

ICS 67.040
CCS X 01

DB 41

河 南 省 地 方 标 准

DB41/T 2977—2025

食品原料采购管控指南

2025-10-15 发布

2026-01-14 实施

河南省市场监督管理局 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 总体原则	1
5 供应商管理	1
6 原料管理	3
7 记录与追溯	4
参考文献	5

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、河南农业大学、河南省标准化和质量研究院、郑州市食品安全协会。

本文件主要起草人：魏法山、史鹏飞、李闯、李廷渲、孔卫敏、余汉东、邓迎春、聂博洋、杨钧元、许龙、王可。

食品原料采购管控指南

1 范围

本文件给出了食品原料采购管控的总体原则，提供了供应商管理、原料管理、记录与追溯的指导。本文件适用于食品生产企业原料采购管控工作。

2 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 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食品原料

加工食品时使用的原始物料，包括食品添加剂、调味料等辅料。

[来源：GB/T 15091—1994, 2.7, 有修改]

3.2 供应商

提供食品原料的食品生产或经营企业。

4 总体原则

遵循“食品质量安全第一、供应商动态闭环管理、重点原料向源头延伸管控、原料采购全程控制追溯”原则。

5 供应商管理

5.1 供应商准入

5.1.1 资格初审

5.1.1.1 对供应商基本情况、产品管控、产品信息进行调查、初评，包括但不限于：

- a) 供应商资格：营业执照、食品生产/经营许可证、进口企业备案登记证等；
- b) 基础经营信息：厂商名称、法定代表人、联系方式、现有合作客户等；
- c) 内部管理情况：组织架构、员工福利与保障体系、质量安全管理体系、工厂实际生产环境（回传相应照片）、厂区平面图及车间布局图；

- d) 追溯体系：原料来源、生产日期及批次号等完整信息；
- e) 认证：优先选择通过质量管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系、有机产品、良好农业规范、诚信管理体系等认证的供应商；
- f) 产品与工艺：产品执行标准、产品类型、产品规格书、产品型式检验报告、生产用水（汽、冰）检测报告、生产工艺文件；
- g) 风险与改进记录：内部审核资料、客户投诉记录及客户审核资料。

5.1.1.2 根据初审结论，确定后续评审方式，包括现场评审、远程评审、资料评审等。

5.1.2 现场评审

组成现场评审组，对供应商的质量管理体系及供货能力进行现场评审，包括但不限于：

- a) 生产环境：厂区布局、清洗消毒、虫害控制及废水废弃物处理等；
- b) 生产过程控制：原料验收、产品储存、生产工艺、添加剂使用及关键控制点的控制等；
- c) 设备设施；
- d) 检验检测能力；
- e) 追溯/召回演练；
- f) 人员健康管理；
- g) 客户投诉情况。

5.1.3 远程评审、资料评审

远程评审、资料评审内容参照5.1.2，采用视频查看、资料查阅等形式开展。

5.1.4 准入确定

结合资格初审、现场评审、远程评审、资料评审结果，划分供应商风险等级，确定其是否直接准入或整改合格后准入。

5.2 供应商日常管理

5.2.1 综合评价

对供货产品质量稳定性、成本、交付及时性等方面进行综合评价，包括以下形式：

- a) 常规评价：重点考察原料到货质量，每季度、每半年度或每年度对供应商进行绩效评价，根据绩效评价结果调整供应商的风险等级及供货配额；
- b) 动态评价：在原料出现重大质量异常、食品安全问题或行业出现重大食品安全问题时启动专项评审，宜采用飞行检查的模式对供应商进行现场突击检查，根据现场检查情况，对供应商进行动态分级管控；
- c) 合格供应商复评审：按原料风险等级进行复评审，合格者续用，若存在重大隐患则暂停/取消供货，整改达标后重新评审。

5.2.2 结果应用

根据综合评价结果，实施动态分类分级管控，及时清退未通过的供应商。

5.2.3 采购原料延伸管理

5.2.3.1 针对重要食品原料实施上游供应商延伸管理,将食品安全管理措施延伸至供应商的上游供应商(如原料种植、养殖者,初加工厂等),重点防控农药残留、兽药残留、重金属污染、掺杂掺假等重大风险。

5.2.3.2 延伸管理措施包括但不限于:

- a) 定期为延伸管理对象进行培训,如良好农业规范培训、现场管理提升培训等;
- b) 建立供应商发展计划,帮助小型农户提升合规能力;
- c) 不断将食品质量安全意识向供应链上游延伸;
- d) 实施产地管理,关注土壤、水、环境、农业投入品的控制;
- e) 鼓励初级食用农产品产地实施信息化管理,全程可追溯;
- f) 可对延伸管理对象进行飞行检查,验证延伸管理有效性。

6 原料管理

6.1 进货查验

6.1.1 根据原料特性、终产品要求,制定原料验收标准,批批验收。

6.1.2 查验供应商的许可证和产品合格证明,若无法提供产品合格证明,需按照食品安全标准及产品执行标准进行检验。

6.1.3 记录到货食品原料信息,包括名称、规格、数量、生产日期/生产批号、保质期、进货日期及供应商名称、地址、联系方式。

6.2 原料贮存

6.2.1 贮存环境

6.2.1.1 仓储设施参照GB 14881—2013中5.1.8的规定设置。

6.2.1.2 温湿度符合原料标识的贮存条件,定期记录。

6.2.1.3 保持良好通风,进风口远离污染源。

6.2.2 贮存管理

6.2.2.1 分类贮存

食品原料和非食品物料(食品包装材料除外)分隔贮存,含过敏原的食品原料及食品添加剂宜设独立区存放,防止交叉污染。

6.2.2.2 摆放

离地≥10 cm,离墙≥30 cm,码放整齐,预留适宜通道。

6.2.2.3 标识

存放区域及原料标识清晰准确,标识内容宜包括名称、批次、状态、数量、入库时间、规格、保质期等。

6.2.2.4 防护

原料开封后需密封,宜标识名称、批次、数量、开封时间、保质期到期日,保质期内优先使用。

6.2.3 原料出库

执行“先期（保质期）先出”“先进先出”，出库前查原料状态，记录领用信息，建立原料台账。

6.3 原料运输

6.3.1 人员准备

6.3.1.1 物流人员（装卸工、司机等）宜经过食品安全、个人卫生、操作规程、应急处置及原料特性等方面培训。

6.3.1.2 提前告知物流人员运输原料的特殊要求与风险，包括过敏原、温控需求、防震要求、堆码限制等。

6.3.1.3 物流人员宜穿戴工作服及安全防护装备，必要时佩戴口罩。

6.3.2 车辆管理

6.3.2.1 承运商需具备资质并签订合同，明确特殊运输条件（如温度、湿度），定期评估。

6.3.2.2 按原料特性选用适宜的运输工具，冷链运输需验证车辆性能合格。

6.3.2.3 运输前检查车辆状态，确保车厢门密封完好、厢体无破损锈蚀、内壁光滑易清洁，灯具需加防护罩或防爆涂层。

6.3.2.4 运输前对运输工具及器具进行清洁消毒，确保内部干燥、无异味、无污渍、无虫害，周转容器清洁完好、标识清晰，并留存记录。

6.3.2.5 冷链运输参照GB 31605的规定执行。

6.3.2.6 需查验液态散装原料运输容器管理及清洁维护记录。

6.3.3 包装管理

原料外包装清洁，不可泄漏破损，宜采用缠绕膜、缓冲材料或捆扎加固防护。

6.3.4 装车管理

6.3.4.1 在清洁环境中作业，避免直接在雨雪、大风或暴晒天气中装卸。

6.3.4.2 生与熟、即食与非即食、含过敏原的原料在车厢内需有效隔离，有特殊气味或易泄漏的原料需独立装载。

6.4 不合格原料处理

不合格原料按不合格品管理制度、废弃物处置制度进行处置。

7 记录与追溯

7.1 宜保存供应商资质档案、每批次原料检验报告、到货验收记录、不合格原料处理记录等采购文件。

7.2 采购文件及记录台账保存至产品保质期满后6个月，若无明确保质期，保存期限不少于2年，确保可追溯。

7.3 鼓励建立食品原料电子追溯系统，采用信息化管理，确保原料来源可查、去向可追。

参 考 文 献

- [1] GB/T 15091—1994 食品工业基本术语
 - [2] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国产品质量法. 2018
 - [3] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国农产品质量安全法. 2022
 - [4] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国食品安全法. 2025
 - [5] 国务院. 中华人民共和国食品安全法实施条例. 2019
-