

DB5101

四川省成都市地方标准

DB5101/T 64—2019

食用农产品良好经营管理规范

2019 - 08 - 26 发布

2019 - 09 - 26 实施

成都市市场监督管理局 发布

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 总则..... 1

5 场地要求..... 2

6 人员健康..... 2

7 设施设备..... 2

8 采购..... 3

9 运输..... 3

10 经营..... 3

11 服务改进..... 5

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由成都市市场监督管理局提出。

本标准主要起草单位：成都市标准化研究院，成都市市场监督管理局。

本标准主要起草人：胡靖、弯杨、蒋丽琼、王永红、陈俐娥、邓晓青、陈旭、杨佳。

食用农产品良好经营管理规范

1 范围

本标准规定了食用农产品良好经营管理的术语和定义、总则、场地要求和人员健康、设施设备、采购、运输、经营及服务改进的要求。

本标准适用于成都市行政区域内开展食用农产品经营且营业面积在3000m²以上的超市、大型超市及仓储会员店，其他开展食用农产品经营的连锁店、农贸市场等业态的零售企业可参照本标准。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 17242 投诉处理指南
- GB/T 19012 质量管理 顾客满意 组织处理投诉指南
- DB510100/T 221.1 生鲜农产品城市冷链物流技术规范 第1部分：果蔬
- DB510100/T 221.2 生鲜农产品城市冷链物流技术规范 第2部分：畜禽肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用农产品

在农业活动中获得的供人食用的植物、动物、微生物及其产品。

注1：农业活动，指传统的种植、养殖、采摘、捕捞等农业活动，以及设施农业、生物工程等现代农业活动。

注2：植物、动物、微生物及其产品，指在农业活动中直接获得的，以及经过分拣、去皮、剥壳、干燥、粉碎、清洗、切割、冷冻、打蜡、分级、包装等加工，但未改变其基本自然性状和化学性质的产品。

4 总则

- 4.1 经营者应取得符合法律法规要求的相关资质且处于有效期内。
- 4.2 经营者应落实食品安全主体责任，建立完善的食用农产品食品安全管理体系，设立食品安全管理机构，配置专职的食品安全管理人员并积极推动食用农产品信息追溯系统建设。
- 4.3 经营者应学习掌握所经营食用农产品适用的食品安全标准和规范要求并有效执行，宜主动借鉴国外先进的食用农产品采购、销售和食品安全检验检测标准和规范。

5 场地要求

- 5.1 经营场地地面应干燥、清洁，不应有影响环境卫生的污染源。
- 5.2 墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁。
- 5.3 天花板应易于清洁、消毒，在结构上不利于冷凝水垂直滴下。
- 5.4 应采取有效的虫鼠害防治措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯等），防止鼠类昆虫等入侵，若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。
- 5.5 应定期对场地进行清洗消毒，并保留相关记录。

6 人员健康

- 6.1 从业人员（包括促销人员）应接受健康检查，取得有效的健康证明方可入职，健康证应存档备查。
- 6.2 若发现从业人员患有可能影响食品安全的疾病，应当调整至其他不影响食品安全的工作岗位。
- 6.3 定期对从业人员开展食品安全、卫生管理等方面的专题培训及考核，并留存记录。

7 设施设备

7.1 陈列设施设备

- 7.1.1 应按照所经营食用农产品的保鲜、保质温度和相关要求配置适当的陈列设施设备。
- 7.1.2 陈列设施设备应由易清洁、耐用且环保的材料制作，并符合相关食品安全标准的要求。
- 7.1.3 陈列设施设备应保持清洁，定期进行清洗消毒，并保留相关记录。
- 7.1.4 根据食用农产品特性需冷藏或冷冻保存的产品应配置必要的低温贮存设施设备，冷藏设施设备温度宜 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，冷冻设施设备温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，特殊温度要求的农产品根据其特性确定适宜保存温度；销售场地应具备后备发电设施设备，保障停电时冷藏及冷冻设施设备的正常使用。
- 7.1.5 冷藏及冷冻设施设备应配置外显温度计，并定期校验。
- 7.1.6 销售鲜活水产品的应具有暂养池或暂养容器，宜配置充氧设备等装置。

7.2 加工设施设备

- 7.2.1 应根据经营需要配备分切、整理等初级加工设备。
- 7.2.2 加工设施设备的卫生应符合食品安全的相关要求。
- 7.2.3 加工对清洁程度有要求的产品需根据需要配备适当的专用清洁设施。

7.3 称重及包装设施设备

- 7.3.1 应根据食用农产品贮藏及交易的需要配备相应的包装、分拣和称量等辅助设备。
- 7.3.2 称重设备应使用经检定合格、在检定周期内的计量器具。
- 7.3.3 包装设备应使用符合相应标准的合格设备。

7.4 卫生设施设备

- 7.4.1 应设置垃圾桶等废弃物存放设施，加盖密闭，并作清晰标识，定期进行清理消毒。

7.4.2 应分别配置从业人员使用的洗手池和器具清洗消毒池，并采取措施避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。

8 采购

8.1 经营者采购的食用农产品应新鲜、清洁、完好，具有该产品品种应有的特征，鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的要求，鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的要求，食品中污染物限量及食品中农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 及 GB 2763 的要求并有相关证明材料。

8.2 从食用农产品供应商采购的，应建立供应商目录并有完整的食用农产品供应商审核程序，包括准入标准、定期评价、分级管理和实地考察要求，对提供不符合食品安全要求食用农产品的供应商应采取加大抽检或从合格供方名单中移除等系列措施；经营者应自行或委托社会第三方机构对供应商进行审核和评价，并保存相应档案。

8.3 从食用农产品种养殖企业直接采购的，要对种养殖企业和基地进行核查，核查内容包括有经核查真实的生产过程记录，需涵盖种养殖企业或基地农兽药管理使用情况。

8.4 从食用农产品批发市场采购的，要对销售者的经营资质进行核查，并从销售者处索取销售凭证作为采购方的进货查验记录凭证。

8.5 对无法提供食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件的，经营者应当进行抽样检验或者快速检测，抽样检验或者快速检测合格的，方可销售。

8.6 对购进的食用农产品应如实记录供应商、种养殖基地、种养殖企业、销售者等供货者名称、农产品品种、产地等信息，做到来源可查，对专柜销售的优质食用农产品还宜建设配套的电子溯源系统。

8.7 保留完整的进货台账及相关记录单，进货记录至少涵盖名称，数量，进货日期，供方名称，地址，联系方式等内容，记录和凭证保存期限不得少于 6 个月。

8.8 保留各批次的动物产品检疫合格证及进口肉菜的入境货物检验检疫证明，保留期限不少于 6 个月。

8.9 获得绿色食品、有机食品等特色食用农产品的，应查验相关证明材料，并记录存档。

9 运输

9.1 运输食用农产品的容器、工具和车辆应当安全无害，保持清洁，防止污染。

9.2 不应将食用农产品与有毒、有害物品一同运输。

9.3 宜开展食用农产品冷链运输，冷链运输过程中涉及的预处理、储存、运输和配送等流程可参照 DB510100/T 221.1 及 DB510100/T 221.2 的要求。

10 经营

10.1 产品接收

10.1.1 接收人员在食用农产品入场前，应对产品的名称、数量等相关信息及票据进行核对并做好登记存档。

10.1.2 食品安全管理部门应对进场的食用农产品进行抽检并保存抽检记录。

10.1.3 产品接收应建立不合格品控制规范，对拒收、换货、让步接收、销毁建立明确的作业制度并记录存档。

10.2 贮存

10.2.1 食用农产品入库应详细记录食用农产品的品名、产地、规格、等级、贮藏条件、入库数量、入库时间、批次号、入库货主联系方式等信息，并保留相应单据。

10.2.2 贮存食用农产品的容器、工具和设备应当安全无害，保持清洁，防止污染，保证食用农产品食品安全所需的温度、湿度和环境要求，不得将食用农产品与有毒、有害物品一同贮存。

10.2.3 保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的使用应符合食品安全国家标准的要求。

10.2.4 对于保鲜贮藏条件差异较大或容易交叉污染的食用农产品应分库或分区存放。

10.2.5 贮存中的食用农产品应堆码整齐并与墙壁、地面保持适当距离。

10.2.6 贮存期间应对产品品质进行定期检查，并及时剔除变质产品。

10.2.7 食用农产品出库应遵循“先进先出”原则，详细记录食用农产品的品名、产地、规格、等级、贮藏条件、出库数量、出库时间、批次号等信息，并保留相应单据。

10.3 销售管理

10.3.1 经营者应按照果蔬、肉类、水产品等类别和相关食品安全需要实行分区销售，并保持适当距离以防止交叉污染，区域划分应清晰，并设置醒目标识。

10.3.2 有包装的食用农产品和无包装的食用农产品应分区销售，并对有机食品、绿色食品等优质食用农产品实行专区销售，并明确标识，专柜处附有相关认证证书。

10.3.3 入场销售的食用农产品应陈列整齐、高度适中，有利于保鲜。宜采用净菜上市、畜禽产品冷鲜上市等方式销售食用农产品。

10.3.4 实行明码标价并醒目标识，应定时核查标识标牌情况并对销售产品进行及时理货补货。

10.3.5 应定期检查在售产品品质，对感官性状异常的食用农产品应及时下架、清理并销毁。

10.3.6 对开展简单清洗，切配加工环节的要有现场清洁消毒制度。

10.3.7 对有温湿度需要的食用农产品，应全程实施温湿度监控（包括加工、分割过程），并形成记录。

10.3.8 对于运用电子商务模式开展线上销售的经营者应当全面、真实、准确及时地披露产品信息。

10.3.9 经营者不应在线上销售的食用农产品实施虚构交易、编造用户评价等方式欺骗、误导消费者。

10.3.10 对于开展线上订单配送的经营者，应保证在配送区域及时间范围内的食用农产品质量，宜采用低温配送方式，冷冻介质应符合食品安全要求。

10.4 包装与标识

10.4.1 需现场包装的食用农产品应采用无毒、无害的包装材料，凡需注明特征或有特殊要求的食用农产品应按规定进行标注。

10.4.2 进行包装销售的食用农产品标识要符合相关要求，标识完整，包括有食用农产品名称、产地、生产者、生产日期或包装日期等内容，对保质期有要求的，应当标注保质期。

10.4.3 未包装的食用农产品的标签标示应至少注明产品名称、产地、生产者或者销售者名称或者姓名等信息。

10.4.4 对接近保质期的食用农产品可采取相关措施处理，不应擅自更改或偷换标签。

10.4.5 获得有机食品、绿色食品等认证的食用农产品应符合相关法规对标识管理的要求。

10.4.6 应定期对标识符合性进行自查，自查中发现标签标示不合格时，及时处理及改正，记录至少保存6个月。

10.5 废弃物管理

10.5.1 废弃物应分类放置，及时清理，不得溢出存放容器。

10.5.2 必要时索取并留存废弃物收运者的资质证明复印件，并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

10.5.3 应建立废弃物处置台账，详细记录废弃物的处置时间、种类、数量、处置方式等信息。

10.6 产品召回

10.6.1 建立产品召回制度，对不符合食品安全标准的食用农产品应按照规定实施召回。

10.6.2 召回程序启动后，应立即停止不安全产品的销售，对未销售的不安全产品进行隔离封存，对已销售的不安全产品应及时通知消费者，通过采取退换货方式及时消除或减少食品安全危害。

10.6.3 对召回的不安全产品，应及时通知供应商或生产单位配合处理。

10.6.4 建立并保存不安全产品召回记录，记录档案包括产品名称、数量、召回原因、召回情况、召回产品处理情况等内容。

11 服务改进

11.1 经营者应向消费者提供便捷的投诉渠道并及时解决消费者投诉，投诉处理可依据 GB/T 17242、GB/T 19012 的要求展开。

11.2 对消费者投诉进行定期评估和分析并实施纠正措施，持续改进产品与服务。
