
ICS xx.1xx.0x

A01

团 体 标 准

T/CCFAGS 00X-2019

《超市食品安全经营规范》

（征求意见稿）

Supermarket Food Safety Management Guideline

2019-X-X 发布

2019-X-X 实施

中国连锁经营协会 发布

目录

1 范围.....	1
2 术语和定义.....	1
3 场所、设施和设备要求.....	3
4 食品备售.....	5
5 现场制作.....	8
6 食品展售.....	11
7 通用过程.....	14
8 从业人员管理.....	17
9 管理机构与人员.....	20
10 制度管理.....	21
附 录 A.....	1
附 录 B.....	2
附 录 C.....	3
附 录 D.....	7

超市食品安全经营规范

1 范围

本标准规定了超市食品经营活动中食品采购、运输、进货查验、贮存、现场制作、食品展售、餐饮具及工用具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管理的准则。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 食品

按照避免产生交叉污染的食品分开原则，分为即食食品（直接入口食品）、非即食食品。非即食食品包含生食品和半成品。

2.2 半成品

指经过初步热加工，食用前还需要进一步加工的食品。

2.3 食品销售

食品经营者进行食品备售和食品展售的行为过程。

2.4 食品备售

食品经营者在其经营场所内进货查验、食品贮存、食品内部运输等行为。

2.5 食品展售

向消费者陈列展示和售卖食品（包括现场制作食品和非现场制作食品）的行为。

2.6 现场制售

食品经营者进行食品备售、现场制作和食品展售的行为过程。

2.7 现场制作

食品经营者在其经营场所内对食品进行分切、分包、调制、烹制等制成生食品、半成品或即食食品的任何现场加工性操作行为。现场制作的食品其成份、物理形态、生化状态或最小包装单元等发生了人为变化。分为：非即食食品现场制作和即食食品现场制作。

2.8 分离

指通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

2.9 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立隔间等进行隔离。

2.10 食品经营场所

从事食品经营活动的场所，包括食品备售场所、现场制作场所和食品展售场所。

2.11 食品备售场所

从事食品备售的场所。如验收场所、库房、内部运输通道等。

2.12 现场制作场所

从事现场制作的场所，不包括现场制作食品的展售场所，但包括现场制作与食品展售不可分割的场所。

2.13 食品展售场所

从事食品展售的场所，包括现场制作食品展售场所。。

2.14 专用操作区

以分离方式设置的处理或短时间存放直接入口食品专用加工区域。

2.15 冷藏

将食品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

2.16 冷冻

将食品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于 -15°C 。

2.17 高危易腐食品

蛋白质或碳水化合物含量较高，通常酸碱度(pH)大于4.6且水分活度(A_w)大于0.85，微生物易于生长或产生毒素，需要控制时间、温度方可安全食用的食品，如：肉、蛋、奶、水产品、豆腐以及经烹饪的蔬菜、米饭、汤面等。

2.18 自行简易包装

指经营者对散装食品或现场制作食品进行的包装。

2.19 从业人员

直接接触包装或未包装的食品、食品设备和器具、食品接触面的操作人员。依照对食品污染的风险分为：一类岗位人员、二类岗位人员、三类岗位人员。

一类岗位人员：直接接触裸露即食食品及其工用具、设备的操作人员，如专间操作人员、即食食品分切包装人员、散装即食食品售卖人员等。

二类岗位人员：直接接触裸露的非即食食品及其工用具、设备的操作人员，如：非即食生食品切配人员、烹调人员等。

三类岗位人员：不直接接触裸露食品的从业人员，如：包装食品售卖人员。

3 场所、设施和设备要求

3.1 建筑场所与布局

3.1.1 选址及周边环境

应采取有效措施防范虫害，规避粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性物质等环境污染源。

3.1.2 经营与布局

3.1.2.1 经营场所的建筑结构应坚固耐用、易于保持清洁和维修，能避免有害动物侵入和栖息。

3.1.2.2 食品经营场所应与生活等场所分隔。

3.1.2.3 以下场所或食品应分离或分隔，防止食品受到污染：

a) 食品与非食品经营场所。

b) 现场制作与食品展售场所。

c) 散装、自行简易包装和预包装食品。

d) 散装（含自行简易包装）即食食品、非即食生食品、非即食半成品。

3.1.2.4 现场制作场所应按照生进熟出的食品制作流程合理布局，呈单一流向。无法分设时，应在不同的时段分别运送食品，或者将运送的食品加以无污染覆盖。

3.1.3 建筑内部结构与材料

3.1.3.1 地面与排水

a) 地面应无毒、无味、不渗透、耐腐蚀，有利于排污和清洁。

b) 地面应平坦防滑、无裂缝、无积水。

c) 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。沟内应排水畅通，便于清洁维护。

d) 专间和专用操作场所不得设置明沟，地漏应带水封。

3.1.3.2 墙壁与门窗

a) 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应光滑、无积垢。

b) 门窗闭合严密、结构牢固、无变形、无破损。

3.1.3.3 屋顶与天花板

a) 顶棚应无毒、无味、无霉斑、无脱落、无渗水。

b) 蒸汽、水、电等配件管路应避免设置于裸露食品的上方。如确需设置，应有能防止灰尘散落和水滴掉落的装置或措施。

3.2 设施

3.2.1 卫生间要求

a) 不得与食品备售场所、现场制作场所、食品展售场所直接相通，并保持适当距离。

b) 卫生间应保持清洁、定期消毒。。

3.2.2 更衣场所

a) A类和B类经营者应为一类和二类岗位人员设置专用更衣场所。

b) 更衣场所应有适量的空间、足够数量的更衣设施，工作服与个人服装及其他物品分开放置。

c) 鼓励各类现场制作场所内设置专用的更衣场所。

3.2.3 采光照明

a) 应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足经营需要，使食品呈现实际颜色。

b) 如需在裸露食品上方安装照明设施，应使用防护措施，防止破裂时玻璃碎片污染食品。冷冻（藏）库房应使用防爆灯。

3.2.4 通风排烟

a) 应保持良好通风，及时排除潮湿和污浊的空气。

b) 产生大量油烟的设备上方应加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。

c) 产生大量蒸汽的设备上方应设置机械排风、排汽等装置，做好凝结水的引泄。

3.3 工用具和设备

3.3.1 工用具、设施和设备等应符合食品安全标准或要求。

3.3.2 应牢固、无裂缝，易于清洁、消毒、保养、检查，避免润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留。

3.3.3 固定的设施、设备与地面、墙壁无缝隙安装，或保留足够的清洁、维护操作空间。与食品接触的部件应易拆卸。

3.3.4 用于即食食品、非即食生食品和非即食半成品的工用具应有明显的区分标记，不得混淆摆放和使用。

3.3.5 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。冷藏（冻）库和设备、热藏设备应有温度显示装置，定期校验。A 类经营者应建立工用具、设施和设备维修保养、校验制度，并记录。

3.3.6 鼓励食品经营者配备温度连续监测设施设备，对冷藏（冻）食品经营全过程实施监控。

3.3.7 食品经营场所不得存放与经营无关的物品，各类设施、设备不得用作与食品经营无关的用途。

4 食品备售

4.1 采购

4.1.1 食品选购

a) 食品经营者应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，确定风险等级。方法见附录 C。

b) 结合本单位经营条件和食品安全控制能力，确定是否选购。

c) 根据 a) 中的方法确定的风险等级为 A 类和 B 类经营者对选购的高风险食品应制定关键风险点控制计划。

4.1.2 供货者选择

a) 食品经营者应选择具有相关资质、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。

b) 食品经营者应根据食品风险类别，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。

c) 食品经营者应对拟售卖食品的标签标识、包装、感官性状、外观质量状况及质量合格证明文件等进行审核。

d) 鼓励大型连锁企业应对高风险的农产品纳入供应链管理计划，从源头、产地和物流仓储进行评估和管理。

A 类经营者应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。建立合格供货者档案。

4.2 运输（载）

4.2.1 食品运输（载）工具内应无不良气味，保持清洁，定期消毒，应有效避免食品受到风吹雨淋、阳光直晒。

4.2.2 食品与非食品分隔，清洁剂、消毒液和日化用品等，应采用独立、封闭、防渗透材料的外包装装存，避免污染食品。

4.2.3 食品不得与有毒有害物品混载。

4.2.4 运输（载）过程中，食品外包装应完整、清洁，符合食品安全标准要求，能有效避免食品受到污染。

4.2.5 运输（载）工具应能满足食品的运输（载）条件（如温度、湿度等），无具体要求的，应依照食品保存要求执行。同一运输（载）工具内的食品，应具有类似的运输（载）条件，散装食品还应符合下列要求，避免交叉污染：

a) 即食食品、非即食生食品和非即食半成品有效分离或分隔。

b) 果蔬、畜肉、禽蛋、水产品等及制品应有效分离或分隔。

c) 应有独立外包装或使用符合食品安全要求的专用密闭容器。

4.3 进货查验

进入食品经营场所的各类食品、食品添加剂、食品相关产品等，均应验收，并由指定人员负责。

食品经营者应对采购的食品从供货者资质、运输（载）工具、食品外观质量状况、食品温度、保质期等方面实施验收。发现《食品安全法》第三十四条所列食品、食品添加剂或其他不合格食品应实施不合格食品处置制度。

4.3.1 随货证明文件的查验

应依照进货查验的相关要求查验索取供货票据、食品出厂检验合格证等证明

文件。实行统一配送经营方式的食品经营者，可由企业总部统一查验供货者的证明文件。首次进货时需查验供货者的食品生产经营许可证证明文件。

4.3.2 运输（载）工具的检查

运输（载）工具应符合本规范 4.2 的要求。

4.3.3 外观检查

a) 外包装应清洁、形状完整，无明显破损和受潮，标识与内容物一致。

b) 内包装无破损，食品形状完好。

c) 具有该食品正常的感官性状。

d) 食品标签标识符合相关要求，食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。

4.3.4 温度检查

a) 依照食品运输（载）温度要求，查验食品温度。无具体运输（载）温度要求的，依照食品标签标识规定的保存温度查验。无具体要求且需冷藏（冻）的食品，可参照本规范相关温度要求。（注：本规范没有可参照的附录）

b) 冷冻食品如有解冻后再次冷冻的情形，应拒收。

c) 验收期间尽可能减少食品温度变化。食品温度变化不得超过+3℃，或冷藏食品表面温度不得超过 10℃，冷冻食品表面温度不得高于-12℃。

4.3.5 保质期检查

a) 采取有效措施查验食品保质期，杜绝过期食品进入。

b) 根据自身销售量和食品保质期，制定允许接收食品的合理期限，以保证食品在保质期内销售。

4.3.6 记录

食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品记录保存期限不得少于 6 个月。

4.4 贮存要求

4.4.1 设备、设施

a) 食品贮存场所、设备应定期清洁维护，做到无毒、坚固、无积尘、无霉斑、

无食品残渣，能满足食品保存条件（如温度、湿度）等要求。

b) 食品和非食品（不会导致食品污染的工用具、包装材料等物品除外）贮存场所应分隔设置。不同类别食品和物品应分区存放，不同区域应有明显标识。

c) 食品贮存场所和货架应能满足食品安全要求和先进先出的操作原则。应有良好的通风、防潮设施。食品分类、分架存放，离墙离地均在 10cm 以上。

d) 冷藏（冻）库房和设备定期除霜、清洁和维护。应有温度显示装置，定期校验。

4.4.2 贮存过程

a) 即食食品、非即食生食品、非即食半成品严格分离（隔）放置，散装和自行简易包装果蔬、畜肉、禽、蛋和水产品等及制品分类摆放。散装食品应使用封闭容器存放。

b) 各类食品不得堆积、挤压存放。

c) 应按照食品保存条件和保质期的要求贮存食品。无具体要求的，应根据食品品种、制作方式、包装形式等确定保存条件和保质期，并有标识区分。

d) 食品保存条件为常温的，其贮存温度不宜超过 30℃。

e) 食品数量不得超过贮存库房、设备的装载限量。冷藏（冻）库房和设备内食品摆放不得影响冷空气流通。

4.4.3 内部运输与暂存

a) 冷藏（冻）食品的内部运输和暂存应尽可能减少食品温度变化，食品温度变化不得超过 +3℃，或冷藏食品表面温度不得超过 10℃，冷冻食品表面温度不得高于 -12℃。

b) 使用专用推车、容器等，不得使用供顾客购物使用的推车、购物筐等设施。

4.4.4 库存清理

定期检查、清理库存食品，对腐败变质、包装破损和超过保质期食品实施不合格食品处置制度。

A 类和 B 类经营者应根据本规范要求建立食品贮存制度。

5 现场制作

5.1 基本要求

加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得制作和使用，对经确认属实的实施不合格食品处置制度。不得将售卖后回收或超过保质期的食品再次制作。

不得使用非食用物质制作食品，或者在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

采取有效措施防控交叉污染。即食食品、非即食生食品和非即食半成品之间，食用农产品（含果蔬、畜肉、禽蛋、水产品等及其制品）之间应采取有效的分离（隔）、覆盖或包装等措施。相关工用具等应有明显的识别标记，不得混淆使用。操作人员应按照本规范要求，对手部清洗和消毒。与食品接触的用水应符合生活饮用水卫生标准。

5.2 食品解冻、清洗与切配

5.2.1 鼓励使用冷藏解冻方法。采用自然解冻和流水解冻方法的应尽可能减少食品解冻时间，避免有害微生物大量生长繁殖。

5.2.2 解冻后的食品中心部位应无冰冻，食品表面温度不应超过 8℃。

5.2.3 使用微波解冻的食品应及时使用。其他方法解冻后的食品如不及时使用，应冷藏。

5.2.4 非即食生食品（果蔬、水产品、畜肉类、禽蛋类）应分别清洗和切配，采取有效措施防止交叉污染。

5.2.5 食品容器不得直接放置于地面，切配好的食品应分类存放。如在同一个货架存放，应按照果蔬类、水产品、畜肉类、禽蛋类由上至下的顺序摆放。

5.2.6 高危易腐食品应减少在常温下的存放时间，切配后及时使用或冷藏。

5.3 热制作

5.3.1 需要熟制的即食食品应烧熟煮透，食品中心温度不低于 70℃，定期抽查监测。食品原料、加热方式等发生变化时应监测中心温度。

5.3.2 半成品制作时，食品中心温度以食品工艺需求为准。

5.3.3 仅为满足食品感官需求加热的即食食品，其食品中心温度以感官需求为准。

5.3.4 在 5℃-60℃ 温度之间存放超过 4 小时的高危易腐食品，在确认感官正常后，如再次展售需重新加热，中心温度不低于 70℃，重新加热不可超过 1 次。

5.4 冷制作

食品经营者应列出本单位须在专间（区）加工的食品，并按食品种类分别设置专间（区），使用专用的设备、工具、容器，用后应清洗、消毒，保持清洁。非即食食品不得在专间（区）内加工。

专人加工制作，操作人员为一类岗位人员，工作前应对手部清洗、消毒，并更换专用工作服，戴口罩。

5.4.1 专间操作

a)冷制作以高危易腐食品为主要原料的即食食品（如制作裱花蛋糕、制作寿司和生食水产品、切配熟食卤味等），应在各自专间内制作。

b)非专间操作人员不得擅自进入专间。

c)专间内温度不得高于 25℃。

d)每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。

5.4.2 专区操作

a)冷制作自制饮品、少量含高危易腐的即食食品（如奶油夹心面包、泡芙）等，应在专区内加工，与其他区域保持有效距离，避免交叉污染。

b)热制作后需冷却的食品应在专区内冷却，专区内不得进行非即食食品的存储、操作。需冷藏的食品，冷却过程的温度和时间应符合以下要求：

- 4 小时内温度降至 8℃ 以下；
- 或 2 小时内温度降至 20℃ 以下后，再经 4 小时降至 8℃ 以下。

5.5 自行简易包装

5.5.1 用于食品的包装材料和容器应符合相关食品安全标准。

5.5.2 热加工食品需冷却至室温方可包装。

5.5.3 应能有效避免食品汁液渗出和滴洒。

5.5.4 完成包装后不得随意更换，确因需要更换，应标明原包装时间和更换包装时间。

5.6 食品添加剂使用管理（限量添加剂）

食品经营者现场制作使用的食品添加剂应专柜贮存、专人记录。

a)实施进货查验和出入库记录，主要记录食品添加剂名称、批号、供货者名称、联系方式、本单位使用的食品、采购日期、数量、保质期、出库数量、出库日期、

经手人等信息或其他具有同等追溯作用的信息。

b)使用专用的贮存柜，柜体上标识醒目的“食品添加剂”字样。

c)使用专用工具和容器。食品添加剂的使用应符合国家有关规定，不得超范围、超限量使用。采用精确的计量工具称量，并有详细记录，主要记录食品添加剂名称、使用量、使用的食品、使用的时间（含年、月、日、时）、使用人等或其他具有同等作用的信息。

6 食品展售

6.1 展售方式与设施设备

6.1.1 根据各类食品特点和风险选择适当的展售方式。

6.1.2 不同保存条件的食品配备相应的设施设备，保持清洁。

6.1.3 散装即食食品和无需清洗加工直接食用的食品，应使用封闭专柜或专门容器，或采取其他防护措施避免食品受到污染（如预包装或简易包装）。配置专用工用具，定期清洗消毒。高危易腐的应专人售卖，不得以消费者自助装袋的方式售卖，工用具、容器每日清洗消毒。

6.1.4 现场制作的散装食品如在其制作容器内直接展售，应符合本规范现场制作的卫生操作要求。

6.1.5 自行简易包装的高危易腐即食食品，应使用专柜或专门容器展售，并定期对专柜或容器清洗消毒。

6.2 展售条件和保质期

6.2.1 预包装食品应依照标签标识要求的保存条件和保质期展售食品。

6.2.2 无具体保存条件和保质期要求的食品，鼓励经营者通过实验确定保存条件和保质期。无实验条件确定的可参照以下原则：

a)冷制作以高危易腐食品为主要原料的，应冷藏（冻），少量含高危易腐食品的宜冷藏（冻）。冷藏食品保质期不超过 48 小时（寿司不超过制作当日，生食水产品或含有生食水产品的食品不超过制作后 4 小时），冷冻保质期不超过 3 个月。

b)热制作的高危易腐食品可热储存，中心温度高于 60℃，保质期以食品感官要求为准。

c)高危易腐食品中心温度在 5℃-60℃之间，保质期不超过 4 小时。

6.2.3 分切、分装等方式制作的食品，其保质期应重新设定，但最长不超过食品的原有保质期。重新设定的保质期应向消费者明示。高危易腐的应参照本条要求储存和展售。

6.2.4 保质期不同的散装食品宜区分陈列，如混装，应以最短的保质期为准。

6.2.5 展售的食品不得以涂改标签、拆改包装、更改展售条件（如温度）等任何方式改变或延长原有的生产日期或保质期。

6.2.6 散装和自行简易包装食品，其保质期少于 24 小时的，鼓励生产日期和保质期以小时为单位。

6.2.7 过期食品、未按保存条件要求展售的食品（如冷藏食品常温展售）应按不合格食品处置制度处置。

6.2.8 食品保存条件为常温的，其展售温度不宜超过 30℃。

6.3 临期食品

6.3.1 售卖的食品严格控制在保质期内，鼓励经营者为消费者预留合理的存放和食用期。食品经营者可参照附件 2 《食品临期时限参考原则》，制定经营食品的临期时限。

6.3.2 鼓励食品经营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。

6.3.3 鼓励食品经营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。

6.4 报损商品销毁制度

6.4.1 按报损商品垃圾分类进行破坏性处理；

6.4.2 建立每日报损销毁台帐，真实记录商品名称、处置类别、商品报损数量、报损原因以及操作当事人；

6.4.3 对每日报损过程进行记录，影像记录保存不少于 1 个月，照片记录保存不少于 3 个月。

6.5 消费者品尝

6.5.1 供消费者品尝的食品，陈列不得超过 2 个小时，过时废弃。

6.5.2 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。

-
- 6.5.3 餐饮具应使用一次性用品，并配备垃圾桶。
 - 6.5.4 接触食品的操作人员为一类岗位人员。
 - 6.5.5 工用具应符合本规范清洗、消毒和保洁的要求。

6.6 售卖装袋

- 6.6.1 不得将售卖后回收的食品再次售卖。
- 6.6.2 经营者应如实记录食品的售卖数量和日期等相关信息，做到帐物相符。
- 6.6.3 食品包装袋应清洁，符合相关食品安全标准。
- 6.6.4 经营者可为消费者提供冰块（屑）或保温用品，但应采取措施防止污染食品。

6.7 自动售货机

- 6.7.1 应使用密闭设施、设备。
- 6.7.2 展售应能满足食品标签、标识的储存条件。
- 6.7.3 不得销售散装食品。
- 6.7.4 自动售货机内部应定期清洗、消毒。
- 6.7.5 具备制售功能的售货机，应符合本规范现场制售要求

6.8 销售记录

从事食品批发业务的经营者应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

食品经营者对农产品供货者档案信息保存期限不少于销售者停止销售后 6 个月。

6.9 婴幼儿配方乳粉（食品）销售

婴幼儿配方乳粉（食品）的销售过程还应符合以下要求：

- a) 建立专项进货查验和查验记录制度，并索取与批次对应的检验报告。
- b) 划分专区贮存，不得与其他食品混淆。
- c) 划分专门的区域或柜台、货架展售，并在显著位置设立销售专柜或专区提示牌，注明“婴幼儿配方乳粉（食品）销售专区（专柜）”字样，提示牌规格可根据经营者设立的专柜或专区的空间大小而定，但均应采取“绿底+白字”黑

体字式样。

d) 消费者预留合理的存放和食用期。对距离保质期不足一个月的婴幼儿配方乳粉（食品）应在其最小销售单元上加贴醒目文字标识或采取提前下架等处理措施。

e) 每月进行清理，对发现的包装破损、腐败变质或超过保质期的婴幼儿配方乳粉（食品）要立即停止经营、登记造册，实施不合格品处置制度。

7 通用过程

7.1 标签与标识

经营过程中食品标签标识应完备，经营者应记录食品相关信息，标示食品状态，确保可追溯。

7.1.1 所售食品的店内编码与其食品的品种、规格相对应。

7.1.2 集中储存区域的预包装食品和散装食品（含自行简易包装食品）应设置可追溯标识。预包装食品标识信息至少包括食品品名、生产者名称、产品数量、生产日期（批次）、保质期等信息。散装食品（含自行简易包装食品）标识信息至少包括：食品名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。标识可以采用标识卡或电子标签等其它方式。

7.1.3 展售的散装食品（含自行简易包装食品）应当在食品的容器、展售柜或外包装上标明食品名称、主料、配料、生产经营者名称、地址、联系方式、生产日期或者生产批号、保质期（或食用期限）等内容。对保存条件和食用方式有特殊要求的，应在标签上注明。

7.1.4 对食用方式可能会产生误解的食品，应在标签上醒目注明食用方式（如非即食三文鱼肉应注明“非即食”）。

7.1.5 各类标签、标识应真实、清晰、明显，生产日期、保质期显著标注、容易辨识，不得有意遮挡、涂改、篡改。

7.1.6 食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。

7.1.7 进口食品应有完整的中文标识。

7.1.8 从业人员操作时应查看标签标识信息。

7.2 废弃物管理

7.2.1 食品经营场所内可能产生废弃物或垃圾的场所均应设有带盖废弃物容器。

7.2.2 处理废弃物的工具、容器等应有明显的区分标识。

7.2.3 废弃物容器应封闭、不透水、内外壁整洁。即食食品处理场所内的废弃物容器应为非手动式开启。

7.2.4 废弃物应日产日清。盛装食品废弃物的容器应每日清洗。

7.2.5 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，每日清洁。

7.2.6 经营者废弃物临时集中存放场所的门应保持关闭，且不得与各食品经营场所直接相通。应配备防蝇防鼠设施。

7.2.7 A类经营者应建立食品废弃物处置制度。

7.3 虫鼠害控制

7.3.1 食品经营者应定期检查是否有虫鼠迹象（如：鼠粪、鼠洞、嗑痕，蟑螂卵和粪便等）。重点检查食品贮存场所、固定设备（设施）背面及其他阴暗、潮湿和温暖的场所，发现迹象，应追查来源，采取消杀措施，消除隐患。

7.3.2 防止虫鼠侵入。

a) 保持食品经营场所清洁，地面无食物残渣，排水沟通畅。

b) 门、窗和天花板等各项设施如有破损应立即修补。与外界相通的门、窗密闭性能良好，可开启的窗户应安装纱窗。

c) 排水沟出口和各类排气口应有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。

7.3.3 消杀虫鼠。

a) 虫鼠消杀时应对食品、工用具、包装材料等妥善防护，避免污染。不得在食品经营时使用化学药物除虫灭害。

b) 食品经营场所内应设置灭蝇设施。不得在裸露食品及加工台面正上方使用电击式灭蝇灯。若使用电击式灭蝇灯下缘半径 1.5 米之内不能存放食品及是相关产品、容器和工具等。

c) 有条件的食品经营者选择具备资质的机构进行除虫灭害。

A类经营者应建立虫害防控制度，并有序、有效实施。

7.4 工用具清洗、消毒与保洁

食品经营者应根据加工食品的品种和数量，建立清洗、消毒与保洁制度。明确清洗消毒的对象、方法、频率和人员等内容，配备清洗、消毒、保洁专用设备设施，并正常运转，确保清洗、消毒效果。

7.4.1 清洗消毒设施的设置应能满足如下基本操作步骤：

a) 清洗步骤：去除食物残渣、洗涤剂刷洗、清水冲洗。

b) 消毒步骤：

- 热力消毒步骤：在清洗的基础上使用设备设施加热消毒。

- 化学消毒步骤：在清洗的基础上，消毒液浸泡（或擦拭）、清水洗除残留消毒液。（太细致，简化。但检查表中可这样写）

7.4.2 自动制售设备中与食品接触的部件，应为可拆卸或其他便于清洁的形式。

7.4.3 清洁工具和用品（如拖布、抹布等）的水池应专用，其位置应不会污染食品和其他食品接触表面，或明显低于相邻设备设施。

7.4.4 各类食品工用具、设施和设备使用后应及时清洗，去除食物残渣和油污，接触即食食品的，清洗后还应消毒，并保洁贮存。非接触即食食品的应适时消毒。

7.4.5 消毒后的工用具应存放于专用保洁设施内，标识明显。

7.4.6 工用具应依据是否接触即食食品分别清洗、消毒，可分别设置专用水池，或按照接触即食食品、非接触即食食品的次序清洁消毒。

7.4.7 鼓励食品经营者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。

7.4.8 采用化学消毒的应按照消毒剂产品使用说明书的要求配制和使用。

7.4.9 清洗消毒操作过程不得污染食品和其他物品。

7.4.10 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

7.5 化学品管理

食品经营者采购、使用的化学品（如洗涤剂、消毒剂、润滑油、灭鼠药、灭蟑药、灭蚁药等）应从正规渠道购买，采取有效措施避免贮存、使用等过程污染食品、工用具、设施和设备。

7.5.1 采购的化学品应有独立外包装，正式批准文号，标签清晰无破损。应有使用范围、使用方法、有效期等详细说明。食品经营者应存留生产厂家名称和联系方式。

7.5.2 灭鼠药、灭蟑药、灭蚁药等有毒有害药品应存放在固定的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标识，专人保管和使用。

7.5.3 化学品的盛装容器和分配器等应专用，并标注化学品的通用名称。化学品不得使用食品容器盛装。

7.5.4 化学品在使用前应仔细阅读产品使用说明书，严格按照规定的使用方法、剂量等要求使用。

7.5.5 A类经营者应由专人记录化学品的采购、贮存和使用。B类经营者应记录灭鼠药、灭蟑药、灭蚁药等有毒有害化学品的采购、贮存和使用。

8 从业人员管理

8.1 人员培训

食品经营者应加强对从业人员培训、考核。应根据岗位需要，采用易于从业人员接受的培训、考核方式。

8.1.1 新参加和临时参加工作的从业人员，经培训且考核合格后方可上岗。

8.1.2 A类和B类经营者培训要求

a) 培训内容应包含法律法规、食品安全基础知识和本单位食品安全管理制度。当食品安全法律法规颁布、修订，或本单位制度修订后，应及时开展培训。

b) 食品经营者应及时评估培训效果、完善培训内容，改进培训方式。

c) 应确保每名从业人员每年至少参加1次培训，并实施考核。

d) 应明确未参加培训或考核不合格人员的处置办法。

e) 建立食品安全培训制度，对培训情况实施记录。

8.2 人员健康管理

食品经营者应建立从业人员健康管理制度。

8.2.1 一类岗位人员每年应进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。必要时进行临时检查。

8.2.2 一类岗位人员患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的，应调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

8.2.3 从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等病症时，或患有上

述疾病时应主动汇报，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

8.2.4 各岗位负责人应在每日开始工作前询问从业人员健康状况。A类和B类经营者应建立每日健康晨检制度，并记录不符合要求人员和处置情况。

8.3 人员卫生

从业人员应保持良好的个人卫生。不得在食品经营场所内从事可能污染食品的行为。

8.3.1 不得在现场制作场所、散装和自行简易包装食品展售场所内进行吃、饮、吸烟、嬉闹等影响食品安全的行为。

8.3.2 从业人员身体外露部分如有切割伤口或损伤，应使用防渗或防水的用品防护，如手套或胶布。鼓励选用色彩鲜艳的防护用品，以便脱落时察觉。伤口或损伤化脓的从业人员，应调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

8.3.3 一类岗位人员和二类岗位人员，还应达到以下基本卫生要求：

- a) 操作时应穿戴清洁的工作衣、帽，头发不得外露。
- b) 不得留长指甲、涂指甲油、喷抹香水。
- c) 不得佩带手表、手镯、戒指、耳环等外露饰物。
- d) 一类岗位人员操作时应戴口罩，二类岗位人员必要时应戴口罩。

8.3.4 三类岗位人员应参照上述要求，采取适当措施避免污染食品，必要时戴口罩。

8.3.5 现场制作场所、散装和自行简易包装食品展售场所不得存放私人物品。

8.4 从业人员手部清洗与消毒

从业人员工作前应清洗手部，一类岗位人员还应消毒手部。工作过程中保持手部清洁。

8.4.1 一类岗位人员有以下污染情形应重新洗手，并消毒：

- a) 工作转换前，如：非食品操作和非即食食品操作转换为即食食品操作。
- b) 使用卫生间后。
- c) 接触污染物品（如废弃物、钱币、手机、落地的食品，污染的工具和设备等）后。
- d) 手捂嘴咳嗽、打喷嚏、擤鼻涕后。

e) 触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔或身体其他部位后。

f) 从事其他可能污染双手的活动后。

8.4.2 二类岗位人员有以下污染情形应重新洗手：

a) 工作转换前，如：非食品操作转换为食品操作等。

b) 使用卫生间后。

c) 接触污染物品（如废弃物、钱币、手机、落地的食品，污染的工具和设备等）后。

d) 手捂嘴咳嗽、打喷嚏、擤鼻涕后。

e) 从事其他可能会污染双手的活动后。

8.4.3 手部清洗、消毒方法：可参照附件 1《手部清洗消毒方法》的步骤要求。

鼓励食品经营者参照上述 8.4.2、8.4.3 要求制定实施三类岗位人员手部清洁、消毒要求。

8.5 手部清洗、消毒设施

8.5.1 经营场所内应设置相应的手部清洗、消毒、干手用品或设施、洗手消毒方法的标识（参照附件 1）。其位置为从业人员入口处或其他方便操作的区域。鼓励各类现场制作场所独立设置。

8.5.2 设施数量应与同班次从业人员数量相匹配。

8.5.3 设施应专用，并有明显区别标记。

8.5.4 各设施保持清洁，避免使用过程中产生二次污染。

8.5.5 鼓励采用脚踏式、肘动式或感应式等非手触动式开关的水龙头。

8.5.6 鼓励温水供应。

8.6 一次性手套

8.6.1 不使用工具销售散装即食食品时应戴一次性手套。

8.6.2 应按以下要求佩戴：

a) 佩戴前应对手部清洗。

b) 有本规范 8.4 条规定的手部污染情形时，应更换。

c) 破损、脱落或启用 4 小时后应更换。

8.6.3 一次性手套应清洁完整、不透水、不破损，材料符合国家食品安全标准。

8.7 工作服（包括衣、帽）

-
- 8.7.1 工作服应定位存放，定期更换，保持清洁。
- 8.7.2 工作服受到污染后应及时更换，一类岗位和二类岗位人员不得穿工作服去卫生间。
- 8.7.3 一类岗位人员的工作服应与其他岗位人员工作服有明显的区分标记，防止混淆。
- 8.7.4 待清洗的工作服不得存放在食品现场制作场所和散装、自行简易包装食品展售场所。
- 8.7.5 一类岗位人员和二类岗位人员的工作服宜为白色或浅色，每人不得少于 2 套。
- 8.7.6 进入现场制作场所的非操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

9 管理机构与人员

9.1 食品安全管理机构设立和人员配备

- 9.1.1A 类经营者、B 类经营者、集中交易市场的开办者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。
- 9.1.2 食品展销（览）会举办者应在展会筹备和举办期间设立临时食品安全管理机构，配备临时专职食品安全管理人员。
- 9.1.3 实行统一食品质量安全管理的经营者，总部应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。各门店配备兼（专）职食品安全管理人员。

A 类、B 类经营者应按照本规范要求，建立食品安全管理人员制度。

9.2 食品安全管理人员职责

9.2.1 A 类经营者、B 类经营者、集中交易市场的开办者所配备的专职食品安全管理人员应落实食品安全管理机构的要求，具体实施食品安全日常管理工作，具体职责至少包括以下方面：

- a) 参与制定各项食品安全管理制度。
- b) 实施食品安全自查，考评制度落实状况。对不符合要求的提出改进措施，并督促落实。
- c) 组织实施从业人员健康检查，督促患有有碍食品安全疾病的人员调离相关岗位。

-
- d) 制订、实施食品安全培训、考核计划。
 - e) 审核各项食品安全记录，建立食品安全管理档案。
 - f) 督促处置不合格食品。
 - g) 配合市场监督管理部门的监督检查，如实介绍情况、提供资料。
 - H) 承担法律法规规定的其他职责。

9.3 食品安全管理人员培训与考核

食品安全管理人员应接受食品安全培训，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。

- a) 培训内容主要包括食品安全法律法规和基础知识。
- b) 食品经营者可自行选择培训、考核的渠道和方式，保存相关档案。
- c) 食品安全管理人员每年应接受上述培训、考核。

市场监督管理部门抽查考核不合格的，不得担任食品安全管理人员，一年内 2 次以上（含 2 次）不合格的，食品经营者应提出整改措施，完善培训、考核的渠道和方式。

10 制度管理

10.1 食品安全风险分级分类管理

食品经营者应准确掌握本单位食品安全风险，根据风险等级实施分类管理。

10.1.1 经营者本底风险管理

经营者应根据本单位经营场所面积、经营食品单品数、供货者数量、经营食品风险等因素，以及本单位实际运营情况，对经营过程进行风险分析，确定本单位的食品安全风险等级，实施分类管理。进行风险分析可参照附件 3《食品经营者食品安全本底风险分级分类表》，以确定本单位本底风险等级（高风险：A 类经营者、中风险：B 类经营者）。

10.1.2 经营食品的风险管理

经营者应根据经营食品的品种，结合食品加工、包装、存储条件和食用方法等因素，以及本单位实际运营情况，对经营食品进行风险分析，按照食品安全风险等级实施分类管理。进行风险分析可参照附件 4《食品安全风险分析基本原则》，以确定经营食品的风险等级（高风险、中风险和低风险）。

A类和B类经营者应制定更详细的食品安全风险分类管理制度。

10.2 食品安全自查

食品经营者应建立食品安全自查制度，制定、实施自查计划，记录自查结果。

10.2.1 定期自查

a) 每年至少组织实施一次制度自查，检查本单位各项食品安全制度的合法合规、执行及改进状况。

b) 应根据食品安全风险等级制定日常自查频率。高风险食品及其经营过程至少每周自查1次，中风险食品及其经营过程至少每月自查1次，低风险食品及其经营过程至少每季度自查1次。

c) 自查内容应涵盖本规范要求的各项操作规程及其他法律法规的要求。

10.2.2 专项自查

食品经营者从市场监督管理部门、消费者投诉、供货者通知等渠道获知食品安全风险信息后，应立即自查。

食品经营者自查发现不符合操作规程的应立即纠正，发现不合格食品的应执行不合格食品处置制度。发现有食品安全事故潜在风险的应立即停止相关食品经营活动，并向所在地县级人民政府市场监督管理部门报告。

鼓励经营者委托第三方专业机构，实施食品安全自查。

10.3 食品安全风险信息排查

食品经营者应关注、识别食品安全风险信息，主动排查风险和风险舆情管控。

10.3.1 食品安全管理机构或人员应主动关注从行业、媒体、消费者等各渠道获知的食品安全风险信息，对可能涉及本单位的应及时核实、排查。

10.3.2 信息属实，应及时对不符合要求的食品、经营行为、经营条件进行处置、纠正或改进。

10.3.3 食品安全风险信息涉及其他食品生产经营者或存在发生食品安全系统性、区域性隐患的，应及时向所在地市场监督管理部门报告。

10.3.4 A类经营者应建立食品安全风险信息排查制度，定期梳理、汇总，记录每次排查的全过程，包括信息的来源、核实、排查过程、排查结果和处理措施等。

10.3.5 连锁大型超市应有专人负责风险点排查和舆情管控，及时和监管部门报告。

10.4 消费者投诉处理

对消费者提出涉及食品安全的投诉，食品经营者应立即受理，并妥善处理。投诉事项可能涉及非单个食品的，应执行食品安全自查制度，对同批（类）食品或问题进行自查。

食品经营者应对投诉内容进行分析，如发生或疑似发生食品安全事故的，应立即启动食品安全事故处置方案。

A类和B类经营者应建立食品安全投诉受理制度，并记录存档。

10.5 不合格食品处置

食品经营者应及时处置不符合法律法规、标准和本单位食品安全要求的食品。

10.5.1 进货查验时发现不合格食品，应针对食品不合格的具体情形，采取拒收、依据协议约定销毁、按照法律法规要求处置等方式，消除食品安全隐患。发现《食品安全法》第三十四条规定禁止生产经营的食品，应使用醒目、牢固的标识，就地留存，与合格食品或待查验食品分离或分隔，并及时向所在地市场监督管理部门报告。

10.5.2 进货查验后发现（如自查、消费者投诉、退货、市场监督管理部门或供货者通知等）的不合格食品应立即停止经营，下架并单独存放，使用醒目、牢固的标识，独立封存。存放位置和方式应避免与其他食品混淆，防止误用误售。

a) 不符合食品安全法律法规、标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应立即书面通知相关供货者，以张贴告示、通知等有效方式告知消费者，向所在地市场监督管理部门报告。供货者需要召回的，食品经营者应积极配合召回工作。

b) 对违法添加非食用物质、腐败变质、病死畜禽等严重危害人体健康和生命安全的食品安全食品，食品经营者应当立即就地销毁。

不具备就地销毁条件的，可由不安全食品生产经营者集中销毁处理。销毁处理前，应向所在地市场监督管理部门报告。

c) 食品经营者应当如实记录停止经营、召回和处置不合格食品的名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等信息。记录保存期限不得少于2年。

d) 按照有关规定应当进行销毁或无害化处理的，按照相关要求执行。

10.5.4 A类和B类经营者应建立不合格食品处置制度。

10.6 事故处置

发生或疑似发生食品安全事故，食品经营者应立即主动采取措施，防止事故扩大，及时向所在地市场监督管理部门汇报，配合开展各项处置工作。

10.6.1 食品经营者通过自查、从业人员报告、消费者投诉、媒体报道等渠道获知本单位涉及发生或疑似发生食品安全事故，应立即停止该食品的经营活 动，对涉及的食品、工具、设备等，立即按不合格食品处置制度的要求，实施控制，并自发现之时起 2 小时内向所在地市场监督管理部门报告。同时采取有效措施通知相关供货者和消费者，防止事故扩大。

10.6.2 食品经营者接到市场监督管理部门有关食品安全事故通知时，食品安全管理机构和人员应负责与市场监督管理部门的沟通协调，按要求采取控制措施，配合调查、取证、召回等工作。

10.6.3 食品经营者不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

10.6.4 食品经营者应制定食品安全事故应急处置方案，加强经营过程中食品安全事故的应急处置。

10.7 食品安全信息公示

10.7.1 食品经营者应主动、及时公示本单位的食品安全信息，诚信经营，接受社会监督，以下信息应在发生后 2 日内进行公示：

- a) 食品经营许可状况。
- b) 食品安全管理机构人员组成。
- c) 食品安全管理人员姓名和联系方式。
- d) 食品安全投诉联系方式。
- e) 市场监督管理部门的监督结果与改进措施。
- f) 现场制售食品使用的食品添加剂名称和使用量（食品添加剂使用标准（GB2760）规定的最大使用量为“按生产需要适量使用”的除外）。
- g) 市场监督管理部门要求的其他内容。

10.8 管理制度

食品经营者应依据法律法规，结合本单位的实际经营状况，建立健全食品安全管理制度。

10.8.1 食品经营者至少从以下方面建立食品安全管理制度：

-
- a) 从业人员健康管理
 - b) 进货查验记录
 - c) 食品安全自查
 - d) 食品安全事故处置
 - e) 市场监督管理部门要求的其他制度

食品经营者应根据经营项目制定清洗、消毒与保洁制度和婴幼儿配方乳粉(食品)专项进货查验和查验记录制度等。

A类和B类经营者还应从食品安全风险分级分类管理、不合格食品处置、食品安全信息公示、投诉受理、每日从业人员健康晨检、食品安全培训管理、食品安全管理人员、食品贮存和符合本规范要求的经营过程与控制等方面建立制度。

A类经营者还应从食品安全风险信息排查、工用具和设施设备维修保养与校验、供货者管理、虫害防控、食品安全风险隐患报告、食品废弃物处置等方面建立制度。

10.8.2 制度发布后应对涉及的岗位人员实施培训。

10.8.3 各项制度应定期修订完善，保持适用状态。

10.9 记录管理

食品经营者应依据法律法规，结合本单位实际情况，建立各项记录，如实反映制度实施状况。

10.9.1 食品经营者应至少记录以下方面的实施状况：

- a) 各类食品的进货、售卖数量和日期
- b) 食品安全自查结果
- c) 不合格食品的下架退市、召回和处置
- d) 婴幼儿配方乳粉(食品)专项进货查验和查验
- e) 食品添加剂采购、进货查验、出入库和使用(食品添加剂使用标准(GB2760)规定的最大使用量为“按生产需要适量使用”的除外)
- f) 市场监督管理部门要求的其他内容

A类和B类经营者应记录食品安全管理人员培训与考核、每日从业人员健康晨检、从业人员培训和考核、食品进货查验、食品安全投诉受理、食品安全事故处置和关键操作规程等方面的实施状况。

A类经营者还应记录食品安全风险信息排查、工用具和设施设备维修保养与校验、有毒有害化学品的采购、贮存和使用等方面的实施状况。

10.9.2 记录应及时、完整、真实，食品安全管理人员应定期对记录审核。

鼓励食品经营者采用信息化手段执行记录管理。

附录 A

手部清洗消毒方法

(资料性附录)

A.1 手部清洗程序

A.1.1 使用流动水，使双手充分淋湿

A.1.2 取适量皂液，均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝

A.1.3 认真揉搓双手至少 20 秒-30 秒(必要时，使用洁净的指甲刷洗指甲)，工作服为短袖的应洗到肘部，应注意清洗双手所有皮肤，包括清洗指背、指尖、指缝、大拇指和配戴饰物的部位。详见洗手方法图示

A.1.4 使用流动水彻底冲净双手

A.1.5 关闭水龙头(手动式水龙头应用肘部或以纸巾包裹水龙头关闭)

A.1.5 使用干手纸巾或干手器干燥双手

A.2 手部清洗方法



1. 掌心对掌心搓擦



2. 手指交错掌心对手背搓擦



3. 手指交错掌心对掌心搓擦



4. 两手互握互搓指背



5. 拇指在掌中转动搓擦



6. 指尖在掌心中搓擦

A.3 手部消毒程序

A.3.1 消毒前应对手部清洗

A.3.2 仔细阅读消毒剂或设施的使用说明书，按照说明书的指示

操作。说明书的指示不明确的可参照以下方法：

- 浸泡冲洗（如使用含氯消毒剂）
 - a) 清洗后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20—30 秒
 - b) 用洁净流动水冲净双手
 - c) 使用干手纸巾或干手器干燥双手
- 免冲洗（如使用酒精、碘伏）
 - a) 取适量消毒剂，双手涂抹均匀
 - b) 充分揉搓 20—30 秒，直至消毒剂干燥 **A.1 清洗**

附 录 B

食品临期时限参考原则

（资料性附录）

保质期（含）	保质期前
3 天至 10 天	1 天
10 天至 20 天	2 天
21 天至 29 天	3 天
30 天至 59 天	7 天
60 天至 180 天	15 天
≥181 天	30 天

附 录 C

食品经营者食品安全本底风险分级分类表

（资料性附录）

食品销售经营^{注1}分类评分表（表 C-1）

评分项 ^{注3} (共 100 分)		分 值						得 分
(1) 食品经营场 所面积 ^{注2} (10分)	面积	200 以下	201-1000	1001-2000	2001-3000	3000 以上		
	分值	2 分	4 分	6 分	8 分	10 分		
预包装 食品单 品数 (30 分)	常温 (5分)	数量	500 以下	501-2000	2001-5000	5001-10000	10000 以上	
		分值	1 分	2 分	3 分	4 分	5 分	
	冷藏(17 分)	数量	100 以下	101-300	301-600	601-1000	1000 以上	
		分值	3 分	6 分	9 分	13 分	17 分	
	冷 冻 (8分)	数量	100 以下	101-300	301-600	601-1000	1000 以上	
		分值	2 分	3 分	4 分	6 分	8 分	
散装食 品单 品 数 (45 分)	常温(12 分)	数量	100 以下	101-300	301-600	601-1000	1000 以上	
		分值	2 分	4 分	6 分	8 分	12 分	
	冷 藏 (23分)	数量	30 以下	30-50	51-100	101-150	150 以上	
		分值	15 分	17 分	19 分	21 分	23 分	
	冷 冻 (10分)	数量	50 以下	51-100	101-200	201-300	300 以上	
		分值	2 分	4 分	6 分	8 分	10 分	
供货者数量 (15分)	数量	50 以下	51-100	101-200	201-300	300 以上		
	分值	5 分	7 分	10 分	13 分	15 分		
得分总和								
<p>备注：</p> <p>注 1：将食品流通经营者的经营行为分为食品销售和现场制售两类。无现场制作的经营者仅填写表 C-1，表 C-2 为“0”分。以预包装食品和散装食品销售为主，同时进行现场制售的经营者填写表 C-1 和表 C-2。</p> <p>注 2：含进货查验、食品贮存、食品内部运输、食品陈列展售场所的面积总和。</p> <p>注 3：各评分总和为 100 分，评分项因实际情况缺项的，得分为“0”（表 C-2 同）。</p> <p>注 4：各数值均为整数，如有小数，四舍五入取整。数量单位：个，面积单位：m²（表 C-2 同）</p>								

注 5：单品数：不含制作过程中各类食品原料和半成品数量，指独立展售食品的品种数（表 C-2 同）。

食品现场制售经营评分表（表 C-2）

评分项 (共 100 分)		参考分值						得分
冷食类食品 (23 分)	总单品数 (5 分)	数量	0	1-10	11-50	51-100	100 以上	
		分值	0	2 分	3 分	4 分	5 分	
	含高危易腐 食品单品数 (18 分)	数量	0	1-10	11-40	41-70	70 以上	
		分值	0	12 分	14 分	16 分	18 分	
生食类食品 (21 分)	总单品数 (21 分)	数量	0	1	2		2 以上	
		分值	0	17 分	19 分		21 分	
糕点类食品 (18 分)	总单品数 (5 分)	数量	0	0-20	21-50		50 以上	
		分值	0	2 分	3 分		5 分	
	含高危易腐 食品单品数 (13 分)	数量	0	1-5	6-10		10 以上	
		分值	0	9 分	11 分		13 分	
热食类食品 (16 分)	总单品数 (6 分)	数量	0	1-20	21-30	31-40	40 以上	
		分值	0	2 分	3 分	4 分	6 分	
	含高危易腐 食品单品数 (10 分)	数量	0	1-10	11-20	21-30	30 以上	
		分值	0	4 分	6 分	8 分	10 分	
自制饮品 (15 分)	单品数 (15 分)	数量	0	1-3	4-8	9-12	12 以上	
		分值	0	9 分	11 分	13 分	15 分	
其他类食品 (7 分)	单品数 (7 分)	数量	0	10 以下	11-20	21-30	30 以上	
		分值	0	3 分	5 分	6 分	7 分	
得分总和								
<p>注1: 各评分项含义见《食品经营许可管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第17号）</p> <p>注2: 具有热、冷、生、固态、液态等多种情形,难以明确归类的食品,可以按照食品安全风险等级最高情形进行归类。</p> <p>注3: 高危易腐食品,指蛋白质或碳水化合物含量一般较高,通常 pH 大于 4.6 且水分活度大于 0.85,需要控制温度和时间以防止腐败变质和细菌生长、繁殖、产毒的食品。如动物源性食品(含乳、蛋、禽、畜、水产品等),豆制品,沙拉等。</p>								

食品经营者食品安全本底风险分类判别表(表 C-3)

食品销售风险	等级	食品销售(表 1) 总得分
	低	≤ 30
	中	31-60
	高	≥ 61
现场制售风险	等级	食品现场制售(表 2) 总得分
	低	≤ 20
	中	21-45
	高	≥ 46

食品销售风险等级	高	B	A	A
	中	C	B	A
	低	C	B	A
		低	中	高

现场制售风险等级

附 录 D

食品安全风险分析基本原则

(资料性附录)

食品类别	保存条件 或 是否高危易腐		风险 等级	风险分析 (从风险产生的可能性 和后果的严重性分析)	产品举例
食品销售					
预包装食 品	常 温		低	无外部污染、无需特殊控制。	糖果蜜饯、膨化食品、方便面、饮料、糕点、干制菌菇类等
	冷藏冷冻		中	需温度控制。	冰激凌、雪糕、酱卤食品、速冻食品、乳制品等
散装、自行简易包装食品	非 高 危 易 腐 食 品	常 温	中	运输、售卖产生交叉污染、全过程需防护。	糖果蜜饯、糕点、面包、粮食、干果、茶叶等
		冷藏冷冻	中	运输、售卖产生交叉污染、需温度控制、全过程需防护。	速冻汤圆等
	高危易腐食品		高	食品高危易腐，运输、售卖产生交叉污染、全过程需防护。	散装酱卤肉、散装豆腐、肉丸等
现场制售					
即 食	含高危易腐食品		高	加工过程污染、需温度控制、全过程需防护、售出后失控。	熟食卤味、裱花蛋糕、生食海产品、自制饮品、包子、馒头等
非即食	常 温		中	加工过程污染、无需温度控制、全过程需防护。	饺子皮、面条等
	冷藏冷冻		高	加工过程污染、需温度控制、全过程需防护、售出后失控。	鱼丸、半成品菜肴等

