

大中型食品销售企业风险防控提质指南

2025 - 10 - 15 发布

2026 - 01 - 14 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 8

8 持续改进 9

附录 A（资料性） 提质增效自查方案大纲..... 10

附录 B（资料性） 食品销售各区域温度控制要求..... 11

参考文献 12

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、河南省食品和盐业检验研究院、河南省标准化和质量研究院。

本文件主要起草人：耿军、周晗亮、梁慧芳、苏利霞、史秋恒、崔炯、杨尚、岳洋、白可、冯嘉莘。

大中型食品销售企业风险防控提质指南

1 范围

本文件给出了大中型食品销售企业风险防控提质的总体原则、方案计划制定、自查评估、清理整顿、持续改进等方面的建议。

本文件适用于大中型食品销售企业食品安全过程管理风险防控提质增效工作,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

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 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

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质工作遵循以下原则:

- 安全第一,底线思维;
- 预防为主,过程控制;
- 问题导向,持续提升;
- 技术创新,提质为标。

5 方案计划制定

5.1 目标确立

5.1.1 风险防控提质指南包括但不限于:

- a) 提高管理服务水平和能力;
- b) 提升产品品质;
- c) 建立品牌形象;
- d) 增强风险防控能力;
- e) 持续发展提升。

5.1.2 提质目标包括但不限于:

- a) 自身经营规模;
- b) 员工素养;

- c) 管理情况；
- d) 盈利情况；
- e) 食品安全管理体系；
- f) 调动资金、资源情况。

5.1.3 对于冷荤类制售、生食类制售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。

注1：冷荤类：通常以“酱卤肉制品类、熏肉类、西式火腿类、发酵肉制品类”等品类为基础，经低温切配、调制后无需加热即可食用（如卤牛肉切片、熏肉拼盘、西式火腿冷切等）。

注2：生食类：一般特指生食动物性水产品（主要是海产品）。

5.2 方案内容

制定提质方案，大纲可参照附录A。内容主要包括但不限于：

- a) 根据自查评估、消费者投诉、政府抽检、员工反馈梳理自身运行中食品安全风险隐患，查找管理漏洞及设施设备缺失、不足；
- b) 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；
- c) 根据缺失与不足，确定计划制定、计划实施、支撑保障、评估与改进的具体内容；
- d) 明确监督测评人员对过程进行监测和验证。

5.3 人力及资源配置保障

5.3.1 企业主要负责人对整体工作负主要责任，并配置相关人员参与食品安全过程风险防控提质实施工作，包括但不限于：

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

5.3.2 企业主要负责人明确参与食品安全过程风险防控提质实施工作的执行人员职责，并统一组织执行人员进行专项培训。

5.3.3 涉及检验检测、食品安全标准、设施设备技术指标、风险识别等，自身能力不能满足需求时，可组织第三方参与提供专业技术支持。

6 自查评估

6.1 销售环节自查内容

食品销售自查评估包括但不限于：

- a) 食品安全制度体系是否完善，并与法规、实际经营情况保持一致，是否存在需要制修订情况；
- b) 食品相关条件及许可备案信息维持情况；
- c) 食品及相关产品供货商首营资质及采购目录内产品合规审核材料是否经过审核；
- d) 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保障要求；
- e) 是否存在采购、贮存、售卖禁止经营的食品情况；
- f) 仓库、冷藏冷冻、展销、防尘防虫害、灯光温度控制设施设备是否满足产品及数量需要；
- g) 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；
- h) 企业负责人、食品安全总监、食品安全员、各食品相关岗位从业人员的食品安全责任制定情况，是否履行岗位职责，是否适应企业发展需求；

- i) 从业人员健康查验管理制度落实情况;
- j) 消费者对食品安全问题的投诉及处置情况;
- k) 食品安全事故、食品舆情事故处置预案制定情况, 定期开展应急演练情况;
- l) 对被委托生产企业审核及产品抽检情况, 出租柜台、场地自查管理及责任落实情况等。

6.2 食品许可备案状态及信息公示

6.2.1 食品销售许可状态包括但不限于:

- a) 从事食品销售活动, 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;
- b) 经营范围等许可事项发生变化的, 在变化后 10 个工作日内向原发证机构申请变更经营许可, 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按相关要求办理手续;
- c) 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, 报告设备放置地点, 实际放置地点与备案地点一致;
- d) 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; 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备案等信息; 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。公示内容清晰可辨。

6.2.2 食品销售许可状态提质包括但不限于:

- a) 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、包保信息, 以及食品安全自查评价信息;
- b) 公示当值食品安全员信息, 并主动公开食品安全管理及投诉处理人员岗位及职责;
- c) 建立仓库、加工间信息化查看链接渠道或展示屏, 在经营场所或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设在易受到污染的区域, 距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 m 以上。

6.3.2 食品销售场所环境对照基本内容包括但不限于:

- a) 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, 有适当措施防止积水、积霜;
- b) 排水沟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;
- c) 墙面、隔断无毒、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;
- d) 顶棚无毒、无味、无霉斑、无脱落、无渗水;
- e) 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, 特定场所保持清洁、定期消毒;
- f) 食品经营场所不存放与经营无关的物品, 各类设施、设备不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包括但不限于:

- a) 经营场所空气清新, 无异味, 合理控制销售区域噪音;
- b) 购物通道宽敞, 能允许两辆购物车并行通过, 零售商品货架不宜过高, 最上层货物不高于 1.7 m。产品摆放整齐;

- c) 预包装、散装食品、生鲜、水产等区域物理隔离，各区域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；
- d) 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，各区域温度要求可参照附录 B 执行；
- e) 经营场所内有食品安全营养公益知识及食品安全法规等相关宣传、风险防控措施、检测、过程管理等信息公示；
- f) 享有自主经营权的场所根据自身情况制定宠物管理规则，包括是否允许宠物进入。

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包括但不限于：

- a) 销售、贮存对温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；
- b) 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；
- c) 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；
- d) 具有经营场所温度控制及遮阳、防虫、防鼠等相关设备，保证经营场所温度适宜，通光、通风、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；
- e) 工用具、设施、设备等应符合食品安全标准或要求，各类用具、设施和设备定期维修保养，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包括但不限于：

- a) 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，鼓励采用闭合式冷藏展示柜，超温自动报警；
- b) 散装食品销售容器能够自动闭合，且提倡对散装食品进行包装后销售；
- c) 建设全程物联设备冷链智控体系，能够实现实时监测，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、供货商管理制度和准入标准，定期审核供货商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 实施食用农产品产地管理，关注土壤、环节等农业投入品的控制。

6.5.3 食品销售采购过程基本内容包括但不限于：

- a) 食品产品选择：

- 1) 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；
 - 2) 审核预包装食品年度型式检验合格报告、出厂检验报告；
 - 3) 食用农产品能否出具承诺达标合格证、绿色食品、有机食品、地理标志农产品认证信息或者检测合格证明，核查是否能够控制运输过程时间及温度；
 - 4) 畜禽肉选购合规屠宰生产企业生产产品，确认产品检验检疫证明是否与产品信息一致。
- b) 供货商选择：
- 1) 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商，建立合格供货商档案，在合格供货商范围内确定合作单位；
 - 2) 根据食品风险类别，对供货商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商；
 - 3) 供货商销售的产品与自身经营许可范围、经营能力相适应，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；
 - 4) 采购食用农产品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。
- 6.5.4 食品销售采购过程提质内容包括但不限于：
- a) 建立供货商动态审核机制，建立供货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；
 - b) 查看国家食品安全抽检平台抽检信息，特殊食品、绿色食品、有机食品、地理标志产品查看相关备案文件；
 - c) 审核蔬菜水果等种植食用农产品产地是否稳定；
 - d) 食用农产品选购优先选择产超对接，直接从合规的产地农业合作社或者种养殖企业采购，保障产品来源可溯；
 - e) 水产优先选择冰鲜产品，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；
 - f) 对供货商进行延伸评估，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；
 - g) 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 运载环节基本内容包括但不限于：

- a) 根据食品特性选专用运输工具，必要时配备保温/冷藏/冷冻/保鲜/保湿设施；运输易腐食品应采用温控设备并具备良好隔热与密封性；
- b) 食品与有毒有害物质不得混用车辆；食品与非食品、原料与半成品、成品同车时须有效分隔，避免交叉污染；
- c) 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，有效避免食品受到污染；
- d) 车辆/箱体定期维护、除霜、检查密封性；配送工具应防雨、防尘。

6.6.1.2 运载环节提质内容包括但不限于：

- a) 配备可实时监测并自动记录的温度装置，全程温度浮动不大于 3℃，记录间隔不大于 5 min，超范围声光报警；测温装置定期校准与维护，异常停用报修；
- b) 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有保障食品安全条件的能力，建立备用方案及应急方案；
- c) 温度传感器或温度记录仪放置在能反映食品温度或者平均温度的位置，数量不少于 2 个，并建立库房温度记录保存制度；
- d) 在运输节点增设装卸缓冲区。

6.6.2 进货验收

6.6.2.1 进货验收环节基本内容包括但不限于：

- a) 随货证明文件的查验；
- b) 运输（载）工具的检查；
- c) 外观检查；
- d) 温度检查；
- e) 保质期检查；
- f) 建立采购及不合格品处置记录。

6.6.2.2 进货验收环节提质内容包括但不限于：

- a) 依据食品安全法规及相关标准，检查食品包装标识的内容完整性与准确性；
- b) 定期对直接接触直接入口食品的包装材料进行抽样检测，委托具有资质的第三方检测机构，对包装材料的材质安全性、迁移物指标等进行检测；
- c) 使用温度检测设备，对食品中心温度进行多点测量，确保温度数据的准确性；
- d) 针对直接入口的食品，如烘焙食品、散装熟食、乳制品等，组建专业的感官评定小组；
- e) 使用快速检测手段对重点食用农产品的农兽药残留进行检测，不能满足的按照基础要求进行；
- f) 定期对进货的重点食用农产品进行抽样，送有资质的第三方检测机构进行农药残留、兽药残留检测，检测项目涵盖常见的禁用农药、限用农药以及兽药品种；对于检测不合格的产品，及时采取报告、销毁等处置措施；
- g) 建立食用农产品质量安全档案，根据抽样检测结果及数据对不同产地、不同供货商的产品检测数据进行分析对比。

6.6.3 贮存

6.6.3.1 贮存基本内容包括但不限于：

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

6.6.3.2 贮存提质内容包括但不限于：

- a) 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；
- b) 针对盛装直接入口食品的器具，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采用化学消毒方法，建立规范操作规程；

- c) 内部运输上货保证产品先进先出；
- d) 贮存、销售过程中及时挑拣破损、腐烂产品并报损；
- e) 分类陈列，陈列面积与周转量相适应。按照细类管理商品，并根据不同特点制定贮存运输与销售管理操作规程；
- f) 鼓励采取电子标签形式展示散装食品标签等信息。

6.7 特殊食品管理

6.7.1 特殊食品管理基本内容包括但不限于：

- a) 划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售；
- b) 在显著位置分别设立销售提示牌；
- c) 划分专区贮存，不与其他食品混淆。

6.7.2 特殊食品管理提质内容包括但不限于：

- a) 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；
- b) 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、无功效验证数据的产品。

6.8 废弃物管理

废弃物管理包括但不限于：

- a) 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，容器不透水、内外壁整洁；
- b) 处理废弃物的工具、容器等有明显的区分标识；
- c) 废弃物容器封闭，即食食品处理场所内的废弃物容器为非手动式开启；
- d) 废弃物日产日清。盛装食品废弃物的容器每日清洗；
- e) 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的食品销售企业总部设立食品安全管理机构，配备专职安全总监及食品安全管理员，各门店配备专职或者兼职食品安全管理员。

6.9.3 食品安全管理机构应总体规划、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。

6.9.6 从事食品安全工作的人员，上岗前进行岗前培训及考核，具备相应知识和能力。

6.9.7 定期进行岗位履职评价，制定落实岗位激励淘汰机制。

6.10 临期食品管理

临期食品管理包括但不限于：

- a) 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；
- b) 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；
- c) 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包括但不限于：

- a) 供消费者品尝的食品，陈列不得超过 2 小时，超过 2 小时的销毁；
- b) 品尝食品的防护设施应有醒目区分标记，设备及餐饮具清洗、消毒符合 GB 14934 的要求；
- c) 食饮具应使用一次性用品，并配备垃圾桶；
- d) 直接接触食品的操作人员具备健康证明。

6.12 食品安全事故处置

食品安全事故处置包括但不限于：

- a) 制定食品安全事故应急处置预案；
- b) 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 食安重整

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，包括但不限于：

- a) 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；
- b) 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；
- c) 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 规范完善

7.2.1 制度修订

- 7.2.1.1 对照法律法规及相关标准，不一致的或低于法律法规及相关标准的，修改完善。
- 7.2.1.2 制度未规定，或者制度不够详细不够明确的，需完善制度内容，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 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，及时增加空调等环境控制设施。

7.2.2.3 蚊虫鼠害防控不到位的，对环境设施进行评估，增加防护装置。必要时请专业灭杀公司灭杀并制定防控措施。

7.2.2.4 设施设备不能匹配经营规模及范围的，增加相应设备；因零件老化、运维不当导致无法清洁彻底，可能带来污染的及时评估，能修尽修，或及时更换。

7.2.2.5 不能达到运输产品贮存条件的，及时配备相应车辆或者转运设备。

7.2.3 素养提升

7.2.3.1 对于不能履行岗位职责，存在工作不到位的人员，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，设立专兼职食品安全总监、食品安全员，赋予与岗位相适应的权力，并明确“岗位调整”等权限。

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

8 持续改进

8.1 建立动态基准数据库。定期梳理法律法规及相关标准、客户需求及竞争对手最佳实践，转化为企业内部自查标准与改进目标，建立动态更新机制，确保改进方向符合合规要求与市场需求。

8.2 落实反馈处理与协同改进。建立并执行反馈整改与投诉处理机制，公开渠道、及时响应、规范记录存档；同时与供货商、物流商等合作伙伴共享改进目标，联合开展质量共建项目，定期收集客户反馈并转化为产品迭代、服务升级的具体落地措施。

8.3 开展成效回访与措施验证。每年组织至少2次跨部门改进工作回访，对照基准目标核查工作成效，通过案例研讨、模拟演练评估团队问题分析与方案设计能力；定期验证已实施改进措施的有效性，通过数据对比、现场核查等方式筛选有效措施，识别待优化项。

8.4 固化有效措施到管理体系。将验证有效的改进措施，补充至企业管理制度、岗位操作手册、岗位职责说明书等文件中，更新工作标准，实现改进成果的标准化、常态化应用。

8.5 强化持续改进保障。结合工作回访识别的能力短板，针对性开展问题分析、方案设计等培训；将改进参与度与成效纳入员工绩效考核，对表现突出的个人或部门给予激励，通过案例宣传、经验分享等方式营造“人人讲改进、事事求优化”的文化氛围。

附 录 A
(资料性)
提质增效自查方案大纲

- A. 1 计划制定
 - A. 1. 1 背景与目标
 - A. 1. 2 依据与原则
 - A. 1. 3 主要内容规划
 - A. 1. 4 实施范围对象
 - A. 1. 5 周期与频次设定
- A. 2 计划实施
 - A. 2. 1 组织架构与职责分工
 - A. 2. 2 实施步骤与流程
 - A. 2. 3 资源配置
 - A. 2. 4 过程监控与记录
- A. 3 支撑保障
 - A. 3. 1 制度保障
 - A. 3. 2 人员保障
 - A. 3. 3 设备保障
- A. 4 评估与改进
 - A. 4. 1 评估指标与方法
 - A. 4. 2 评估结果应用
 - A. 4. 3 持续改进

附 录 B
(资料性)
食品销售各区域温度控制要求

食品销售各区域温度控制要求表见表B.1。

表B.1 食品销售各区域温度控制要求

区域类型	核心功能	适用食品品类	温度控制标准	需考虑的因素
常温销售区	存放/销售耐 常温食品	米面粮油、酒、干货、 罐头、常温饮料、饼 干、调味品等	10℃~25℃	1. 避免阳光直射或靠近热源（如空调外 机、暖气）； 2. 每日记录温度，湿度控制在 45%~65%， 防止食品吸潮变质。
冷藏销售区	存放/销售需 低温保鲜食品	鲜牛奶、酸奶、冷藏 饮料、即食沙拉、鲜 切水果、低温熟食（如 酱卤、寿司）等	0℃~4℃	1. 定期清理蒸发器霜层，避免温度波动； 2. 食品堆码不超过冷柜出风口，防止局部 温度升高； 3. 冷藏食品与冷冻食品分区存放，禁止混 放。
冷冻销售区	存放/销售需 冻结保存食品	冷冻肉类（猪牛羊 肉、禽肉）、冷冻水 产（鱼虾、贝类）、 冷冻面点、冰淇淋、 速冻蔬菜等	-18℃及以下（部分 高端品类需-25℃以 下）	1. 冷柜门需及时关闭，减少冷量流失； 2. 冷冻食品解冻后禁止复冻，需单独存放 于冷藏区并尽快销售； 3. 定期检查冷柜密封性，防止漏冷导致温 度回升。
冷链卸货区	接收冷藏/冷 冻食品	所有需冷链运输的 食品（冷藏 / 冷冻品 类）等	0℃~10℃（过渡缓 冲时≤15℃）	1. 卸货时间≤30 min，避免食品长时间暴 露在常温环境； 2. 配备温度监测仪，记录卸货前后食品中 心温度； 3. 卸货后立即转运至对应冷藏/冷冻区， 禁止在卸货区暂存超过1 h。
临时存储区 （常温）	短期存放待上 架常温食品	同常温销售区品类	10℃~25℃	1. 存储时间≤72 h，避免长期积压； 2. 按“先进先出”原则堆放，底层垫高 （≥10 cm），防止地面受潮污染。
临时存储区 （冷藏）	短期存放待上 架冷藏食品	同冷藏销售区品类	0℃~4℃	1. 存储时间≤48 h，优先上架临期食品； 2. 禁止存放非冷藏食品，避免温度波动影 响食品品质。
临时存储区 （冷冻）	短期存放待上 架冷冻食品	同冷冻销售区品类	-18℃及以下	1. 存储时间≤7 d，定期检查食品包装是否 破损、结霜（结霜过多可能导致食品脱水）； 2. 与冷藏临时存储区分开，避免冷量交叉 影响。
特殊食品冷藏区	存放高风险/ 特殊要求食品	婴幼儿配方乳粉（部 分品类）、冷藏药品 （兼营时）等	2℃~8℃（严格控 制，波动≤±1℃）	1. 配备独立温度记录仪，每30 min记录一 次； 2. 与普通食品物理隔离，防止交叉污染； 3. 严格遵循“先进先出”，临近保质期 前1个月预警。

参 考 文 献

- [1] GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- [2] GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- [3] GB 31654-2023 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- [4] 国家市场监督管理总局. 食品经营许可和备案管理办法. 2023
- [5] 国家市场监督管理总局. 食品经营许可审查通则. 2024年