|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.040 |
| CCS  | X 00 |

|  |
| --- |
|  3201 |

南京市地方标准

DB 3201/T XXXX—XXXX

小型食品生产经营单位质量安全管理水平提升指南

第3部分：食杂店

Guidelines for improving food safety management level of small food

production and operation units

Part 1: grocery stores

（本草案完成时间：2022.11.21）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

南京市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc21753)

[引言 III](#_Toc24397)

[1 范围 1](#_Toc19274)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc32088)

[3 术语和定义 1](#_Toc77)

[4 场所环境 1](#_Toc31357)

[5 设备设施 1](#_Toc22390)

[6 从业人员 1](#_Toc8162)

[7 采购控制 1](#_Toc8899)

[8 过程控制 2](#_Toc22303)

[9 其他提升要求 2](#_Toc20157)

[附录A（规范性） 供货商资料册 3](#_Toc1724)

[附录B（资料性） 进货查验表 4](#_Toc11110)

1. 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。

本文件是DB 3201/T —\*《小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南》的第3部分。DB 3201/T —\*已经发布了以下部分：

 ——第1部分：食品小作坊；

 ——第2部分：食品摊贩；

 ——第3部分：食杂店；

 ——第4部分：小餐饮；

 ——第5部分：卤菜店。

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。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京市市场监督管理局、浦口市场监督管理局、南京市产品质量监督检验院（南京市质量发展与先进技术应用研究院）。

本文件主要起草人：黄文、刘志忠、肖有玉、杨娟、周帆、邱皓璞、申蓉。

1. 引言

小型食品生产经营单位是指生产经营规模小、从业人员少、利润额低的企业。本文件中小型食品生产经营单位是小型、微型、家庭作坊式企业和个体工商户的统称，主要包括食品小作坊、食品摊贩、食杂店、小餐饮、食杂店5种类型。企业规模按照不同的行业进行划型。按照工业划型，从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业，从业人员20人以下或营业收入低于300万元以下的为微型企业；按照零售业划型，从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业，从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

在食品生产经营单位的食品安全管理规范方面，我国已经发布了相关的食品安全通用标准。DB 3201/T —\*《型食品生产经营单位食品安全管理水平》是结合地方法规要求，指导小微型食品生产经营单位提升食品安全管理水平的规范。拟由五个部分构成。

——第1部分：食品小作坊。目的在于为提升食品小作坊的食品安全管理水平，对生产加工全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第2部分：食品摊贩。目的在于为提升食品摊贩的食品安全管理水平，对销售和加工制作全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第3部分：食杂店。目的在于为提升食杂店的食品安全管理水平，对销售环节全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第4部分：小餐饮。目的在于为提升小餐饮的食品安全管理水平，对加工制作全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

 ——第5部分：卤菜店。目的在于为提升卤菜店的质食品安全管理水平，对销售和现场制作全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升旨在依据现有法律法规和规范性文件、标准，结合地方工作要求，明确对5类主体的食品安全管理水平相关要素提出更高的规范要求，促进主体责任落实，为解决“三小”监管的实际困难提供思路和依据。

小型食品生产经营单位质量安全管理水平提升指南

第3部分：食杂店

* 1. 范围

本文件规定了食杂店经营过程中食品安全管理水平提升的要求。

本文件适用于指导食杂店提升食品安全经营管理工作。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

食杂店 grocery store

以零售农产品、预包装食品、保健食品、散装食品、现场制售食品为主，采取自选方式或柜台方式销售，经营面积小于200㎡的食品销售经营者。

* 1. 场所环境

经营场所环境卫生保持整洁，经营场所合理布局，食品销售区域与非食品销售区域分开设置。生鲜畜禽、水产品与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。保健食品、特殊食品需要专区专售。

* 1. 设备设施

销售冷藏冷冻食品的，宜配备外显温度计，每日检查设备内温度，定期进行设备维护，通过除冰、更换密封条、加氟等方式，保证设备制冷效果满足食品贮存要求。

宜采用信息化手段进行经营管理。

* 1. 从业人员

食品安全管理人员宜积极参加食品安全管理培训。

管理人员宜加强电子商务素养，各个环节的实施信息化管理, 提高管理的效率以及质量。

* 1. 采购控制

应从具有合法许可资质的供货商处购进食品及相关产品，主动查验上级供货商的相关证件，宜建立供货商资料册（供货商资料册可参见附录A）。

应主动向上级供货商索要凭证，购进的食品有产品合格证明文件；留存载有货物名称、数量、进货日期，以及供货者名称、地址、联系方式等内容的相关凭证，凭证信息不齐的，如实记录补齐（进货查验台表可参照附录B）。

* 1. 过程控制

宜建立健全食品安全日管控、周排查、月调度工作制度，针对不同风险隐患制定有效应对措施。

销售、贮存的食品应在保质期内且感官性状正常。宜根据食品保质期限安排检查频次：

1. 保质期≤30天，每日检查；
2. 30天＜保质期≤90天，每周检查；
3. 保质期＞90天，每月检查。

鼓励采用冷链、净菜上市、畜禽产品冷鲜上市等方式销售食用农产品。

现场制售活动应符合GB 31654要求。

* 1. 其他提升要求

鼓励经营主体积极承担社会责任，诚信经营、提供安全可靠的产品和服务。

1.
2. （规范性）
供货商资料册

表A.1给出供货商资料册样本。

* 1. 供货商资料册

| 序号 | 供货商 | 营业执照/身份证复印件 | 食品经营许可证 | 主要商品 | 联系人 | 联系方式 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |

1. （资料性）
进货查验表

表B.1给出进货查验表样本。

* 1. 进货查验表

| **到货日期** | **随货凭证** | **供货商** | **商品名称** | **规格** | **数量** | **包装** | **标签** | **过期日期** | **状态** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | □有凭证□无凭证 | □名录中供货商□其他供货商 | □见凭证□ | □见凭证□ | □见凭证□ | □预包装□散装  | □生产厂家信息□SC号□生产日期□保质期 |  | □售罄□处理日期： |
|  | □有凭证□无凭证 | □名录中供货商□其他供货商 | □见凭证□ | □见凭证□ | □见凭证□ | □预包装□散装  | □生产厂家信息□SC号□生产日期□保质期 |  | □售罄□处理日期： |
|  | □有凭证□无凭证 | □名录中供货商□其他供货商 | □见凭证□ | □见凭证□ | □见凭证□ | □预包装□散装  | □生产厂家信息□SC号□生产日期□保质期 |  | □售罄□处理日期： |
|  | □有凭证□无凭证 | □名录中供货商□其他供货商 | □见凭证□ | □见凭证□ | □见凭证□ | □预包装□散装  | □生产厂家信息□SC号□生产日期□保质期 |  | □售罄□处理日期： |
|  | □有凭证□无凭证 | □名录中供货商□其他供货商 | □见凭证□ | □见凭证□ | □见凭证□ | □预包装□散装  | □生产厂家信息□SC号□生产日期□保质期 |  | □售罄□处理日期： |

