

DB 5101

四川省成都市地方标准

DB 5101/T 64—2024

代替 DB 5101/T 64—2019

食用农产品良好经营规范

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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。

本文件代替DB5101/T 64—2019《食用农产品良好经营管理规范》，与DB5101/T 64—2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 修改“食用农产品”的定义，增加术语和定义“即食食用农产品”（见3.1、3.2，2019版的3.1）；
- b) 增加了各功能区的设置要求（见5.2、5.3、5.4、5.5，2019版的5）；
- c) 将“人员健康”更改为“人员要求”，增加个人卫生要求，细化人员培训要求（见6，2019版的6）；
- d) “设备设施”中通用要求内容整理为基本要求（见7.1，2019版的7.1、7.2）；
- e) 增加了“承诺达标合格证”等凭证查验的具体要求（见8.3.1、8.3.2、8.3.3、8.3.4）；
- f) 删减“冷链运输”相关要求（2019版的9.3）
- g) 增加了“委托运输、贮存”的要求（见9.3、10.2.2）；
- h) 增加了包装过程要求、标签要求（见10.3.2、10.4.1、10.4.2、10.4.3、10.4.4、10.4.6、10.4.7、10.4.8）；

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。

本文件由成都市市场监督管理局提出、归口并解释。

本文件标准起草单位：成都市标准化研究院，成都市市场监督管理局。

本文件主要起草人：胡靖、弯杨、蒋丽琼、王永红、陈俐娥、邓晓青、陈旭、杨佳。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2019年首次发布为DB5101/T 64—2019；
- 本次为第一次修订。

食用农产品良好经营规范

1 范围

本文件规定了食用农产品良好经营管理总则、场地和人员要求、设施设备、采购、运输、经营及服务改进的要求。

本文件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 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- 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

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 **edible agriculture products**

来源于种植业、林业、畜牧业和渔业等供人食用的初级产品，即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，不包括法律法规禁止食用的野生动物产品及其制品。

3.2

即食食用农产品 **edible agricultural products for immediate consumption**

以生鲜食用农产品为原料，经过清洗、去皮、切割等简单加工后，可供人直接食用的食用农产品。

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，配备专职的食品安全员，明确企业主要负责人、食品安全员的岗位职责。
- 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 地面应干燥、清洁，不应有影响环境卫生的污染源。墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁。天花板应易于清洁、消毒，在结构上不利于冷凝水垂直滴下。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。
- 5.2 应具有收货、贮存区域，并根据经营需要设置加工制作区域；各作业区划分明显，有适当的分离或分隔措施，并有明确清晰的标识。
- 5.3 应根据经营需要设置常温、冷藏、冷冻等贮存区域，保持整洁、卫生、无异味。冷藏及冷冻设施设备应配置外显温度计，并定期校验。
- 5.4 应根据经营需要，对生食水产品、鲜切果蔬等即食农产品设置独立的加工制作区域，专区专用。专间、专用操作区域的设置应符合 GB 31654 的要求。
- 5.5 应根据经营需要设置独立的快速检测室，与其它作业区域分隔，避免交叉污染。检测室的面积、设备设施、人员等应与经营规模相适应。
- 5.6 应定期对场所进行清洁消毒，并保留相关记录。

6 人员要求

- 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后方可上岗，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，应将其调整至其他不影响食品安全的工作岗位，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。
- 6.3 从业人员工作时应穿清洁的工作服，保持良好的个人卫生。进入专间或专用操作区的人员应穿专用工作服，佩戴清洁的工作帽、口罩，口罩应遮住口鼻并按要求对手部进行清洗消毒；不应留长指甲、涂指甲油或贴指甲片，不应化妆、佩戴饰物³。
- 6.4 食品安全员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。企业应建立食品安全培训制度，根据不同岗位的实际需求，制定培训计划，定期对一般从业人员、食品安全员开展食品安全、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 基本要求

- 7.1.1 应根据经营需要，配备照明、通风、称量、包装、贮存等设备设施，设施设备应保持清洁，定期清洗消毒，并保留相关记录。
- 7.1.2 不应使用对食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施，误导消费者对商品的感官认知。
- 7.1.3 与食用农产品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制作，并符合相关食品安全标准的要求。

7.2 陈列设施设备

- 7.2.1 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冷藏、冷冻设施设备。冷藏设施设备设定温度宜 0℃~5℃，冷冻设施设备设定温度应≤-18℃，有特殊温度要求的农产品应根据其特性确定适宜的贮存温度。设施设备应定期除冰、除霜，保持整洁卫生。销售场地应具备后备发电设施设

备，保障停电时设施设备的正常运行。

7.2.2 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。

7.3 加工设施设备

7.3.1 应根据经营需要配备分切、整理、包装等初级加工设备和工器具；

7.3.2 专间和专用操作区的设备和工器具应专用，并与其他工器具有明显区分，使用前后应进行清洁消毒。

7.4 称重及包装设施设备

7.4.1 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。

7.4.2 计量器具应按要求定期检定、校准。

7.5 卫生设施设备

7.5.1 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。

7.5.2 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 供应商管理

8.1.1 经营者应建立供应商审核程序，包括准入标准、定期评价、分级管理。

8.1.2 经营者可自行或委托第三方机构对供应商进行审核和评价，并保存评估档案；经评估符合准入标准的方可进入合格供应商名录。

8.1.3 经营者应与供应商签订食用农产品质量安全协议，列明违反食品安全法律法规规定的退出条款。

8.2 供应商评价要求

8.2.1 从食用农产品种养殖企业基地直接采购的，应对种养殖基地进行核查，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。

8.2.2 从食用农产品批发市场采购的，应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。

8.3 凭证查验

8.3.1 经营者采购食用农产品应建立进货查验记录制度，索取并留存食用农产品进货凭证，核对供货者等有关信息。

8.3.2 应优先采购附具承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的食用农产品，承诺内容包括不使用禁用的农药、兽药及其他化合物且使用的常规农药、兽药残留不超标等。

8.3.3 供货者提供的销售凭证、食用农产品采购协议等凭证中含有食用农产品名称、数量、供货日期以及供货者名称、地址、联系方式等进货信息的，可作为食用农产品的进货凭证。

8.3.4 采购按照规定应当检疫、检验的肉类，还应索取并留存动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证等证明文件。采购进口食用农产品，应索取并留存海关部门出具的入境货物检验检疫证明等证明文件。

8.3.5 获得绿色食品、有机食品等特色食用农产品的，应查验相关认证证书是否在有效期内，并记录存档。

8.3.6 对无法提供承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的食用农产品，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。

9 运输

9.1 运输食用农产品的容器、工具和车辆应安全无害，保持清洁，防止污染。不应将食用农产品与有毒、有害物品一同运输。

9.2 运输对温度、湿度等有特殊要求的食用农产品，应具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，并保持有效运行。

9.3 经营者委托第三方运输食用农产品的，应选择具有合法资质的运输受托方，评估其食品安全保障能力，并监督承运人加强运输过程管理，如实记录委托方和收货方的名称或者姓名、地址、联系方式等内容，记录保存期限不得少于运输结束后 2 年。

10 经营

10.1 产品接收

10.1.1 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，不得采购不符合食品安全标准的食用农产品。

10.1.2 企业食品安全管理部门应根据进货查验制度要求对进场的食用农产品进行抽检并保存抽检记录。

10.1.3 接收人员在食用农产品入场前，应对进货凭证上的产品名称、数量等相关信息与实物进行核对并做好登记存档。

10.1.4 建立并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。凭证、记录的保存期限不得少于 6 个月。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。

10.1.5 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 贮存要求

10.2.1.1 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、批次号等信息，并保留相应单据。

10.2.1.2 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。

10.2.1.3 贮存过程中的保鲜剂、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。

10.2.1.4 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。

10.2.1.5 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。

10.2.1.6 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。

10.2.1.7 食用农产品贮存应遵循“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。

10.2.2 委托贮存

10.2.2.1 经营者委托贮存食用农产品的，应对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存食用农产品。

10.2.2.2 受托方应保证贮存条件符合食品安全的要求，加强贮存过程管理。接受经营者委托贮存食用农产品的，应当如实记录委托方和收货方的名称、地址、联系方式等内容。记录保存期限不得少于贮存结束后2年。

10.3 包装

10.3.1 食用农产品包装材料应符合国家有关强制性标准以及其他农产品质量安全规定。

10.3.2 现场制售即食食用农产品的，应在专间或专用操作区进行，加工用水应符合 GB5749 的要求，加工过程应按相应的操作规程进行。加工前应对食用农产品进行感官检查，不应使用腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常的食用农产品进行加工销售。

10.4 标识

10.4.1 经营者应在食用农产品销售场所明显位置或者带包装产品的包装上如实标明食用农产品的名称、产地、生产者；产地应具体到县（市、区），宜标注到乡镇、村等具体产地。

10.4.2 食用农产品对保质期有要求的，应标注保质期；保质期与贮存条件有关的，应予以标明；销售即食食用农产品还应如实标明具体制作时间。

10.4.3 带包装销售食用农产品的，宜在包装上标明生产日期或者包装日期、贮存条件以及最佳食用期限等内容。

10.4.4 在包装、保鲜、贮存中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的，应当标明食品添加剂名称。

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 进口食用农产品的包装或者标签应符合我国法律、行政法规的规定和食品安全标准的要求，并以中文载明原产国（地区），以及在中国境内依法登记注册的代理商、进口商或者经销者的名称、地址和联系方式。

10.4.7 进口鲜冻肉类产品的外包装上应以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期、贮存条件等内容。

10.4.8 分装销售的进口食用农产品，应在包装上保留原进口食用农产品全部信息以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。

10.4.9 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。

10.4.10 标签应使用规范的中文，标注的内容应当清楚、明显，不得含有虚假、错误或者其他误导性内容。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 销售管理

10.5.1 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。

10.5.2 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。

10.5.3 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。

10.5.4 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。

- 10.5.5 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。
- 10.5.6 对有温湿度要求的食用农产品，应全程实施温湿度监控（包括加工、分割过程），并形成记录。
- 10.5.7 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。
- 10.5.8 经营者不应应对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。
- 10.5.9 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。

10.6 废弃物管理

- 10.6.1 废弃物应分类放置，及时清理，不得溢出存放容器。
- 10.6.2 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。
- 10.6.3 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。

10.7 产品召回

- 10.7.1 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。
- 10.7.2 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。
- 10.7.3 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。
- 10.7.4 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。

参 考 文 献

- [1] 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》
 - [2] 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》
 - [3] GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》
 - [4] 《中华人民共和国农产品质量安全法》
 - [5] 《食品经营许可证审查通则》
-

四川省成都市地方标准
《食用农产品良好经营管理规范》编制说明

《食用农产品良好经营管理规范》标准起草组

2024 年 6 月

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/168012021053007023>