

《食品原料采购管控指南》

河南省地方标准编制说明

一、编制的目的和意义

食品原料采购作为食品生产经营活动的起始环节，其管控水平直接关乎食品安全、行业发展以及消费者权益。河南省制定地方标准《食品原料采购管控指南》具有深远的目的和重大的现实意义。

从保障公众健康角度而言，食品安全是民生大事，直接关系到广大人民群众的身体健康和生命安全。不安全食品原料可能携带病原体、农药残留、重金属超标等问题，这些问题一旦流入食品生产加工环节，最终被消费者食用，将对人体造成极大危害，如引发食物中毒、慢性疾病等。通过编制该指南，为食品原料采购的管控提供指导建议，从源头把控食品质量安全，能够有效降低食品安全风险，为公众健康筑牢第一道防线。

就规范食品行业市场秩序来说，当前食品原料采购市场存在诸多不规范现象，如部分供应商资质不全、以次充好，采购环节缺乏统一标准导致采购流程混乱等。这不仅影响了食品质量，也破坏了市场公平竞争环境。该指南的出台能够明确采购主体的责任义务、规范采购流程以及设定供应商准入门槛，使食品原料采购市场有章可循，促使市场主体依法依规经营，从而净化市场环境，推动食品行

业健康、有序发展。

从提升食品企业竞争力层面来看，规范科学的食品原料采购管控有助于企业降低成本、提高产品质量。一方面，通过指南中对供应商管理、采购流程管控等的指导，企业可以筛选优质供应商，建立长期稳定合作关系，获取更合理价格和优质原料，避免因原料质量问题导致的生产损失和成本增加；另一方面，优质稳定的食品原料是生产高品质食品的基础，能够提升企业产品品质和品牌形象，增强消费者对企业产品的信任度和认可度，进而在激烈的市场竞争中占据优势。

此外，该指南能够为食品监管工作提供清晰、具体的执法依据，使监管部门能够更精准地开展监督检查，及时发现和处理采购环节中的违法违规行为，提高监管的针对性和有效性。

河南省地方标准《食品原料采购管控指南》的编制，是保障食品安全、规范市场秩序、助力企业发展以及提升监管水平的迫切需要，对推动河南省食品产业高质量发展、维护社会和谐稳定具有不可估量的价值。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

豫市监函〔2025〕93号文件《河南省市场监督管理局关于下达2025年第一批河南省地方标准制修订计划项目的

通知》，本标准立项编号：20251110004。

（二）编制原则

该地方标准的编制在充分调研的基础上，严格遵循了国家法律法规、国家标准、行业标准、我省地方标准的规定，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》的规则起草。主要遵循了科学性、一致性和可操作性的原则。

1.科学性原则

该标准的制定主要依据《中华人民共和国食品安全法（2021）》《中华人民共和国食品安全法实施条例（2019）》，并结合我省食品质量安全工作特点，结构合理，行文准确，体现科学性原则。

2.一致性原则

标准的术语和定义、技术内容与国家、行业和地方标准兼容，保证一致性。

3.可操作性原则

在标准起草过程中，编制工作组查阅大量相关文件和标准文献，分析我省各类组织特点，吸收、借鉴国内外先进经验，广泛调研并征求专家意见，使标准具有可操作性。

（三）编制依据

国家标准

1.GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

- 2.GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 3.GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 4.GB 4806.3 食品安全国家标准 搪瓷制品
- 5.GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- 6.GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 7.GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- 8.GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 9.GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 10.GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 11.GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- 12.GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
- 13.GB 4806.12 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品
- 14.GB 5084 农田灌溉水质标准
- 15.GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求
- 16.GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存有关文件

1. 全国人大常委会.中华人民共和国食品安全法.2021
2. 国务院.中华人民共和国食品安全法实施条例.2019

三、编制过程

（一）成立标准编制工作组

由河南省市场监督管理局、许昌市市场监督管理局、许昌市胖东来商贸集团有限公司的领导和专家组成编制工作组，工作组主要成员：苏利霞、魏法山、李闯、余汉东、周芳。

（二）讨论稿阶段

标准编写组在广泛调研和收集资料的基础上，结合河南省原料采购食品质量安全管控工作实际，就标准与国家相关政策法规的一致性进行分析并在前期准备工作的基础上，形成讨论稿。

（三）形成征求意见稿并征求专家意见

为实现标准适用性和可操作性，邀请多名食品安全专家对标准和结构内容进行讨论，进一步完善文件内容，修改完成《食品原料采购管控指南》地方标准征求意见稿。

四、标准主要内容

（一）范围

本文件给出了食品原料采购管控职责、供应商管理、原料产地管理、原料验收管控、采购过程管控、原料存储与运输、采购记录与追溯。

本文件适用于河南省食品生产企业、餐饮服务企业、食品销售企业等食品采购方（以下简称“采购方”）对食品原料采购的管控。

（二）规范性引用文件

对本标准编制过程中所借鉴、参考的相关规范、规程等规范性文件，按照顺序逐一列出。

（三）术语和定义

本章给出了食品原料、供应商、供应商准入和二级供应商的术语和定义。

（四）管控职责

本章明确了采购部、质检部、仓储部和食品质量安全小组在食品采购管控方面的职责。

（五）供应商管理

1. 供应商准入

（1）资质审核

对供应商的备案资料及风险等级进行审核和评估。

（2）现场评估

对供应商的质量管理体系及供货能力进行现场评估，根据实际情况确定审厂形式，并根据评估结果判断是否准入。

2. 供应商评价

主要包括常规评价、动态评价、合格供应商复评审。

3.二级供应商管理

（1）原料分级

根据原料风险等级和来源进行分类管理，建立原料分级管理制度，制定原料的《二级供应商管理清单》。

（2）合同约束

在采购合同中明确对二级供应商的各项管理内容。通过合同条款约束，确保二级供应商在原料采购过程中严格遵守采购方的质量安全要求。

（3）审核与验证

对高风险二级供应商定期开展审核工作，确保其持续符合质量安全管理要求。

（4）持续改进

通过对供应商管理体系的持续优化，推动采购方与供应商之间的信息互通与协同改进。

（六）原料产地管理

（1）产地管理

明确不同原料的种植、养殖环境要求，对产地的气候、土壤、水源等自然条件进行评估，确保其符合相关食品安全标准及规范要求。

（2）生产过程管理

对原料种植、养殖过程中的投入品使用、病虫害防治、生长周期等关键环节进行信息化管理，实现对原料生产全

过程的可追溯性管理。

（七）原料验收管控

（1）验收要求

给出了不同种类原料验收指标，主要来源于 GB 2760 、 GB 2763 和 GB 4806 等国家食品安全标准。原料的感官检验、理化检验、微生物检测及农兽药残留限量指标宜符合上述标准要求。

（2）验收流程

按照抽样计划进行验收。

（3）不合格品处理

对检测不合格、包装破损或污染、临近保质期的原料进行处理。

（八）采购过程管控

采购合同约定，在采购合同中明确食品安全管理要求等，供应商宜建立溯源体系等，采购方及时反馈生产过程。

（九）原料存储与运输

来源于 GB/T 22918、GB/T 24616 等标准的要求，确保原料在运输过程中的温度、湿度、卫生条件得到有效控制。

（十）采购记录与追溯

采购过程保存必要文件，建立电子追溯系统，确保原料来源可追溯、流向可追踪。

五、重大意见分歧的处理

本标准编制过程中不存在重大意见分歧。

六、标准中涉及专利情况

本标准未涉及到任何专利。

七、与国家法律法规和强制性标准的关系

本文件与我国的现行法律、法规和强制性标准协调一致，未有与我国有关现行法律、法规和相关强制性标准相冲突，不存在与国家标准、行业标准等相关标准内容不一致的地方。

八、标准实施的建议

建议作为地方推荐性标准发布实施。本指南的制定为我省食品生产企业、餐饮服务企业、食品销售企业等食品采购方有效开展食品原料采购的管控工作提供了指导，在一定程度上从食品源头保障食品质量安全。本文件颁布实施后，建议加强标准宣贯，在全省范围内积极使用。

九、其他应予以说明的事项

无其他需要说明的事项。

《食品原料采购管控指南》

标准编制工作组

2025 年 8 月 15 日