应对进、销产品情况、剩余产品、退货产品等处理情况进行记录。

6.2 四星级专卖柜（☆☆☆☆）

6.2.1 应符合本文件6.1三星级专卖柜（☆☆☆）要求，且不宜经营其他渠道产品。

6.2.2 柜内产品摆放整齐，产品隔离明显、美观。

6.2.3 使用电子追溯系统记录和文件管理。

6.3 五星级专卖柜（☆☆☆☆☆）

6.3.1 应符合本文件6.2四星级专卖柜（☆☆☆☆）要求。

6.3.2 生、鲜专卖柜应具有出厂产品检疫检验合格证明原件。

6.3.3 为顾客提供但不限于下列服务内容：向顾客解答咨询，协助选购；商品销售推介；邮购、团购和网购；预定；缺货登记等。

7 评定机构和评定程序

7.1 评定机构

7.1.1 山东省肉类协会为星级肉类专卖店（柜）评定管理机构，负责评定活动的组织和管理工作的。

7.1.2 评定机构设星级评定委员会，评定委员会由行业协会、企业、认证机构、科研院所等单位的人员组成，委员会成员应具有肉和肉制品生产管理监管相关工作经历，熟悉相关法律法规及标准要求。

7.2 评定程序

7.2.1 申请

7.2.1.1 申请单位向评定机构提供星级专卖店（柜）评定申请表、自我声明文件、相关资质证书复印件、自查自评文件等材料。

7.2.1.2 实行品牌连锁经营的可以由所属品牌的管理单位进行内部初审，内部初审的结果同申报材料一同上报。

7.2.2 初审

7.2.2.1 评定机构对申请材料的完整性、真实性进行初审。

7.2.2.2 评定机构应查询申请单位相关信息（包括食品安全信息、信用信息等），作为评定的参考。

7.2.2.3 评定机构在 15 个工作日内将初审结果告知申请单位，并得到申请单位书面确认。

7.2.3 现场审核

7.2.3.1 评定机构根据资料初审情况，组织现场审核。

7.2.3.2 评定机构应在现场审核结束后 7 个工作日内向申请单位书面反馈现场审核情况，同时报星级评定委员会。

7.2.4 星级确认

评定委员会根据材料初审和现场审核的情况，确定申请单位的星级。

7.2.5 公示和发布

星级确认结束后 15 个工作日内，在山东省肉类协会官方网站上进行公示评定结果，公示期为 7 个工作日。公示结束后，发文进行公布。

8 动态管理

8.1 评定结果有效期为三年，每年对已获得星级评定的店（柜）进行年度审核，根据审核结果做出星级等级的升级、保持、降级或取消等决定。

8.2 星级专卖店（柜）如发生食品安全、经营管理安全、负面舆情等重大事故，应取消星级。

参考文献

《中华人民共和国食品安全法》

《济南市冷鲜肉销售管理措施》

《生猪屠宰管理条例》

《山东省食品小作坊小餐饮登记管理办法》

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范