

河南省地方标准

DB 41/T XXXX—XXXX

大中型食品销售企业风险防控提质指南

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总体原则 1

5 方案计划制定 1

6 自查评估 2

7 清理整顿 7

8 持续改进 8

参考文献 9

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。

本文件由河南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：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。

本文件主要起草人：耿军、周晗亮、梁慧芳、崔炯、杨尚。

大中型食品销售企业风险防控提质指南

1 范围

本文件提供了在食品安全过程管理风险防控提质作的总体原则、方案计划制定、自查评估、清理整顿、持续改进等方面的指南。

本文件适用于大中型食品销售企业安全过程管理风险防控提提质增效工作，其他小型食品经营企业、小经营店、小摊点参照使用。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 总体原则

开展食品安全过程管理风险防控提提质增效工作宜遵循以下原则：

- 问题导向，持续改进；
- 安全第一，底线思维；
- 预防为主，过程控制；
- 依法合规，标准先行。

5 方案计划制定

5.1 目标确立

5.1.1 食品安全过程管理风险防控提提质增效目标确定宜考虑但不限于以下因素：

- 自身经营规模；
- 员工数量；
- 管理情况；
- 盈利情况；
- 食品安全情况；
- 调动资金、资源情况。

5.1.2 食品安全过程管理风险防控提提质增效目标宜包括但不限于以下方面：

- 提升服务水平；
- 提高管理服务能力；

- 建立品牌形象；
- 持续发展提升。

5.1.3 对于冷荤类制售、生食类制售宜充分评估场地条件及硬件投入，确立风险防控提质增效目标。

5.2 人力及资源配置

5.2.1 企业负责人宜配置相关人员参与食品安全过程风险防控提质增效实施工作，包括但不限于：

- 食品安全总监；
- 各环节食品安全管理人员；
- 后期保障、采购、门店管理等各岗位工作人员。

5.2.2 企业负责人宜明确在参与食品安全过程风险防控提质增效实施工作的执行人员的职责，并组织统一执行人员进行专业培训。

5.2.3 涉及检验检测、食品安全标准、设施设备技术指标、风险识别预测等自身能力不能满足需求时，可组织第三方参与提供专业支撑。

5.3 方案计划制定

提质增效方案计划制定宜包括但不限于以下方面：

- 根据整体评估、消费者投诉、政府抽检、员工反馈梳理本省运行中食品安全突出风险，查找管理漏洞及设施设备缺失、不足；
- 根据人员素质能力确定对照排查人员负责工作内容及工作日程；
- 对照自查标准确定排查计划及范围，确保记录清晰，过程可溯；
- 明确监督测评人员对过程进行监测和验证。

6 自查评估

6.1 食品销售

食品销售自查评估宜包括但不限于以下内容：

- 食品相关条件及许可备案信息维持情况；
- 食品及相关产品供应商首营资质及采购目录内产品合规审核是否齐全；
- 场所环境及布局情况是否满足产品需求，是否有变化，能否持续符合食品安全；
- 是否存在采购、贮存、售卖禁止经营的食品情况；
- 企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员、各食品相关岗位从业人员食品安全责任制制定情况，能够履行岗位职责，是否适应企业发展需求；
- 仓库、冷藏冷冻、展销、防尘防虫、灯光温度控制设施设备是否满足符合产品及数量需要；
- 采购、运输、贮存、售卖过程是否符合规范要求，设施设备是否及时清洗消毒，岗位操作规程是否能够落实，过程控制能否保证食品性状及安全需求；
- 从业人员健康查验管理制度落实情况；
- 消费者对食品安全问题的投诉及处置情况；
- 食品安全事故处置方案制定情况，定期开展应急演练情况；
- 食品安全制度体系是否与法规、实际经营情况保持一致，是否存在需要制修订情况。
- 对委托生产企业审核及产品抽检情况，出租柜体自查管理及责任落实情况等。

6.2 食品相关条件及许可备案信息

6.2.1 食品销售许可状态宜包括但不限于以下内容：

- 从事食品销售活动，应当依法申请取得食品经营许可，仅销售预包装食品应进行备案，获得备案编号，仅销售食用农产品、食品添加剂，不需要取得食品经营许可证；
- 经营范围等许可事项发生变化的，应当在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监管部门申请变更经营许可，仓库、法人、名称等非许可事项变化的应及时报告。经营场所发生变化的应当注销原许可证并重新申请经营许可；
- 按照许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目开展销售活动。利用自动售货设备从事销售活动的，应报告设备放置地点，实际放置地点与备案地点一致；
- 在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本，通过第三方平台进行交易的食品销售者在其经营活动主页面显著位置公示；通过自建网站交易的食品销售者在其网站首页显著位置公示。公示内容应当清晰可辨。利用自动售货设备从事销售活动的，在自动售货设备的醒目位置公示食品经营许可证等信息。电子证书可以通过二维码复印件查询链接端口等形式公示。

6.2.2 食品销售许可状态提质宜包括但不限于以下内容：

- 设立食品安全信息公示栏，公示食品安全管理架构，食品安全总监、食品安全员以及包保信息，食品安全自查评价信息；
- 公示当值食品安全员信息，主动公开食品安全管理投诉人员身份及职责；
- 建立透明仓库、加工间信息化查看或者展示屏，在经营场所或者网络经营页面公开贮存、运输、现场制售过程信息，开展透明经营。

6.3 场所环境

6.3.1 食品生产经营场所不宜设在易受到污染的区域，宜距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。

6.3.2 食品销售场所环境对照基本内容宜包括但不限于以下方面：

- 保持场所环境整洁卫生，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水、积霜；
- 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。沟内排水畅通，便于清洁维护；
- 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光滑、无积垢。门窗闭合严密、结构牢固、无变形、无破损；
- 顶棚无毒、无味、无霉斑、无脱落、无渗水；
- 卫生间与食品备售场所、现场制作场所、食品展售场所保持适当距离，应保持清洁、定期消毒；
- 食品经营场所不宜存放与经营无关的物品，各类设施、设备不宜用作与食品销售无关的用途。

6.3.3 食品销售场所环境对照提质内容宜包括但不限于以下方面：

- 经营场所空气清新，无异味；购物通道宽敞，能允许两辆购物车并行通过，商品货架不宜过高，最上层货物不高于 1.7m，产品摆放整齐；
- 预包装、散装食品、生鲜、水产等区域物理隔离，各区域根据风险分类采用不同色彩主体；预包装食品、冷藏冷冻食品、蔬菜、生鲜、红酒等区域采用不同温区，营业场所温度 $24\pm 1^{\circ}\text{C}$ ，后场不高于 26°C ；冷鲜肉类操作区、果蔬储藏区、冷藏商品区设置不同室温控制，参考温度肉类 $0-4^{\circ}\text{C}$ ，鱼类 $12-16^{\circ}\text{C}$ ，果蔬 $12-14^{\circ}\text{C}$ ；每个食品销售区域调节至相应温度，来保证食品温度波动范围，确保产品质量；
- 经营场所内有食品安全法规、知识、提示相关宣传，及风险防控措施、过程管理信息公示；

——合理控制噪音，销售区域噪音 ≤ 55 dB(A)。

6.4 设施设备

6.4.1 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施，并满足生产经营需要，符合相关产品标准。

6.4.2 食品销售单位设施设备基本内容宜包括但不限于：

- 销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食品，配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。冷藏冷冻设施设备设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备，冷冻库温度记录和显示设备放置在冷库外部便于监测和控制的地方，并建立定期校准、维护制度；
- 直接入口散装食品的销售、贮存区域设置防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫以及防污染等设施设备，使用有效覆盖或隔离容器盛放食品。散装食品售货工具放入防尘、防蝇、防污染的专用密闭保洁柜内或存放于专用的散装食品售货工具存放容器内。不使用工具销售散装即食食品时戴一次性手套。一次性手套清洁完整、不透水、不破损，材料符合国家食品安全标准；
- 以散装形式销售的不易于挑拣异物或易引起交叉污染的食品，采用小包装计量或使用密闭容器。使用密闭容器的设置便于消费者查看、取用食品的工用具；
- 具备经营场所温度控制及遮阳、防虫、防鼠等相关设备，保证经营场所温度事宜，通光、透风、不受阳光直射，有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足销售需要，使食品呈现真实颜色；
- 工用具、设施、设备等应符合食品安全标准或要求，各类工用具、设施和设备应定期维修保养，保持良好的运行状况。

6.4.3 食品销售单位设施设备提质内容宜包括但不限于以下方面：

- 冷藏冷冻设施设备具备物联网温控功能，能够实时采集温度信息，超温自动报警；
- 散装食品销售容器能够自动闭合，提倡提前对散装食品进行包装后销售；
- 建设全程物联设备冷链智控体系，能够实现实时监测，监测间隔不超过 1 分钟，对温度监测设备定期进行验证，建立预警提醒标准模型，能够实现自动报警。

6.5 原材料及产品采购过程控制

6.5.1 食品销售者宜根据食品安全法律法规、标准和本单位经营项目，制定详尽的产品、供货者管理制度和准入标准，定期审核供货者食品安全控制能力和水平，并将其作为是否准入的关键项。

6.5.2 食品销售采购过程基本内容宜包括但不限于：

- 食品品种选择：
 - 食品销售者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，确定风险类别，结合本单位经营条件和食品安全控制能力，确定是否选购，
 - 预包装食品要审核年度法检合格报告、自检报告，查看国家食品安全抽检平台查看是否存在多批次不合格，特殊食品要查看注册备案文件，
 - 蔬菜水果等种植食用农产品要审核产地是否稳定，能否出具承诺达标合格证或者检测合格证明，核查是否能够控制运输过程时间及温度，
 - 畜禽肉选购有合规屠宰生产企业生产产品，要查看产品检验检疫证明是否与产品信息一致，

- 水产优选选择冰鲜产品，根据水产对盐度、温度、密度要求对照自身设施设备，确定是否在采购保证鲜活范围，对于鲜活产品要对供货商运输过程进行重点审查；

——供货者选择：

- 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的供货者，建立合格供货者档案，在合格供货商范围内确定合作单位，
- 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，
- 供货商销售与自身经营许可范围，经营能力相适应的产品，经营冷藏冷冻产品的配备冷库及冷链运输车辆，具备食品安全保障体系，自身对拟售卖食品的标签标识、包装、感官性状的外观质量状况及质量合格证明文件等进行审核；
- 食用农产品选购优先选择产超对接，直接从产地农业合作社或者种养殖企业采购，保障产品来源可溯；供货商优先选择有固定货源、与种养殖地直接合作关系，具备冷链运输条件，具有食品安全防控能力的供货商。

6.5.3 食品销售采购过程提质内容宜包括但不限于：

- 建立供货商动态审核机制，建立供应商信息调查评估指标，建立档案实施动态评分，定期对供货商食品安全保障能力进行评分；
- 对供货商进行延伸考核，考察供货商仓库、车辆是否与配送服务相适应，人员管理、风险防控是否达到保障食品安全水平。对生产企业原材料采购、生产设施设备、过程管理、人员管理、产品检测等过程进行评估，确定是否符合要求。

6.6 经营过程控制

6.6.1 运载环节

6.6.1.1 运载环节基本内容宜包括但不限于：

- 食品运输（载）工具内应保持清洁，定期消毒，有效避免食品受到风吹雨淋、阳光直晒；
- 食品与非食品分隔，清洁剂、消毒液和日化用品等，采用独立、封闭、防渗透材料的外包装装存，避免污染食品；
- 食品不得与有毒有害物品混载；
- 运输（载）过程中食品包装应完整、清洁，符合食品安全标准要求，能有效避免食品受到污染；
- 运输（载）工具应能满足食品保存条件（如温度、湿度等），同一运输（载）工具内的食品，应具有类似的保存条件，避免交叉污染。

6.6.1.2 运载环节提质内容宜包括但不限于：

- 冷链产品运输过程通过物联网温控监测，保障全程温度上下浮动不超过 3℃；
- 建立冷链食品运输过程事故应急处置机制，针对运输过程设施设备故障、道路封闭等紧急事件具备保障食品安全条件能力，建立备用方案及应急方案。

6.6.2 进货验收

6.6.2.1 进货验收环节基本内容宜包括但不限于：

- 随货证明文件的查验；
- 运输（载）工具的检查；
- 外观检查；
- 温度检查；

- 保质期检查；
- 记录。

6.6.2.2 进货验收环节提质内容宜包括但不限于：

- 对食品包装进行抽样检查；
- 定期对食品进行试吃；
- 对重点食用农产品可采用定期抽样的方式防控。

6.6.3 贮存

6.6.3.1 贮存基本内容宜包括但不限于：

- 设备、设施正常运转；
- 贮存过程管控；
- 内部运输与暂存；
- 库存清理；
- 设施设备清洗消毒。

6.6.3.2 贮存提质内容宜包括但不限于：

- 蔬菜、水果冷藏贮存，贮存运输过程中不直接接触地面，干净整洁；
- 鼓励食品销售企业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；
- 内部运输上货保证产品先进先出；
- 贮存、销售过程中及时挑拣破损、腐烂产品并报损；
- 将商品按照细类进行管理，按照不同特点制定贮存运输与销售管理操作规程；
- 分类进行陈列，陈列面积与周转量相适应，注重陈列商品色彩搭配，保持台面货品丰富，根据季节调整应季产品台面，突出同期销售主题。

6.7 特殊食品管理

6.7.1 特殊食品管理基本内容宜包括但不限于：

- 划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售；
- 在显著位置分别设立销售提示牌；
- 划分专区贮存，不得与其他食品混淆；
- 每日进行清理检查，对发现的包装破损、腐败变质或超过保质期的特殊食品要立即停止经营、登记造册，实施不合格品处置。

6.7.2 特殊食品管理提质内容宜包括但不限于：

- 对特殊食品合理介绍，在销售区域公示“保健食品不用于治疗、不能代替药品等”宣传；
- 对保健食品生产企业、产品标准等开展审核，不销售无产品质量标准、功效验证数据的产品。

6.8 废弃物管理

废弃物管理宜包括但不限于以下内容：

- 食品销售场所内可能产生废弃物或垃圾的场所均设有废弃物容器。
- 处理废弃物的工具、容器等有明显的区分标识。
- 废弃物容器封闭、不透水、内外壁整洁。即食食品处理场所内的废弃物容器为非手动式开启。
- 废弃物日产日清。盛装食品废弃物的容器每日清洗。

——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。

6.9 人员管理

6.9.1 食品销售企业、食品集中交易市场的开办者设立食品安全管理机构，配备专职或者兼职食品安全管理人员，包括食品安全总监及食品安全员。

6.9.2 实行统一食品质量安全管理食品销售企业总部宜设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理员，各门店配备专职或者兼职食品安全管理员。

6.9.3 食品安全管理机构总体设计、全面负责、统一组织协调食品安全管理工作。

6.9.4 食品安全总监宜由高层管理人员担任，具有食品安全事项的否决权。

6.9.5 食品安全管理人员落实食品安全管理机构的要求，接受食品安全培训，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。

6.10 临期食品管理

临期食品管理宜包括但不限于以下内容：

- 鼓励食品销售者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；
- 售卖的食品严格控制在保质期内，鼓励销售者为消费者预留合理的存放和食用期；
- 鼓励食品销售者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。

6.11 消费者品尝产品管理

消费者品尝产品管理宜包括但不限于以下内容：

- 供消费者品尝的食品，陈列不得超过 2 个小时，超过 2 小时的销毁；
- 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；
- 餐饮具应使用一次性用品，并配备垃圾桶；
- 直接接触食品的操作人员为一类岗位人员。工用具符合本规范清洗、消毒和保洁的要求。

6.12 食品安全事故处置

食品安全事故处置宜包括但不限于以下内容：

- 制定食品安全事故应急处置方案；
- 建立食品安全投诉受理制度，根据投诉内容进行分析，如发生或疑似发生食品安全事故的立即启动食品安全事故处置方案。

7 清理整顿

7.1 全面清理废除

各经营者根据自查发现的问题，对食品安全整体保障体系进行梳理重构，宜包括但不限于以下内容：

- 文件制度清理废立。对管理文件进行清理，废除无法执行冗余文件内容及操作规程，清理实际操作中无用规章制度。
- 设施设备清理整顿。对经营环境进行无死角清洁，将不在控制范围内物品搬离，重新设置设施设备放置位置。

——人员定岗定责。根据排查出的问题，梳理人员岗位职责，消除交叉责任，对具体工作定岗定责。

7.2 逐项规范弥补漏洞

7.2.1 制度修订

7.2.1.1 对照法规国标，与法规国标不一致，或者低于国标法规的，修改完善，落实法规标准要求。

7.2.1.2 制度未规定，或者制度不够详细不够明确的，要完善制度内容，确保责任清晰，任务明确可执行。

7.2.1.3 制度存在但是具体执行人员反馈制度机械，与实际工作不相适应的，组织开展制度适用情况评审，根据评审结果对制度进行制修订。

7.2.1.4 加强制度使用监督及适用版本下发，确保每个岗位获得并知悉需要执行的制度及考核标准，确保制度能够落实。

7.2.1.5 宜建立完善的食品安全管理制度。

7.2.2 硬件更新

7.2.2.1 冷藏冷冻设施未能够及时运维，导致无法达到产品贮存需要的，及时评估修理或者更新。

7.2.2.2 仓库、经营场所、暂存库不适应经营规模，无法达到产品温度控制要求的，宜及时增加空调等环境控制设施。

7.2.2.3 蚊虫鼠害超标的，首先进行灭杀，对环境设施进行评估，增加防护装置。建议请专业灭杀公司灭杀并制定防控措施。

7.2.2.4 生产加工设施不能匹配生产线整体产能的宜增加相应设施；因零件老化、运维不当导致无法清洁彻底，可能带来污染的宜及时评估，能修理的修理，不能修理的及时更换。

7.2.2.5 运输设备宜避免食品与其他产品混放，不能达到运输产品贮存条件的应及时配备相应车辆或者转运设备。

7.2.3 人员架构

7.2.3.1 对于不能履行岗位职责，存在工作不到位的人员，宜进行履职调查分析，结合岗位职责、工作量评价履职效能。

7.2.3.2 因未进行培训、不清楚岗位职责的及时培训，确保满足岗位能力、知识要求；对因个人疏忽、失误造成问题的，对具体行为进行评价，按照制度进行惩戒；对于玩忽职守、徇私舞弊、态度不端正的建立退出或者降级惩罚机制。

7.2.3.3 对于无明确负责人员，缺少相关岗位设定的，根据法规和需要设置专职或者兼职负责人员。

7.2.3.4 对于缺失整体制度制定、法规收集、制度落实监督考评等情况的宜设立专兼职食品安全总监、食品安全员，并明确“一票否决”等权限，赋予与岗位相适应的权力。

7.2.3.5 对于职责互相交叉，矛盾互相推诿扯皮等情况，宜参考先进管理模式，建立科学管理架构，建立现代管理体系。

8 持续改进

8.1 宜定期组织自查整改，并且对整改成效设置考评指标，对整改成效进行反思分析，采取科学、客观态度对整体整改提升效果进行评估，对相关制度措施开展验证，确保数据准确，指标客观。

8.2 根据自查整改结果，对组织架构、制度体系、人员岗位、公司目标等进行动态调整。

参 考 文 献

- [1] GB 31654-2023 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 - [2] GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - [3] GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
-