团体标准《超市食品加工销售场所清洁消毒实施指引》编制说明

一、工作简况（任务来源、协作单位、主要工作过程、标准主要起草人及其所做的工作）

1. 任务来源

食品经营卫生是保障食品安全的前提条件。一直以来，超市按照《餐饮服务通用卫生规范》的相关要求管理食品加工销售场所的清洁消毒工作。实践中，超市现场加工后的食品存在展售期，与餐饮企业的消费者即食食用存在不同，对操作人员、设施设备的卫生要求也不同于餐饮，因此有必要制定针对超市食品加工销售场所的清洁消毒标准。

本标准由中国连锁经营协会（以下简称 CCFA）食品安全工作委员会部分超市企业和艺康集团共同提出，由中国连锁经营协会归口。

2. 协作单位

本标准由 CCFA 起草，其他参与单位包括：艺康（中国）投资有限公司、天虹商场股份有限公司、永旺(中国)投资有限公司、上海大润发有限公司、家家悦集团股份有限公司、沃尔玛（中国）投资有限公司、明康汇生态农业集团有限公司、麦德龙超市、北京超市发连锁股份有限公司、京东七鲜、永辉超市股份有限公司等。

3. 标准主要起草人及其所做工作

本标准的主要起草人包括楚东、范志斌、刘木子、刘中洋、姜星、周南、甄小雪、任涛、王磊、张海洋、孙玉琳、黄建军、赵萌、黄妍欣等，部分起草单位的起草人还在确认。

主要起草人所做工作包括市场调研、考察与比对，收集、整理国内外相关资料，起草标准，参与意见征集和修改标准等。

4. 主要工作过程

本标准起草工作自立项起，经过了讨论与资料收集整理、修改和讨论、征求意见、形成送审稿等主要过程。

1）讨论与资料收集整理

为保证标准的科学性和权威性，CCFA 邀请业内相关专家、学者及典型企业

相关负责人组成标准起草工作小组（以下简称小组）。小组首先讨论确定标准的主体部分，制定了起草工作计划,并着手搜集国内外资料。然后，工作小组对上述相关资料进行分类、详细分析及研讨，为标准起草工作打下坚实的基础。

2）起草和讨论

按照标准起草设定的时间和采集的资料，小组对标准进行了初步起草，形成标准起草第一稿，并展开内部多轮研讨、起草、再研讨和再起草的过程，从而形成标准起草征求意见稿。

2022 年 5 月 13 日，协会召开标准讨论会，邀请天虹、永旺、大润发、家家悦、沃尔玛、麦德龙、超市发、京东 7fresh 等企业，对标准初稿进行集中讨论、意见甄别并修改。

2022 年上半年针对标准起草中的问题及行业快速变化的实际，持续多次向天虹、沃尔玛等多家企业定向征询意见，并进行多次修改。

3）征求意见

2022 年 5 月，协会召开标准起草启动会议。中国检验检疫科学研究院、中国农业大学、中国标准化协会、天祥、天虹、永旺、大润发、家家悦、沃尔玛、麦德龙、超市发、京东 7fresh 等 11 家单位参会，会上结合前述标准起草工作阶段性成果，讨论了《超市食品加工销售场所清洁消毒实施指引》新的基本框架。

2022 年 5 月，协会通过邮件和协会官网发布《超市食品加工销售场所清洁消毒实施指引（征求意见稿）》征求意见通知，广泛收集行业的反馈意见。截至 2022 年 5 月，共收到 43 家企业的反馈意见。

2022 年 7 月初，协会汇总反馈意见，并完成《超市食品加工销售场所清洁消毒实施指引（送审讨论稿）》。

4）专家评审

2022 年 7 月 12 号，协会邀请行业内典型企业及专家共 9 家单位对送审稿进行研讨、修改和评审，以确保标准起草更加科学客观、真实反映行业现状，对超市控制食品加工销售区域食品安全风险发挥效用。

二、国家标准编制原则和确定国家标准主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据），起草国家标

准时，应增列新旧国家标准水平的对比；

1. 主要技术内容及论据

本标准的主要内容包括：清洁消毒的制度要求、化学品的采购与贮存、清洁消毒和清洁消毒验证四部分。标准附录为资料性附录，包括不同对象的清洁消毒方法推荐、清洁消毒效果检查方法。主要目的是指导超市做好各类清洗消毒工作。

1）名称

本标准是为了解决超市的清洁消毒的具体实施问题，为超市企业提供切实可行的指引。鉴于上述原因，本标准的名称为《超市食品加工销售场所清洁消毒实施指引》。

2）范围

本标准适用于用于综合超市、社区生鲜超市、仓储会员超市等食品加工区、销售区的清洁和消毒活动，规定了超市食品加工销售场所清洁消毒制度、清洁消毒产品采购和储存，以及不同区域、设施设备与工器具的清洁消毒具体要求、实施指引及效果检查。考虑到便利店、前置仓、专业专卖店与超市的差异，标准规定不适用于便利店、前置仓、专业专卖店，但可以参照执行。

3）术语和定义

超市定义参照《零售业态分类》（GB/T 18106-2021）。清洁定义参照《食品卫生总则》（CAC/RCP 1-1969）。消毒定义参照《消毒技术规范》。低温消毒定义参照《新冠肺炎疫情期间现场消毒评价标准》（WS/T 774-2021）。食品加工区定义参照《超市现场加工食品经营规范》（SB/T 10622-2011）。食品销售区是本标准中对食品销售相关场所的解释。

4）清洁消毒的制度要求

本章主要参考借鉴《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）中要求食品经营企业建立食品安全相关的制度。考虑到清洁消毒与食品安全有直接关系，要求超市应该建立清洁消毒制度。主要包括清洁消毒的培训、计划和记录要求。

5）化学品的采购与贮存

本章主要参考借鉴了《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）中关于化学品运输存储的要求。提出了化学品采购、运输、验收与贮存提出要求。

6）清洁消毒

本章主要参考借鉴《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）等。根据超市业态的特点提出食品加工区、食品销售区的相关要求，主要包括加工间，陈列设备，加工设备设备，工器具的清洁消毒要求，还包括加工间里面地面，下水道，墙面等清洁消毒要求。

7）清洁消毒验证

本章主要参考借鉴了《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》（DB31/T 410-2008）、《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》（DB11 T1790）等，提供了清洁效果检查、清洁洁净度验证、消毒效果检查的具体方法。

8）附录

本章主要内容参考《过氧化物类消毒剂卫生标准》（GB/T 26371-2010）、《季铵盐类消毒剂卫生标准》（GB/T 26369-2010）、《次氯酸钠类消毒液卫生质量技术规范》（卫监督发〔2007〕265 号）、《普通物体表面消毒剂》（GB 27952）、《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》（DB31/T 410-2008）、《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》（DB11 T1790）、《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》、《超市购物环境》（GB/T 23650）的相关要求。

三、主要试验（或验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果；

本标准的实施，为主管部门、政策制定部门提供了管理、监管的基础依据。也可以改善没有专门针对超市的具体清洁消毒要求和细则，导致超市企业在清洁消毒落地上遇到挑战的现状，指导超市企业做好清洁消毒，降低食品安全风险。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

本标准在起草过程中，参考了大量国内外标准，国内标准主要包括相关的国家标准、行业标准，以及认可和应用程度较高的地方标准。本标准制定过程中，借鉴和参考了以下国际和国（境）外标准、指南和技术资料。

GB 14881 食品企业通用卫生规范；

GB 27952 普通物体表面消毒剂的卫生；

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范；

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范；

GB/T 23650 超市购物环境；

GB/T 26369 季铵盐类消毒卫生标准；

DB11 T1790 餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范；

DB31/T 410-2008 餐饮业即食食品环节表面卫生要求；

国家卫生健康委员会食品司《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系；

本标准在实施起草过程中，未遇重大分歧。

在内容起草上基本达成协商一致。未曾发现本标准的内容与现行法律、法规有冲突的地方。